

*lunch  
dinner*

**MENU**



- MINI BURGER <sup>18</sup>
- GUACAMOLE <sup>10</sup> VEGAN
- LOBSTER ROLL <sup>29</sup>
- TOSTADAS LANGOUSTINE <sup>26</sup>
- ONION RINGS <sup>7</sup>
- BAO PULLED PORK <sup>19</sup>
- COCONUT SHRIMPS <sup>18</sup>
- CRAB CAKE <sup>28</sup>

## RAW BAR

- CEVICHE DAURADE ★ \_\_\_\_\_ 23  
Leche de tigre avec pastèque, grenade, radis, concombre, poivron vert
- POKE V VEGAN \_\_\_\_\_ 21  
Melon charantais, curry melon-coco, avocat, concombre, menthe, noix de macadamia, vinaigrette sésame
- TATAKI BŒUF \_\_\_\_\_ 24  
Fines tranches de rumsteck, shiso pourpre, daikon, riz soufflé, cébettes, vinaigrette cacahuète-gingembre
- INARI \_\_\_\_\_ 24  
Riz vinaigré, thon rouge de Méditerranée, concombre, avocat, coriandre, sésame, furikake, vinaigrette tamari-citron vert
- BLOODY MARY GASPACHO ★ VEGAN \_\_\_\_\_ 16  
Tomate et pastèque grillées, granité vodka, pousses de basilic et livèche, olives noires séchées

## SO GREEN

- SALADE «L.A.» COBB \_\_\_\_\_ 29  
Roquette, tétragone, suprême de volaille, œuf mollet, avocat, bacon croustillant, maïs grillé, tomates, oignons rouges, blue cheese, sauce chipotle ranch
- SALADE «CAESAR» \_\_\_\_\_ 23  
Romaine, chou kale, salade chioggia, croûtons, râpée de Vieux Rodez, sauce caesar  
Avec suprême de volaille ★ \_\_\_\_\_ +4  
Avec tataki de rumsteck \_\_\_\_\_ +6
- SALADE GRAINES VEGAN \_\_\_\_\_ 21  
Quinoa, tempura de fleurs de courgettes, jeunes blettes, haricots plats, pêche, zaatar, herbes fraîches, vinaigrette miel-citron confit
- BURRATA TOMATE BETTERAVE \_\_\_\_\_ 23  
Tomates anciennes, Burrata de Rambouillet, betteraves confites, romesco verde, dukkah noisette, vinaigrette kombucha-verveine
- ROLLS ROYCE VEGAN \_\_\_\_\_ 18  
Rouleaux de printemps de tofu croustillants au curcuma et gingembre, légumes croquants, basilic thaï, sauce satay-cajou

## TO SHARE

*Un accompagnement et une sauce  
au choix par personne.*

- BŒUF TOMAHAWK \_\_\_\_\_ 94  
Bœuf maturé 40 jours, sauce aux champignons XO
- POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE \_\_\_\_\_ 78  
Grillé ou rôti
- CALI-FLOWER ★ VEGAN \_\_\_\_\_ 38  
Rôti en entier au curry, salade d'herbes, pois chiches croustillants, sauce tahini
- BBQ RIBS, 1KG \_\_\_\_\_ 55  
Travers de porc, sauce bourbon BBQ, coleslaw acidulé, pickles



## MAIN COURSES

<b>MAC &amp; CHEESE</b> ★ _____	22
Cavatappi, Comté 18 mois, cheddar vieilli, breadcrumbs aux herbes	
<b>CARRIE'S FRIED CHICKEN (LETTUCE WRAP)</b> _____	23
Suprême de volaille, laitue, concombre, herbes fraîches, sauce aigre-douce, mayo chipotle	
<b>LOBSTER PASTA</b> _____	45
Linguines fraîches, homard européen, tomates, estragon mexicain, breadcrumbs, citron jaune	
<b>GRILLED FISH TACOS</b> ★ _____	28
Tortillas de blé au poisson grillé selon arrivage, pico de gallo, pickles de chou rouge, crème d'avocat, piment frais, coriandre	
<b>VEGGIEMANIA</b> ★ <b>VEGAN</b> _____	24
Légumes rôtis entiers, gomasio, sauce miso-amande	
<b>SAN FRANCISCO CIOPPINO</b> _____	39
Langoustine, lieu jaune, coquillages de saison, chorizo, fenouil, pain à l'ail	
<b>ASADA DE BOEUF</b> _____	39
Entrecôte maturée grillée, sauce chimichurri, tortillas de blé, citron vert	
<b>MONTECITO BURGER</b> _____	26
Bœuf d'Aubrac, bacon, cornichons, cheddar affiné français, sauce relish	
<b>SOBA RAFRAÎCHI</b> <b>VEGAN</b> _____	24
Pâtes au sarrasin, dashi de légumes, aubergines confites, courgettes grillées, pickles de gingembre, togarashi, vinaigrette aux algues	

