



BOUTIQUE

CARTE POSTALE - 3,5
postcard

SERVIETTE - 7
towel

PARAPLUIE - 25
umbrella

ENTRÉES STARTERS

SALADE VERTE <i>green salad</i>	6,6
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>oven-baked onion soup</i>	13,8
SOUPE EN CRÔUTE ET FOIE GRAS (UN PEU D'ATTENTE) <i>soup with crusty top and foie gras, a bit of delay</i>	16,8
ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE x6	11,8
<i>snails with parsley and garlic butter</i> x12	22
FOIE GRAS MI-CUIT, PAIN GRILLÉ <i>foie gras, grilled bread</i>	26,8
ŒUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS, CRÈME DE REBLOCHON ET JAMBON DE PAYS <i>shirred egg with mushrooms, reblochon cream, country ham</i>	13,2
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET FRUIT DE LA PASSION <i>scallops carpaccio with passion fruit</i>	16,8
SALADE FOLLE DE CROQUETTES D'ESCARGOTS, COULIS D'HERBES <i>salad with snail croquettes, herb coulis</i>	16,2

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS SHELLFISH

BIGORNEAUX <i>Periwinkles</i>	11,5
BULOTS <i>Common whelk</i>	12,5
AMANDES <i>Prawns</i>	12,9
CREVETTES ROSES FRAÎCHES BIO DE MADAGASCAR x12 <i>Fresh organic shrimps from Madagascar</i>	26,8
LANGOUSTINES <i>Langoustines</i>	27,9
TOURTEAU ENTIER <i>Whole crab</i>	29,9
KING CRAB <i>King crab</i>	SELON ARRIVAGE
DEMI HOMARD <i>Half lobster</i>	SELON ARRIVAGE
HOMARD ENTIER <i>Whole lobster</i>	SELON ARRIVAGE

HUÎTRES OYSTERS

	x6	x9	x12
FINES DE CLAIRE N°4	15	22	28
FINES DE CLAIRE N°3	18	27	35
SPÉCIALES PERLE BLANCHE N°3	28	42	55
SPÉCIALES PERLE BLANCHE N°2	32	47	61
SPÉCIALES GILLARDEAU N°3	30	45	58
BELONS N°00	35	50	67

CAVIAR FRANÇAIS D'AQUITAINE STURIA 50G	130
<i>French caviar from Aquitaine Sturia</i> 125G	255
..... 250G	500

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS SHELLFISH

ASSIETTE DÉCOUVERTE	19,8
<i>6 HUÎTRES, 1 VERRE DE VIN BLANC</i> <i>6 oysters, 1 glass of white win</i>	
LA SÉLECTION DE L'ÉCAILLER	24
<i>1 FINE DE CLAIRE, 1 SPÉCIALE N°3, 1 PERLE BLANCHE N°2, 1 GILLARDEAU, 1 BELON</i> <i>5 various oysters</i>	
ASSIETTE DÉGUSTATION	49
<i>CAVIAR FRANÇAIS 15G, 6 HUÎTRES</i> <i>French caviar, 6 oysters</i>	
LE MONTENVERS	48,8
<i>6 HUÎTRES, 4 CREVETTES ROSES, 1 LANGOUSTINE,</i> <i>BULOTS, AMANDES, BIGORNEAUX</i> <i>6 oysters, 4 shrimps, 1 langoustine, common whelk, clams, periwinkles</i>	
LA MER DE GLACE	72,9
<i>9 HUÎTRES, 12 CREVETTES ROSES, 2 LANGOUSTINES,</i> <i>DEMI TOURTEAU, BULOTS, BIGORNEAUX, AMANDES</i> <i>9 oysters, 12 shrimps, 2 langoustines, half crab, common whelk, periwinkles, clams</i>	
L'AIGUILLE	135
<i>12 HUÎTRES, 12 CREVETTES ROSES, 6 LANGOUSTINES,</i> <i>1 TOURTEAU, BULOTS, AMANDES</i> <i>12 oysters, 12 shrimps, 6 langoustines, 1 crab, common whelk, clams</i>	
LE MONT-BLANC	199
<i>18 HUÎTRES N°3, 4 BELONS N°00, 8 LANGOUSTINES, 1 HOMARD,</i> <i>1 TOURTEAU, 10 CREVETTES ROSES, BULOTS, AMANDES</i> <i>18 oysters n°3, 4 Belon oysters n°00, 8 langoustines, 1 lobster, 1 crab,</i> <i>10 shrimps, common whelk, clams</i>	
LE ROYAL JOSÉPHINE	310
<i>CAVIAR 15G, 18 FINES DE CLAIRE, 9 SPÉCIALES PERLE BLANCHE,</i> <i>1 TOURTEAU, 6 LANGOUSTINES, 11 CREVETTES ROSES,</i> <i>1 HOMARD, BULOTS, BIGORNEAUX, AMANDES</i> <i>caviar 15g, 18 oysters Fines de Claire, 9 oysters Spéciales Perle Blanche, 1 crab,</i> <i>6 langoustines, 11 shrimps, 1 lobster, common whelk, periwinkles, clams</i>	
LE ROYAL BAKER	448
<i>CAVIAR 50G, 9 SPÉCIALES PERLE BLANCHE, 12 FINES DE CLAIRE N°3,</i> <i>4 BELONS N°00, 8 LANGOUSTINES, 1 TOURTEAU, 1 HOMARD,</i> <i>8 CREVETTES ROSES, BULOTS, BIGORNEAUX, AMANDES</i> <i>caviar 50g, 9 oysters Spéciales Perle Blanche, 12 oysters Fines de Claire n°3,</i> <i>4 Belon oysters n°00, 8 langoustines, 1 crab, 1 lobster, 8 shrimps,</i> <i>common whelk, periwinkles, clams</i>	