## BUSINESS LUNCH

**ENTRÉE, PLAT,  
MIGNARDISES & CAFÉ**  
39

À choisir parmi les plats suivis du signe ★  
Formule hors boisson.

## Sauces

**CHIMICHURRI, BÉARNAISE  
BBQ, MAYO CHIPOTLE  
SAUCE XO, SRIRACHA**

## PIZZETTA

<b>SMOKIN' HOT</b> _____	24
Sauce tomate, mozzarella fumée, chorizo, piment rouge	
<b>TRUFFLE LOVERS</b> _____	28
Comté fruité, champignons frais, truffe d'été	
<b>GREEN GARDEN</b> _____	22
Salsa verde, stracciatella, ricotta salata, tétragone, citrons brûlés	

## SIDES

**PAIN À L'AIL,  
MOUSSELINE DE PATATE DOUCE,  
MAÏS AU BBQ, SALADE SUCRINE,  
FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT !  
VEGGIE ! VEGGIE ! VEGGIE !  
MESCLUN VIVANT**

7

## GUILTY PLEASURE

<b>L'INTENSE VANILLE-CHOCOLAT « BELLES ENVIES »</b> _____	12
<b>LA PROPOSITION DU JOUR « BELLES ENVIES »</b> _____	12
<b>KEY LIME PIE</b> _____	12
<b>SUNDAE</b> _____	12
<b>MILKSHAKE</b> _____	12
<b>CRUMBLE DE FRUITS DE SAISON</b> _____	12
<b>CHEESECAKE</b> _____	12
<b>SÉLECTION DE FROMAGES</b> _____	16



---

## VINS BLANCS

75 CL

---

### CHARDONNAY

---

<b>BERINGER FOUNDER'S ESTATE</b> _____	<b>38</b>
Domaine Beringer, Californie – 2017	
<b>CHARDONNAY BLANC FLORAL</b> _____	<b>72</b>
Domaine Amélie Guillot, France, Jura – 2019	
<b>HAHN CHARDONNAY</b> _____	<b>68</b>
Hahn, Californie – 2019	
<b>RULLY</b> _____	<b>80</b>
David Moret, France, Bourgogne – 2019	
<b>RULLY MAGNUM</b> _____	<b>140</b>
David Moret, France, Bourgogne – 2018	
<b>POUILLY-FUISSÉ</b> _____	<b>89</b>
Domaine du Roc des Boutires, France, Bourgogne – 2018	
<b>CHABLIS LA BOISSONNEUSE LES 7 LIEUX BIO</b> _____	<b>95</b>
Domaine Julien Brocard, France, Bourgogne – 2018	
<b>MARSANNAY "CUVÉE SAINT-URBAIN"</b> _____	<b>95</b>
Domaine Jean Fournier, France, Bourgogne – 2018	
<b>GIVRY 1<sup>ER</sup> CRU LES GRANDES VIGNES</b> _____	<b>105</b>
Domaine Desvignes, France, Bourgogne – 2018	
<b>AU BON CLIMAT</b> _____	<b>110</b>
Au Bon Climat, Californie – 2018	
<b>CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU CÔTE DE LÉCHET</b> _____	<b>125</b>
Domaine Isabelle et Denis Pommier, France, Bourgogne – 2019	
<b>PENFOLDS BIN 311 TUMBARUMBA</b> _____	<b>145</b>
Domaine Penfolds, Australie – 2017	
<b>CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU FOURCHAUME HVE</b> _____	<b>145</b>
Domaine William Fèvre, France, Bourgogne – 2018	
<b>FREESTONE</b> _____	<b>190</b>
Joseph Phelps, Californie – 2018	
<b>MEURSAULT LES NARVAUX</b> _____	<b>195</b>
David Moret, France, Bourgogne – 2019	
<b>RIDGE ESTATE</b> _____	<b>210</b>
Ridge, Californie – 2018	
<b>CHASSAGNE-MONTRACHET LES PIERRES BIO</b> _____	<b>330</b>
Domaine Olivier Leflaive, France, Bourgogne – 2017	
<b>MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU "LES PERRIÈRES"</b> _____	<b>1 900</b>
Jean-Marc Roulot, France, Bourgogne – 2009	

---

## CLAIRETTE

---

<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> _____	<b>195</b>
Domaine Saint-Préfert, France, Vallée du Rhône – 2019	

---

### GARGANEGA

---

<b>CALVARINO GARGANEGA</b> _____	<b>95</b>
Trebiano Pieropan, Italie – 2018	

---

### GEWURZTRAMINER

---

<b>GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES</b> _____	<b>145</b>
Domaine Hugel & Fils, France, Alsace – 2011	

---

### GRECANICO

---

<b>MILLESULMARE</b> _____	<b>190</b>
Santa Maria La Nave di Sonia Spadaro, Italie – 2017	

---

### GRENACHE NOIR

---

<b>RIVESALTES TUILÉ</b> _____	<b>110</b>
Domaine Cazes, France, Sud Ouest – 2007	

---

### GRUNER VELTLINER

---

<b>GRUNER VELTLINER "FEDERSPIEL TERRASSEN"</b> _____	<b>60</b>
Domaine Wachau Romane Horvath, Autriche – 2018	
<b>GRUNER VELTLINER "DURNSTEIN"</b> _____	<b>80</b>
Pichler-Krutzler, Autriche – 2018	

---

### MERSEGUERA

---

<b>LA TRACA BLANCO</b> _____	<b>45</b>
La Traca Toni Sarrión, Espagne – 2019	

---

### MUSCAT

---

<b>CUVÉE ORENGA DE GAFFORY</b> _____	<b>75</b>
Domaine Orenge de Gaffory, France, Corse – 2017	

---

### RIESLING

---

<b>RIESLING HAUS KLOSTERBERG</b> _____	<b>65</b>
Markus Molitor, Allemagne – 2018	
<b>RIESLING GRAND CRU "ENGELBERG"</b> _____	<b>130</b>
Mélanie Pfister, France, Alsace – 2017	

---

## ROUSSANNE

---

SAINT-JOSEPH "DIGUE" \_\_\_\_\_ 120  
Yves Cuilleron, France, Vallée du Rhône – 2020

---

## SAUVIGNON BLANC

---

MENETOU-SALON \_\_\_\_\_ 65  
Domaine La Clef du Récit, France, Loire – 2016

SANCERRE \_\_\_\_\_ 72  
Domaine La Clef du Récit, France, Loire – 2019

RESERVE SAUVIGNON BLANC \_\_\_\_\_ 75  
Cape Point, Afrique du Sud – 2015

MOUNT RILEY \_\_\_\_\_ 78  
Mount Riley, Nouvelle-Zélande – 2017

CHÂTEAU DE SANCERRE TERRE DE SILEX HVE \_\_\_\_\_ 88  
Château de Sancerre, France, Loire – 2018

MENETOU-SALON CLOS LES BLANCHAIS \_\_\_\_\_ 85  
Domaine Pellé, France, Loire – 2018

CAPE MENTELLE \_\_\_\_\_ 90  
Domaine Cape Mentelle, Australie – 2017

POUILLY-FUMÉ AUBAINE \_\_\_\_\_ 110  
Domaine Jonathan Didier Pabiot, France, Loire – 2018

POUILLY-FUMÉ MAJORUM BIO \_\_\_\_\_ 230  
Michel Redde et Fils, France, Loire – 2013