VIANDES MEAT

BOUDIN NOIR ET SA POMME RÔTIE, PURÉE	19,8
<i>black pudding, roasted apple, potato mash</i>	
CUISSE DE CANARD CONFITE AUX PRALINES ROSES	26,8
<i>confit duck leg with pink pralines</i>	
PARMENTIER D'AGNEAU	26,9
<i>lamb shepherd's pie</i>	
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ À L'ITALIENNE	26,9
<i>Italian-style beef tartare</i>	
ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU COGNAC	27,8
<i>veal kidneys flamed with Cognac</i>	
BELLE CÔTE DE COCHON porc rib	29,5
LA SCHNITZEL ESCALOPE DE VEAU PANÉE	29,8
<i>breaded veal escalope</i>	
L'ENTRECÔTE ARGENTINE 300G CUISINÉE AU BEURRE DOUX	38,8
<i>beef rib steak seared in butter</i>	
TOURNEDOS ROSSINI	44,9
<i>beef fillet with foie gras</i>	

POISSONS FISH

MERLAN FAÇON FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE	23,9
<i>fish and chips of whitefish, tartar sauce</i>	
QUENELLE DE BROCHET, SAUCE CRUSTACÉS, RIZ	23,8
<i>pike quenelle, shellfish sauce, rice</i>	
DOS DE CABILLAUD, CRUMBLE D'AGRUMES	28,5
<i>cod steak, citrus crumble</i>	
BELLE SOLE «CUITE MEUNIÈRE»	SELON COURS ET ARRIVAGE
<i>sole with parsley and lemon, according to arrival</i>	
CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES AU SAFRAN	34,5
<i>scallops with saffron</i>	

PÂTES PASTA

GRATIN DE CROZETS DE SARRASIN AU POIREAU ET BEAUFORT	21,5
<i>bake of mini buckwheat pasta with leek and cheese</i>	
LINGUINES AUX PALOURDES PERSILLÉES	23,5
<i>linguine with parsleyed clams</i>	
COQUILLETTES AU JAMBON ET TARTUFATA, CRÈME DE TRUFFES	23
<i>ellbow pasta with ham and tartufata, truffle cream</i>	

SPÉCIALITÉS D'ICI LOCAL SPECIALTIES

LA GROSSE POMME DE TERRE «FARCIE TARTIFLETTE», SALADE VERTE	22,7
<i>big potato stuffed with bacon, onion and cheese, green salad</i>	
GNOCCHIS AUX TROIS FROMAGES DE SAVOIE	21,5
<i>gnocchi with local cheese varieties</i>	
PETIT FONDANT D'ARLY, DIOTS FUMÉS ET POMME DE TERRE	28,8
<i>baked cheese, smoked sausages, potato</i>	
FONDUE AUX TROIS FROMAGES, SALADE VERTE	21,5/PERS.
<i>cheese fondue, green salad</i>	
FONDUE AUX TROIS FROMAGES ET CÊPES, SALADE VERTE	24,9/PERS.
<i>cheese fondue with penny bun, green salad</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIE	15,5
<i>selection of deli meat</i>	

VEGAN

TOFU MARINÉ MASSALA DE LENTILLES ET PETIT ÉPEAUTRE	21,5
<i>marinated tofu, lentil and spelt massala</i>	

ENCAS SNACKS

LE JAMBON BEURRE, CORNICHONS	8,7
<i>ham sandwich with butter and gherkin</i>	
TARTINE LARDONS, OIGNONS, FROMAGE ET SALADE VERTE	14,9
<i>toasted bread with bacon, onion, cheese, green salad</i>	
TARTINE TOMATE, CHÈVRE ET SALADE VERTE	14,9
<i>toasted bread with tomato, goat cheese, green salad</i>	
PAIN GRILLÉ À L'AVOCAT ET SALADE VERTE	14,9
<i>avocado toast, green salad</i>	
SAUCISSON SUR UNE PLANCHE, COMME À LA MAISON	14,9
<i>cut-your-own sausage</i>	
ASSIETTE DE FRITES	6,9
<i>French fries</i>	
ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON	6,9
<i>seasonal vegetables</i>	

MENUS SET-PRICE MENUS

PLAT DU JOUR - 14,8

DU LUNDI AU VENDREDI

today's special from Monday to Friday

FORMULE PLAT DU JOUR
+ DESSERT DU JOUR + CAFÉ - 21,5
*set-price menu: today's main dish
+ today's dessert + coffee*

FORMULE PLAT + 3 COQUETTES +
CAFÉ - 21,5
*set-price menu: main dish
+ 3 mini pastries + coffee*

RETOUR DE BALADE - 39,8

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
oven-baked onion soup
OU ŒUF COCOTTE AUX
CHAMPIGNONS, CRÈME DE
REBLOCHON, JAMBON DE PAYS
*or shirred egg with mushrooms,
reblochon cream, country ham*

GROSSE POMME DE TERRE
FARCIE TARTIFLETTE
big potato stuffed with bacon, onion and cheese
OU QUENELLE DE BROCHET,
SAUCE CRUSTACÉS, RIZ
or pike quenelle, shellfish sauce, rice

TARTE TATIN
upside-down apple tart
OU OMELETTE NORVÉGIENNE
FLAMBÉE AU GRAND MARNIER
or baked alaska flamed with orange liqueur

ROSE - 49,8

6 HUÎTRES FINES
DE CLAIRE N°3
6 oysters
OU FOIE GRAS
MI-CUIT
or foie gras

CUISSE DE CANARD
CONFITE AUX
PRALINES ROSES
confit duck leg with pink pralines
OU DOS DE CABILLAUD,
CRUMBLE D'AGRUMES
or cod steak, citrus crumble

COUCOU FRAMBOISE CHOCOLAT
raspberry and chocolate pastry
OU MONT-BLANC
or Mont-Blanc

LE SAVOUREUX - 67

6 CREVETTES ROSES
6 shrimps
SOUPE EN CROÛTE ET FOIE GRAS
soup with crusty top and foie gras

TOURNEDOS ROSSINI
beef fillet with foie gras
OU CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES
AU SAFRAN
or scallops with saffron

FROMAGE
cheese
DESSERT À LA CARTE
dessert of your choice

MENU DU PETIT GASTRONOME EN CULOTTE COURTE - 13,6

KID'S MENU

COQUILLETES AU JAMBON
OU FISH AND CHIPS
elbow pasta with ham or fish and chips

ET EN DESSERT...

BISCUIT PETIT BONHOMME
AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
OU BOULE DE GLACE
*Little guy cookie with chocolate chips
or scoop of ice cream*

FROMAGES CHEESES

4 FROMAGES AOP	12,5
<i>COMTÉ, ROQUEFORT, CAMEMBERT, CHÈVRE CENDRÉ</i>	
<i>comté, roquefort, Camembert, goat cheese with ash</i>	

VITRINE À PÂTISSERIES PASTRIES

CRÈME BRÛLÉE	9
<i>caramelized vanilla custard</i>	
MILLE-FEUILLES TRADITION À LA VANILLE	10,8
<i>puff pastry layered with vanilla custard</i>	
LA MARGUERITE PARIS-BREST	10,8
<i>choux pastry with praline flavoured cream</i>	
TARTE TATIN <i>upside-down apple tart</i>	10,8
BABA BOUCHON AU RHUM <i>rum baba</i>	10,8
LA PROFITEROLE, DÉSIR DU ROI	11,6
<i>vanilla puff pastry with chocolate sauce</i>	
LE COUCOU FRAMBOISE CHOCOLAT	10,9
<i>raspberry and chocolate pastry</i>	
MONT-BLANC	11,6
<i>chestnut cream and blackcurrant, meringue and whipped cream</i>	
OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER	11,9
<i>baked Alaska flamed with orange liqueur</i>	
BARRE CHOCOLAT, CARAMEL, CACAHUÈTE (RECETTE VEGAN)	10,8
<i>chocolate, caramel and peanut bar (vegan)</i>	
LA COQUETTE	2,7
<i>PETIT CHOU VANILLE FRAMBOISE À L'UNITÉ, ET AUTANT QUE VOUS VOULEZ, SI LE STOCK LE PERMET</i>	
<i>mini pastry with vanilla and raspberry</i>	
DESSERT DU JOUR <i>today's dessert</i>	8,5