---

## SILVANER

---

SILVANER "FRANKEN" \_\_\_\_\_ 60  
Zehnthof Luckert, Allemagne – 2018

---

## VERDEJO

---

OSSIAN \_\_\_\_\_ 145  
Domaine Ossian, Espagne – 2016

---

## VIOGNIER

---

VIOGNIER "LES VIGNES D'À CÔTÉ" \_\_\_\_\_ 70  
Yves Cuilleron, France, Vallée du Rhône – 2018

CONDRIEU LA PETITE CÔTE \_\_\_\_\_ 150  
Yves Cuilleron, France, Vallée du Rhône – 2018

---

---

## VINS ROUGES

75 CL

---

## BLAUFRANKISCH

---

RIED KONIGSBERG VILLAGE \_\_\_\_\_ 110  
Domaine Schiefer, Autriche – 2017

---

## CABERNET FRANC

---

SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL "TERRASSE DE LUNE" \_\_\_\_\_ 70  
Complice de Loire, France, Loire – 2017

---

## CABERNET SAUVIGNON

---

NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON \_\_\_\_\_ 175  
Domaine Beaulieu Vineyard, Californie – 2016

LACOSTE BORIE – VITICULTURE RAISONNÉE \_\_\_\_\_ 180  
Château Grand-Puy Lacoste, France, Bordeaux – 2016

TAPESTRY RESERVE \_\_\_\_\_ 280  
Domaine Beaulieu Vineyard, Californie – 2015

PENFOLDS BIN 389 \_\_\_\_\_ 280  
Domaine Penfolds, Australie – 2016

DIAMOND CREEK RED ROCK TERRACE \_\_\_\_\_ 390  
Diamond Creek, Californie – 2011

OPUS ONE OUVERTURE \_\_\_\_\_ 590  
Domaine Opus One, Californie – 2017

---

## CORVINA

---

VALPOLICELLA SUPERIORE \_\_\_\_\_ 75  
Musella, Italie – 2017

---

## CROATINA

---

AMARONE DELLA VALPOLICELLA \_\_\_\_\_ 870  
Dal Forno, Italie – 2013

---

## GRENACHE

---

LA GARNACHA \_\_\_\_\_ 99  
Domaine Mustiguillo, Espagne – 2016

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "AUGUSTE FAVIER" \_\_\_\_\_ 190  
Domaine Saint-Préfert, France, Vallée du Rhône – 2019

---

---

## MALBEC

---

TERRAZAS MALBEC \_\_\_\_\_ 85  
Domaine Terrazas de Los Andes, Argentine – 2017

---

## MERLOT

---

BERINGER FOUNDER'S ESTATE MERLOT \_\_\_\_\_ 38  
Domaine Beringer, Californie – 2017

ORIGAMI \_\_\_\_\_ 55  
Château L'Évêché, France, Bordeaux – 2017

QUINTESSANCE DE PEYBONHOMME BIO & VEGAN \_\_\_\_\_ 65  
Château Peybonhomme Les Tours,  
France, Bordeaux – 2018

CHÂTEAU HAUT-BRION "1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ" \_\_\_\_\_ 840  
Domaine Clarence Dillon, France, Bordeaux – 2004

SASSICAIA \_\_\_\_\_ 780  
Tenuta San Guido, Italie – 2013

CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION  
"CRU CLASSÉ DE GRAVES" \_\_\_\_\_ 990  
Domaine Clarence Dillon, France, Bordeaux – 2005

LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION \_\_\_\_\_ 1 200  
Domaine Clarence Dillon, France, Bordeaux – 2011

---

## BENNILOLO

---

BAROLO ROCHE DI CASTIGLIONE \_\_\_\_\_ 650  
Alfredo Vietti, Italie – 2015

---

## PINOT NOIR

---

SANCERRE \_\_\_\_\_ 68  
Domaine La Clef du Récit, France, Loire – 2018

HAUS KLOSTERBERG \_\_\_\_\_ 89  
Markus Molitor, Allemagne – 2017

MENETOU-SALON LES CRIS \_\_\_\_\_ 90  
Domaine Pellé, France, Loire – 2015

MERCUREY "LES VAUX" \_\_\_\_\_ 92  
Paul & Marie Jacqueson, France, Bourgogne – 2018