GOURMANDISES SUCRÉES SWEET TREATS

MUFFIN AUX MYRTILLES <i>blueberry muffin</i>	6,8
CAKE AUX FRUITS CONFITS MACÉRÉS AU RHUM	6,8
<i>cake with candied fruit macerated in rum</i>	
PAIN D'ÉPICES À LA MARMELADE D'ORANGE	6,8
<i>gingerbread with orange marmalade</i>	
FINANCIER TIGRÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	6,8
<i>small almond cake with chocolate chips</i>	
LE NAPOLITAIN	6,8
<i>layered sponge cake</i>	

GAUFRES *JUSQU'À 18H* WAFFLES *UNTIL 6PM*

	<i>SUR PLACE</i>	<i>À EMPORTER</i>
SUCRE <i>sugar</i>	5,6	4,1
CONFITURE <i>jam</i>	6	4,5
NUTELLA	6	4,5
MARRON <i>chestnut</i>	6	4,5
COMPOTE	6	4,5
CHANTILLY <i>whipped cream</i>	6	4,5
NUTELLA, CHANTILLY <i>Nutella, whipped cream</i>	6,8	5,2

GLACES ARTISANALES HANDMADE ICE CREAMS

*VANILLE, PISTACHE, CHOCOLAT, MARRON, MYRTILLE, NOISETTE,
CARAMEL BEURRE SALÉ, CITRON, CITRON VERT, CITRON MERINGUÉ
vanilla, pistachio, chocolate, chestnut, blueberry, hazelnut, salted butter caramel, lemon, lime, lemon meringue*

1 BOULE - 3,8	2 BOULES - 7,2	3 BOULES - 9,8
<i>1 scoop</i>	<i>2 scoops</i>	<i>3 scoops</i>

LA PROFITEROLE, DÉSIR DU ROI	11,5
<i>vanilla puff pastry with chocolate sauce</i>	
OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER	11,9
<i>baked Alaska flamed with orange liqueur</i>	
LIMONCELLO MERINGUÉ	11,7
<i>SORBETS CITRON JAUNE ET CITRON VERT, GLACE CITRON MERINGUÉ, LIMONCELLO, PETITES MERINGUES, BRISURE DE SABLÉ BRETON</i>	
<i>lemon and lime sorbets, lemon meringue ice cream, limoncello, small meringues, Breton shortbread crumbles</i>	
CHAT PERCHÉ	11,7
<i>GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE NOISETTE, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, NOISETTES TORRÉFIÉES, CHANTILLY, LANGUES DE CHAT</i>	
<i>salted butter caramel ice cream, hazelnut ice cream, salted butter caramel sauce, roasted hazelnuts, whipped cream, cat's tongue biscuit</i>	
CHOCO FOLIE	11,7
<i>GLACE CHOCOLAT, GLACE PISTACHE, SAUCE CHOCOLAT, PISTACHES TORRÉFIÉES, CHANTILLY, BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT</i>	
<i>chocolate ice cream, pistachio ice cream, chocolate sauce, roasted pistachios, whipped cream, soft chocolate cookie</i>	
MARRON BERGÈRE	11,7
<i>GLACE MARRON, SORBET MYRTILLE, MARRONS GLACÉS, MYRTILLES FRAÎCHES, CHANTILLY, BISCUIT MOELLEUX MARRON</i>	
<i>chestnut ice cream, blueberry sorbet, candied chestnut, fresh blueberries, whipped cream, soft chestnut cookie</i>	
MILKSHAKE PARFUM AU CHOIX	11,7
<i>3 BOULES DE GLACE, LAIT, BROCHETTE DE CHAMALLOWS</i>	
<i>3 scoops of ice cream, milk, marshmallow skewer</i>	

FÊTE, ANNIVERSAIRE OU JUSTE PAR GOURMANDISE
COMMANDEZ VOS GÂTEAUX JUSQU'À 12 PERSONNES 48 HEURES À L'AVANCE
SÉLECTION DE LA VITRINE CI-DESSUS

Party, birthday or just for pleasure,
order your cakes for up to 12 people 48 hours in advance
selection of the above section

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, ALLONGÉ <i>espresso, decaffeinated, americano</i>	2,3
DOUBLE EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ <i>double espresso, decaffeinated</i>	4,6
PETIT CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ <i>small white coffee, decaffeinated</i>	2,8
GRAND CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ <i>large white coffee, decaffeinated</i>	5
CHOCOLAT CHAUD <i>hot chocolate</i>	5
LAIT CHAUD AU MIEL <i>hot milk with honey</i>	5,1
CAPPUCCINO	5
CAFÉ, CHOCOLAT VIENNOIS <i>coffee or hot chocolate with whipped cream</i>	6,9
MATCHA LATTE AUX MARSHMALLOWS GRILLÉS <i>matcha latte with grilled marshmallows</i>	7,2
THÉ, INFUSION <i>tea or herbal tea</i>	5
CHOCO RHUM <i>hot chocolate with rum</i>	7,9
IRISH COFFEE	12,5
GROG <i>hot toddy</i>	9
ALPINA GROG	9,5
VIN CHAUD <i>mulled wine</i>	5,8
JUS D'ORANGE CHAUD, MIEL, CANNELLE <i>hot orange juice, honey, cinnamon</i>	7,2

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS.
L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
net prices in euros, service included, alcohol is dangerous for health, please consume in moderation

BOISSONS FRAÎCHES SOFT DRINKS

EVIAN 33CL	4,9
EVIAN SIROP OU RONDELLE 33CL	5,5
BADOIT ROUGE, VERTE <i>sparkling water</i> 75CL	7,1
EVIAN <i>still water</i> 75CL	7,1
PERRIER <i>sparkling water</i> 33CL	4,9
PERRIER SIROP, RONDELLE <i>sparkling water with syrup or lemon slice</i> 33CL	5,2
COCA-COLA, ZERO 33CL	4,9
COCA-COLA, ZERO RONDELLE <i>Coca-Cola, zero with lemon slice</i> 33CL	5,2
ORANGINA 25CL	4,9
LIMONADE DU MONT-BLANC <i>lemonade</i> 33CL	5,1
DIABOLO <i>lemonade with syrup</i>	5,3
THÉ GLACÉ <i>iced tea</i> 25CL	4,9
SCHWEPES 25CL	4,9
JUS DE FRUITS <i>fruit juice</i> 25CL	4,9
ORANGE OU CITRON PRESSÉ <i>squeezed orange or lemon</i>	7,2
GINGER ALE 25CL	5,9
CIDRE DOUX <i>sweet cider</i> 33CL	6,8

BIÈRES BOUTEILLE - 33 CL BOTTLED BEERS

MONT BLANC BLONDE <i>lager</i>	8,5	744 ROUSSE <i>red</i>	8,5
MONT BLANC BLANCHE <i>wheat</i>	8,5	BIG MOUNTAIN PALE ALE	
MONT BLANC MYRTILLE	8,5	SANS GLUTEN <i>gluten-free</i>	8,5
<i>blueberry</i>		BIÈRE SANS ALCOOL	6,8
		<i>alcohol-free</i>	

BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS

	25CL	50CL
GALLIA	4,9	9,8
GALLIA IPA	5,8	11,6
DE SAISON	5,8	11,6
PANACHÉ	4,9	9,8
PICON	5,8	11,6
GALOPIN	3,2	

À PICORER TREATS

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE POUR L'APÉRO.....	15,8
<i>selection of deli meat and cheese</i>	
SAUCISSON SUR UNE PLANCHE, COMME À LA MAISON.....	14,8
<i>cut-your-own sausage</i>	

APÉRITIFS PRE-DINNER DRINKS

AMERICANO.....	11	COUPE DE CRÉMANT.....	9,5
<i>Campari, sweet vermouth, orange</i>		<i>sparkling white wine</i>	
NEGRONI.....	12	COUPE DE PROSECCO.....	9
<i>gin, red vermouth, Campari</i>		<i>glass of prosecco</i>	
KIR.....	7,5	RICARD.....	5
<i>white wine with fruit liqueur</i>		<i>anise-flavoured liqueur</i>	
KIR DE SAVOIE.....	7,5	LILLET BLANC.....	10,5
<i>white wine from Savoie with fruit liqueur</i>		<i>fruit and herb infused white wine</i>	
KIR ROYAL.....	16,5	SUZE.....	6,5
<i>Champagne with fruit liqueur</i>		<i>gentian liqueur</i>	
KIR CRÉMANT.....	10,5	CAMPARI.....	6,5
<i>sparkling white wine with fruit liqueur</i>		MARTINI ROUGE, BLANC.....	6,5
COUPE OU PISCINE DE CHAMPAGNE TAITTINGER.....	15,8	PORTO ROUGE, BLANC.....	6,5
<i>glass of Champagne</i>		BITTER VENEZZIO SANS ALCOOL.....	6,5
		<i>alcohol-free bitter</i>	