MARANGES 1<sup>ER</sup> CRU CHÂTEAU DE MERCEY  
LES CLOS ROUSSOTS \_\_\_\_\_ 98  
Domaine Antonin Rodet, France, Bourgogne – 2015

MOUNT RILEY \_\_\_\_\_ 99  
Mount Riley, Nouvelle-Zélande – 2017

AU BON CLIMAT \_\_\_\_\_ 110  
Au Bon Climat, Californie – 2018

AUXEY-DURESSSES \_\_\_\_\_ 120  
Agnès Paquet, France, Bourgogne – 2017

BAMBULE! \_\_\_\_\_ 120

Judith Beck, Autriche – 2018  
MARSANNAY LES LONGEROIES \_\_\_\_\_ 130

Domaine Jean Fournier, France, Bourgogne – 2017  
POMMARD "EN BRESCUL" \_\_\_\_\_ 175

Jean-Michel Giboulot, France, Bourgogne – 2017  
CHAMBOLLE-MUSIGNY "LES CONDEMNES" \_\_\_\_\_ 240

Aurélien Verdet, France, Bourgogne – 2017  
NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU AUX PERDRIX \_\_\_\_\_ 290

Domaines des Perdrix – Devillard,  
France, Bourgogne – 2017

VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU LES BEAUX MONTS \_\_\_\_\_ 310  
Aurélien Verdet, France, Bourgogne – 2018

CLOS VOUGEOT GRAND CRU \_\_\_\_\_ 420  
Camille Giroud, France, Bourgogne – 2014

GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU LAVAUT-SAINT-JACQUES \_\_\_\_\_ 430  
Camille Giroud, France, Bourgogne – 2018

---

## PRIMITIVO

---

CONTE GIANGIROLAMO \_\_\_\_\_ 95  
Tenute Girolamo, Italie – 2012

---

## SANGIOVESE

---

ROSSO DI MONTALCINO \_\_\_\_\_ 110  
Casanova Di Neri, Italie – 2016

TIGNANELLO \_\_\_\_\_ 270  
Domaine Antinori, Italie – 2018

---

## SCIACERELLO

---

PUMONTE \_\_\_\_\_ 89  
Domaine D'Alzipratu, France, Corse – 2017

---

## SOUSAO

---

QUINTA DA GAIVOSA, VINTAGE \_\_\_\_\_ 195  
Alves De Sousa, Portugal – 2003

---

## SYRAH

---

CÔTES DU RHÔNE "CLOS BEATUS ILLE" \_\_\_\_\_ 74  
Domaine Saint Préfert, France, Vallée du Rhône – 2019

HAHN CENTRAL COAST \_\_\_\_\_ 70  
Hahn, Californie – 2017

TERRASSES DU LARZAC L'ÉVEIL BIO \_\_\_\_\_ 75  
Domaine Mas Conscience, France, Languedoc – 2017

<b>CROZES-HERMITAGE LHONY</b> _____	<b>90</b>
Domaine Gaylord Machon, France, Vallée du Rhône – 2015	
<b>SAINT-JOSEPH LES GRANILITES BIO</b> _____	<b>115</b>
Domaine M. Chapoutier, France, Rhône – 2019	
<b>CÔTE RÔTIE BASSENON</b> _____	<b>190</b>
Yves Cuilleron, France, Vallée du Rhône – 2017	
<b>RWT BAROSSA VALLEY SHIRAZ</b> _____	<b>650</b>
Domaine Penfolds, Australie – 2017	

---

## TEMPRANILLO

---

<b>AALTO "SOUS ALLOCATION"</b> _____	<b>180</b>
Domaine Alto, Espagne – 2018	

---

## ZINFANDEL

---

<b>RIDGE GEYSERVILLE ZINFANDEL</b> _____	<b>185</b>
Ridge, Californie – 2018	

---

## ZWEIGELT

---

<b>INK</b> _____	<b>55</b>
Judith Beck, Autriche – 2020	

---

## VINS ROSÉS

75 CL

---

## GRENACHE

---

<b>CHÂTEAU LA COSTE</b> _____	<b>65</b>
Château La Coste, France, Provence – 2020	
<b>ROSÉ ET OR CHÂTEAU MINUTY</b> _____	<b>85</b>
Domaine Minuty, France, Provence – 2020	
<b>ROSÉ ET OR CHÂTEAU MINUTY MAGNUM</b> _____	<b>175</b>
Domaine Minuty, France, Provence – 2020	