COCKTAILS

JACQUELINE.....	10,8
<i>VIN BLANC, LIMONADE, GRENADINE</i>	
<i>white wine, lemonade, grenadine</i>	
GAVROCHE.....	9,8
<i>VIN ROUGE, CRÈME DE MÛRE</i>	
<i>red wine, blackberry liqueur</i>	
MOSCOW MULE.....	13,5
<i>VODKA, GINGEMBRE, CITRON</i>	
MOJITO.....	13,5
<i>BACARDI, LIMONADE, MENTHE</i>	
ESPRESSO MARTINI.....	13
<i>VODKA, KAHLÚA, CAFÉ</i>	

COCKTAIL SANS ALCOOL MOCKTAILS

BETTY.....	10,8
<i>JUS DE CRANBERRY ET DE MARACUJÁ, NECTAR DE GOYAVE, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE FRAMBOISE</i>	
<i>cranberry and maracuja juice, guava nectar, lime juice, raspberry syrup</i>	

SPRITZS

APEROL.....	10,6
<i>APEROL, PROSECCO, SODA</i>	
ST-GERMAIN.....	12,9
<i>ST-GERMAIN, PROSECCO, SODA</i>	
PÉPÉS.....	11,9
<i>CAMPARI, PROSECCO, SODA</i>	

VINS ^{75CL}

BLANCS WHITE WINES

SAVOIE AOP

APREMONT <i>DOMAINE CHAPOT</i>	39
ROUSSETTE DE SAVOIE.....	43
<i>DOMAINE VENDANGE</i>	
CHIGNIN BERGERON.....	48
<i>ENTRE LACS ET SOMMETS</i>	
CREPY <i>DOMAINE DE SENOCHÉ</i>	43

BOURGOGNE AOP

BOURGOGNE ALIGOTÉ.....	44
<i>DOMAINE BZIKOT/DUCAL</i>	
BOURGOGNE CHARDONNAY.....	49
<i>DOMAINE PESTRE/DUCAL</i>	
HAUTES CÔTES DE BEAUNE.....	58
<i>DOMAINE AEGERTER</i>	
CHABLIS LES OPALES.....	62
<i>DOMAINE AEGERTER</i>	
SAINT VÉRAN <i>DOMAINE AEGERTER</i>	61
SAVIGNY-LES-BEAUNE.....	69
<i>DOMAINE PESTRE</i>	
MERCUREY VOARICK.....	74
CHABLIS 1ER CRU.....	94
<i>DOMAINE DES ANGES</i>	
MEURSAULT <i>DOMAINE PESTRE</i>	94
MEURSAULT 1ER CRU LES CHARMES.....	139
<i>DOMAINE PESTRE</i>	
PULIGNY-MONTRACHET.....	166
<i>1ER CRU LES FOLATIÈRES, DOMAINE BZIKOT</i>	
CHABLIS GRAND CRU.....	185
<i>LES PREUSES, DOMAINE GUEGUEN</i>	
BÂTARD-MONTRACHET.....	460
<i>GRAND CRU, DOMAINE JEAN CHARTRON</i>	

BORDELAIS AOP

MOUTON CADET.....	49
<i>BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</i>	
GRAVES CHÂTEAU DE VIMONT.....	56
SAUTERNES.....	82
<i>BARON DE ROTHSCHILD</i>	

LOIRE AOP

MUSCADET <i>CLOS DES ORFEUILLES</i>	42
POUILLY FUMÉ.....	54
<i>LE CHANT DES VIGNES, DOMAINE JOSEPH MELLOTT</i>	
SANCERRE <i>DOMAINE DES TAYAUX</i>	59

VALLÉE DU RHÔNE AOP

CROZES HERMITAGE LES PALAIS.....	59
<i>CAVE DE CLAIRMONT</i>	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE.....	89
<i>CHÂTEAU DE VAUDIEU</i>	

ALSACE AOP

RIESLING TRADITION <i>BOTT FRÈRES</i>	50
GEWURZTRAMINER.....	55
<i>DOMAINE BOTT FRÈRES</i>	
GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES.....	89
<i>DOMAINE BOTT FRÈRES</i>	

LANGUEDOC IGP

TARIQUET DOUX 1RES GRIVES.....	48
<i>DOMAINE DU TARIQUET</i>	

PROVENCE AOP

CHÂTEAU LES CROSTES.....	45
--------------------------	----

ROSÉS ^{BT 75CL} ROSÉ WINES

PROVENCE AOP

CÔTES DE PROVENCE <i>M DE MINUTY</i>	50
CÔTES DE PROVENCE <i>ULTIMATE PROVENCE</i>	50
CHÂTEAU LES CROSTES.....	48
MÉDITERRANÉE AOP	
CHÂTEAU YSSOLE <i>PYXIS</i>	42

ROUGES RED WINES

SAVOIE AOP

GAMAY DE JONGIEUX.....	38
<i>EUGÈNE CARREL</i>	
PINOT DE JONGIEUX.....	42
<i>DOMAINE EUGÈNE CARREL</i>	

MONDEUSE.....	45
<i>DOMAINE JEAN VULLIEN & FILS</i>	

BEAUJOLAIS AOP

SAINTE-AMOUR <i>DOMAINE BENON</i>	42
BROUILLY COLETTE ET LÉON.....	48
<i>DOMAINE AEGERTER</i>	
MOULIN À VENT <i>DOMAINE BARBET</i>	48

VALLÉE DU RHÔNE AOP

CÔTES DU RHÔNE <i>VIEUX CLOCHER</i>	40
VACQUEYRAS.....	52
<i>DOMAINE DE L'ATELIER, OGIER</i>	
CROZES HERMITAGE.....	55
<i>CUVÉE LES PIERRELLES, DOMAINE BELLE</i>	
SAINTE JOSEPH <i>DELAS</i>	58
CHATEAUNEUF-DU-PAPE <i>BARBELAS</i>	72
CÔTE-RÔTIE <i>LES MÉANDRES,</i>	141
<i>DOMAINE GUY BERNARD</i>	

BORDELAIS AOP

BORDEAUX MOUTON CADET.....	49
<i>BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</i>	
HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS.....	62
<i>CHÂTEAU LIEUJEAN</i>	
PAUILLAC BARON NATHANIEL.....	74
<i>BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</i>	
SAINTE-ÉMILION GRAND CRU.....	89
<i>CHÂTEAU LEYDET-VALENTIN</i>	
SAINTE ESTÈPHE.....	108
<i>PRÉFACE DE TOUR DES TERMES</i>	
SAINTE-JULIEN <i>LA CROIX DILLANGES</i>	119
CHÂTEAU DASSAULT.....	175
<i>SAINTE-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ</i>	
CHÂTEAU LASCOMBES.....	270
<i>2ND GRAND CRU MARGAUX</i>	
PROVENCE AOP.....	45
<i>CHÂTEAU LES CROSTES</i>	

LANGUEDOC AOP

PIC SAINT LOUP <i>DOMAINE ÉMOTION</i>	45
CORBIÈRES-BOUTENAC.....	47
<i>DOMAINE DE VILLEMAJOU, G. BERTRAND</i>	

BOURGOGNE AOP

BOURGOGNE PINOT NOIR.....	46
<i>DOMAINE PESTRE</i>	
SAVIGNY-LES-BEAUNE.....	60
<i>LES PICOTINS, DOMAINE PESTRE</i>	
HAUTES CÔTES DE BEAUNE.....	66
<i>DOMAINE AEGERTER</i>	
HAUTES CÔTES DE NUITS.....	72
<i>DOMAINE AEGERTER</i>	
MONTHELIE 1ER CRU.....	80
<i>LES VIGNES RONDES, DOMAINE PESTRE</i>	
POMMARD <i>DOMAINE PESTRE</i>	90
BEAUNE 1ER CRU.....	130
<i>LES REVERSÉES, DOMAINE AEGERTER</i>	
VOLNAY <i>DROUHIN</i>	113
ALOXE-CORTON <i>DROUHIN</i>	125
GEVREY-CHAMBERTIN.....	139
<i>RÉSERVE PERSONNELLE, DOMAINE AEGERTER</i>	
CHAMBOLLE-MUSIGNY <i>FAIVELEY</i>	155
NUITS SAINT GEORGES <i>FAIVELEY</i>	160
POMMARD 1ER CRU LES RUGIENS.....	170
<i>DOMAINE AEGERTER</i>	
BEAUNE « CLOS DES MOUCHES ».....	235
<i>DOMAINE JOSEPH DROUHIN</i>	
CORTON-VERGENNES GRAND CRU.....	275
<i>DOMAINE AEGERTER</i>	
CHARMES CHAMBERTIN.....	385
<i>GRAND CRU FAIVELEY</i>	
CORTON CLOS DES CORTONS.....	385
<i>GRAND CRU FAIVELEY</i>	
ECHÉZEAUX GRAND CRU.....	460
<i>DOMAINE FAIVELEY</i>	
LOIRE AOP.....	46
<i>SAUMUR-CHAMPIGNY, DOMAINE DE LA GUILLOTERIE, DUVEAU</i>	