---

## VINS NATURELS

75 CL

---

## BLANCS

---

<b>MONTABALAZ</b> _____	<b>90</b>
Domaine Touraize, France, Jura – 2018	
<b>BOURGOGNE ALIGOTÉ LES VALENDONS</b> _____	<b>80</b>
Domaine Uliz Pommard, France, Bourgogne – 2018	

---

## ROUGES

---

<b>CHAPELLE</b> _____	<b>75</b>
Domaine des Accoles, France, Ardèche – 2015	
<b>CHÉNAS LES CARRIÈRES</b> _____	<b>75</b>
Domaine Thillardon, France, Bourgogne – 2020	

---

## SAKÉ

75 CL

---

## OMACHI

---

<b>L'AUBE JUNMAI LES LARMES DU LEVANT</b> _____	<b>95</b>
France – 2019	

---

## RIZ

---

<b>UMESAKE NO KYO UMETSU-SHUZO, 50CL</b> _____	<b>135</b>
Japon	

---

## TAMASAKAE

---

<b>OMACHI JUNMAI CUVÉE SPÉCIALE LES LARMES DU LEVANT</b> _____	<b>110</b>
France – 2018	

---

## YAMADANISHIKI

---

<b>HANAGAKI OKUDARU JUNMAI DAIGINJO TARUZAKE NAMBU SHUZO HANAGAKI</b> _____	<b>310</b>
Japon – 2018	

---

## VINS DE DESSERTS

75 CL

---

## GEWURZTRAMINER

---

<b>GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES</b> _____	<b>145</b>
Domaine Hugel & Fils, France, Alsace – 2011	

---

## GRENACHE NOIR

---

<b>RIVESALTES TUILÉ</b> _____	<b>110</b>
Domaine Cazes, France, Sud Ouest – 2007	



---

## CHAMPAGNES

75 CL

---

<b>PERRIER-JOUËT GRAND BRUT</b> _____	120
France, Champagne	
<b>PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ</b> _____	145
France, Champagne	
<b>PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS</b> _____	165
France, Champagne	
<b>LAURENT PERRIER ULTRA BRUT</b> _____	195
France, Champagne	
<b>BESSERAT DE BELLEFON TRIPLE B CUVÉE BIO</b> _____	175
France, Champagne	
<b>"R" DE RUINART</b> _____	190
France, Champagne	
<b>RUINART ROSÉ</b> _____	220
France, Champagne	
<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b> _____	245
France, Champagne	
<b>RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM</b> _____	490
France, Champagne	
<b>PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE</b> _____	450
France, Champagne – 2012	
<b>DOM PÉRIGNON</b> _____	450
France, Champagne – 2010	
<b>KRUG</b> _____	590
France, Champagne	
<b>KRUG MAGNUM</b> _____	1 180
France, Champagne	

---

## PROSECCO

75 CL

---

<b>GLERA</b> _____	55
Prosecco Zonin 1821, Bio Zonin, Italie	

---

---

## COCKTAILS

15 CL

---

<b>RHUM OLD FASHIONED</b> _____	20
Havana Club 3 ans, eau gazeuse, sucre de canne, Angustora	
<b>BELLINI</b> _____	20
Perrier-Jouët Grand Brut, purée de pêche, liqueur de pêche	
<b>NEGRONI</b> _____	20
Gin Hendrick's, Campari, Martini Rubino	
<b>HUGO</b> _____	20
Perrier-Jouët Grand Brut, liqueur St-Germain, eau gazeuse, citron vert	
<b>COSMO</b> _____	20
Vodka Ketel one, cointreau, jus de cranberry, citron vert	
<b>BOURBON MULE</b> _____	20
Bourbon Kentucky straight, menthe, ginger beer, sucre de canne, citron vert	