À PICORER TREATS

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE POUR L'APÉRO.....	15,8
<i>selection of deli meat and cheese</i>	
SAUCISSON SUR UNE PLANCHE, COMME À LA MAISON.....	14,8
<i>cut-your-own sausage</i>	

VINS AU VERRE WINE GLASSES

BLANCS white wines ^{12CL}

ROUSSETTE DE SAVOIE AOP.....	6
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP.....	7,4
BORDEAUX MOUTON CADET AOP.....	7,2
CHARDONNAY, BOURGOGNE AOP.....	7,7
TARIQUET PAYS D'OC IGP.....	7,8
CHIGNIN BERGERON, SAVOIE AOP.....	7,8
SAINTE VÉRAN, BOURGOGNE AOP.....	9,3
CHABLIS, BOURGOGNE AOP.....	9,8
MEURSAULT AOP.....	12,5
CHÂTEAU LES CROSTES PROVENCE AOP.....	8,5

ROUGES red wines

CÔTES DU RHÔNE AOP.....	6,1
GAMAY DE JONGIEUX, SAVOIE AOP.....	6,4
BORDEAUX MOUTON CADET AOP.....	7,1
PINOT NOIR, BOURGOGNE AOP.....	7,4
SAVIGNY-LES-BEAUNE BOURGOGNE AOP.....	9,8
SAINTE JOSEPH AOP.....	9,8
POMMARD, BOURGOGNE AOP.....	11,5
CHÂTEAU LES CROSTES PROVENCE AOP.....	8,3
ROSÉS rosé wines	
CHÂTEAU YSSOLE MÉDITERRANÉE IGP.....	6,6
CÔTES DE PROVENCE M DE MINUTY AOP.....	8,2
CHÂTEAU LES CROSTES PROVENCE AOP.....	8,2

CHAMPAGNES ET BULLES

	COUPE 12CL	BT 75CL	MAGNUM 150CL
TAITTINGER PRESTIGE.....	15,8	105	195
PERRIER JOUËT GRAND BRUT.....	15,8	110	-
TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ.....	16,5	136	-
TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE <i>GRAND CRU BLANC DE BLANCS</i>	-	340	-
PERRIER JOUËT BELLE ÉPOQUE GRAND CRU.....	-	340	-
DOM PÉRIGNON.....	-	340	-
DE VENOGUE PRINCES EXTRA BRUT.....	-	140	-
DE VENOGUE PRINCES BLANC DE BLANCS.....	-	140	-
DE VENOGUE PRINCES BRUT ROSÉ.....	-	140	-
PROSECCO RICCADONNA.....	9	50	-
CRÉMANT DE SAVOIE.....	9,5	55	-

WHISKIES

ÉCOSSE

J&B	10,5
ABERLOUR 10 ANS	13,2
GLENFIDDICH 12 ANS	14,5
TALISKER 10 ANS	14,8

USA

JACK DANIEL'S	12,2
BOURBON FOUR ROSES	12,2

FRANCE

VÉGÉTAL MUSETTE	15
BENJAMIN KUENTZ	15

JAPON

NIKKA	15
HIBIKI DISTILLER'S HARMONY	17

RHUMS

CAPTAIN MORGAN	10,5
HAVANA CLUB 7 ANS	13
DIPLOMÁTICO	15
ZACAPA 23	17

VODKAS

ŻUBRÓWKA	10,7
GREY GOOSE	14,5

GINs

BEEFEATER TONIC	12,5
BOMBAY SAPPHIRE TONIC	16,5
HENDRICK'S TONIC	18

LIQUEURS ET EAUX DE VIE

LIQUEURS AND BRANDIES

GÉNÉPI À L'ANCIENNE	10	ARMAGNAC	
CHARTREUSE VERTE	11	CLÉS DES DUCS VSOP	11
<i>green herbal liqueur</i>		CALVADOS	
CHARTREUSE JAUNE	12	CHÂTEAU DU BREUIL VSOP	11
<i>yellow herbal liqueur</i>		BAILEYS	10
LA FÉE PARISIENNE VERTE	12	LIQUEUR DE SAPIN	10
<i>absinthe</i>		<i>fir liqueur</i>	
DOM BENEDICTINE	12	GRAND MARNIER	10
<i>plant liqueur</i>		COINTREAU	10
GET 27, 31	10,5	POIRE	10
<i>mint liqueur</i>		<i>pear brandy</i>	
COGNAC COURVOISIER VSOP	12	MIRABELLE	10
COGNAC XO	19	<i>plum brandy</i>	
AMARETTO	10	LIMONCELLO, GRAPPA	10