---

## SIGNATURES

---

<b>MY TAÏ</b> _____	21
Bourbon Woodford, Chartreuse jaune, Cointreau, sirop d'amande, citron vert	
<b>FRANTZ</b> _____	21
Gin Hendrick's, Lillet blanc, crème de framboise, purée de framboise, Ginger Ale, sirop de rose, citron vert	

---

## VIRGIN COCKTAILS

---

<b>SCENIC</b> _____	14
Ananas, purée de fruits rouges, sauge fraîche, sirop de sucre, citron	
<b>ROSEMARY</b> _____	14
Épice Seedlip 94, sirop de pamplemousse et romarin, eau gazeuse, citron	

---

---

## SOFTS

---

### JUS

---

NECTAR, 25CL _____	12
Cranberry, Fraise, Pêche de vigne, Poire Williams	
PUR JUS ORANGE BLONDE, 25CL _____	12
PUR JUS POMME PUR BRUT BIO, 25CL _____	12
PUR JUS TOMATE ROUGE, 25CL _____	12

---

### SODAS

---

CHARITEA GREEN, 33CL _____	11
COCA-COLA, 33CL _____	7
COCA-COLA LIGHT, 33CL _____	7
COCA-COLA ZÉRO, 33CL _____	7
EAU DE COCO VAIVAI, 33CL _____	9
FEVER TREE LIGHT TONIC WATER, 20CL _____	8
RED BULL, 25CL _____	8
SPRITE, 33CL _____	7

---

### EAUX

---

BADOIT ROUGE, 75CL _____	8
EVIAN, 75CL _____	8
EVIAN, 33CL _____	6
PERRIER, 33CL _____	6
SAN PELLEGRINO, 75CL _____	8
EAU FILTRÉE, 50CL _____	4



NO MORE PLASTIC®

---

## BIÈRES

---

1664, 25CL _____	10
1664 SANS ALCOOL, 33CL _____	10
AUBRAC AMBRÉE, 33CL _____	10
BAPBAP POIDS PLUME, 33CL _____	10
BUDWEISER USA, 33CL _____	10
CORONA, 33CL _____	10
LA PARISIENNE BLANCHE, 33CL _____	10
LA PARISIENNE ROUSSE, 33CL _____	10

---

### BIÈRES PRESSION

25 CL

---

DEMORY PARIS (ALE) _____	9
BROOKLIN EAST (IPA) _____	9
BÊTE BLANCHE (BLANCHE) _____	9

---

# CÉPAGES

---

## BLANCS

---

### CHARDONNAY

Ses baies sont petites et dorées. Elles donnent des vins riches, équilibrés, légers à l'arôme remarquable de tilleul, de noisette, de beurre frais et d'amande grillée avec un arrière-goût qui se garde longtemps en bouche.

### CLAIRETTE

Fleur, miel.

### GARGANEGA

Arômes d'abricot, acacia, amande amère, datte, épices douces, fleurs blanches, fruits tropicaux, jasmin, miel, pomme, prune, sucre brûlé, sureau, zeste de citron confit ou d'orange confite.

### GEWURZTRAMINER

Spécialité épicée d'Alsace. Arômes de litchi, de rose, de pain d'épices, de cannelle, de foin et de fruits secs grillés.

### GRECANICO

Son nez est particulier: on découvre des notes de zeste de citron, de pomme jaune, de melon, de miel et d'amande. En bouche, sa texture est veloutée et on goûte les fruits tropicaux.

### GRENACHE NOIR

Anis, fenouil, menthe.

### GRUNER VELTINER

Ce qui fait le goût si particulier du Grüner Veltliner, c'est son « Pfefferl » (« poivré ») typique: cette saveur épicée qui rappelle une pincée de poivre blanc, voisine avec des notes de fruit à noyau jaune, d'agrumes et d'herbes fraîches, et précise le caractère du cépage.

### MERSEGUERA

Légèrement pétillant à l'attaque, cette trace gustative disparaît rapidement laissant place à un vin d'acidité medium, de corps medium présentant de beaux arômes de noix, poire, amande, orange confite (dans cet ordre). La note finale, pas courte, se déplace sur des notes d'orange verte, de fleurs séchées.

### MUSCAT

Fruité aux notes musquées.

### RIESLING

Un des plus grands cépages blancs du monde. Superbes arômes délicats fruités, de pamplemousse, de fleurs séchées, d'abricot confit, d'épices douces, de fruits secs grillés et de silex.

### ROUSSANNE

Fleurs blanches avec des notes vanillées, d'amande et fruits jaunes.

### SAUVIGNON

Principal raisin blanc de Bordeaux. Il donne des vins fermes, fruités et fins aux notes de feuille de cassis, d'iris, de musc, de pierre à fusil et de buis.

### SILVANER

Silex, aubépine.

### VERDEJO

Les vins issus du verdejo sont caractérisés par des arômes de fruits (poire et pomme), d'agrumes ainsi que des notes d'anis et d'herbe fraîchement coupée.

### VIIGNIER

Arômes d'abricot, de violette, de tabac blond, de pain d'épices, d'épices douces et de cire d'abeille.

---

## ROUGES

---

### BENNIULO

Notes terreuses, cuir de qualité, impressions goudronneuses, fruits rouges (de la fraise à la framboise en passant par la groseille rouge) ou de fruits noirs (saison chaude ou raisins très mûrs), roses et violettes.

### BLAUFRANKISCH

Le blaifränkisch est souvent associé au gamay et au pinot noir. Pourtant, dans ce vin du domaine Schiefer, il se rapproche davantage d'une syrah du Rhône tant ses arômes rappellent le poivre moulu. C'est floral, le fruit est éclatant et ses tannins sont fins.

### CABERNET FRANC

Raisin noir qui offre des arômes de poivron, de violette et de sous-bois.

### CABERNET SAUVIGNON

Arômes de cassis et de réglisse, le poivre. Des vins lents à se développer qui prennent avec le temps corps et souplesse.

### CHENAS

Ces crus rouges ont une belle robe intense aux reflets bleutés et des arômes complexes (fruités, floraux et épicés). En bouche, ils sont tanniques et harmonieux.

### CORVINA

Le Corvina se caractérise par son fruité aromatique, sa haute teneur en acidité et sa faible teneur en phénol, tout en étant pauvre à la fois en tannins et en pigments.

### CROATINA

Le Croatina donne des vins robustes, sombres avec des tanins modérés. Ainsi, le cépage a quelques similitudes avec le Dolcetto. Un goût épicé de fruits noirs comme les prunes, les griottes et le cassis caractérisent le Croatina.

### GRENACHE

Arômes de grenade, d'épices, d'aneth, de thym et de fruits rouges.

### MALBEC

Épices, fruits séchés, groseille noire et prune.

### MERLOT

Arômes de fruits rouges, de rose, de sous-bois, de vanille, de fumée et de musc.

### PINOT NOIR

Cerise, cassis, poire et réglisse, griotte, pruneau, des notes fumées, animales, gibier, cuir.

### PRIMITIVO

Ce cépage sait se montrer convaincant avec ses arômes alléchants de fruits des bois aux côtés de nuances de poivre blanc, de cannelle et de clou de girofle. Une fine note chocolatée termine l'arôme du vin du Primitivo.

### SANGIOVESE

Robe mi-intense et aux arômes typiques de cerise noire et d'épices sauvages, souvent caractérisés aussi par une acidité importante et des tanins expressifs.

### SCIACARELLO

Épices, poivre.

### SYRAH

Fruits noirs avec une pointe cuir et havane, violette, griotte, herbe sauvage, réglisse, humus.

### TEMPRANILLO

Arômes de fruits rouges (souvent de fraise ou de confiture de fraise) et de fruits secs, tels les pruneaux. Des notes de cuir, de feuilles de tabac et d'épices sont aussi fréquentes.

### ZWEIGELT

Souvent comparé au gamay, le zweigelt présente en effet un nez affriolant de petits fruits, avec une pointe d'herbes et d'épices.

---

## ROSÉS

---

### GRENACHE

En général, les rosés produits à base de grenache ont une robe rose brillante. Ce cépage donne aux vins des arômes élégants d'agrumes et de fruits rouges comme la framboise et la fraise. Il apporte également du gras, de l'ampleur et de la puissance. En bouche, ces rosés sont très frais.

