

partageons

CARTE SALÉE

<input type="checkbox"/> Gouda à la truffe noire	13,90€
<input type="checkbox"/> Crème de reblochon à tartiner	12€
<input type="checkbox"/> Burrata, caviar de tomates séchées et de fraises	16,50€
<input type="checkbox"/> Jambon de truie, 30 mois d'affinage	13,50€
<input type="checkbox"/> Chorizo & morcilla de Bellota	13€
<input type="checkbox"/> Cecina de bœuf de León	13,90€
<input type="checkbox"/> Foie gras maison, confit pomme-mangue-passion	16,50€
<input type="checkbox"/> Tarama à la truffe noire	13,90€
<input type="checkbox"/> Dés de saumon fumé, sésame & pavot bleu	16,20€
<input type="checkbox"/> Légumes grillés et marinés de Sicile	14,80€
<input type="checkbox"/> Planche du moment :	€

j'exige

<input type="checkbox"/> Beurre à la fleur de sel	<input type="checkbox"/> Beurre aux trois poivres
<input type="checkbox"/> Beurre au piment du pays Basque	<input type="checkbox"/> Beurre à la vanille

1€

savourons

PÂTISSERIES - Réalisées devant vos yeux -

<input type="checkbox"/> Tarte Citron meringuée : PÂTE SUCRÉE FEUILLETINE, CONFIT D'ÉGORGES DE CITRON VERT, CRÈME AUX DEUX CITRONS, MERINGUE ITALIENNE	8€	- Les Cocktails conseillés - RESSEMBLANTE	<input type="checkbox"/> GEO	<input type="checkbox"/> FIFI
<input type="checkbox"/> Tarte passion-ananas : PÂTE SUCRÉE FEUILLETINE, CRÈME PASSION, ANANAS CARAMELISÉ DANS DU RHUM, CHANTILLY PASSION	9€		<input type="checkbox"/> DÉDÉ	<input type="checkbox"/> MANO
<input type="checkbox"/> Entremet chocolat : BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT, PRALINÉ FEUILLETÉ, CRÈMEUX CHOCOLAT NOIR, NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO	10€		<input type="checkbox"/> BEB'S	<input type="checkbox"/> CÔLE
<input type="checkbox"/> Entremet caramel : DACQUOISE À L'AMANDE, PALET CROUSTILLANT, COEUR COULANT CARAMEL, CRÈME CARAMEL AU BEURRE SALÉ, ÉCLATS DE CARAMEL	8€		<input type="checkbox"/> JOA	<input type="checkbox"/> MJ
<input type="checkbox"/> Saint Honoré vanille-fraise des bois : PÂTE SUCRÉE FEUILLETINE, CHOU VANILLE ET SON CRAQUELIN, CONFIT FRAISE DES BOIS, CRÈME ET CHANTILLY VANILLE	9€		<input type="checkbox"/> ROSY	<input type="checkbox"/> MIMO
<input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment :	€			

Pièce montée de mini-choux : 2/3 pers. 3/4 pers. 24€/3€€

* JE CHOISIS 2 PARFUMS : VANILLE * CARAMEL * CHOCOLAT * CITRON * PRALINÉ * PASSION * FRAMBOISE

Chou-chantilly «sur mesure» : 8€

* JE CHOISIS MA CRÈME : VANILLE * CARAMEL * CHOCOLAT * CITRON * PRALINÉ * PASSION * FRAMBOISE

* JE CHOISIS MES TOPPING : CONFIT FRAISE DES BOIS * CONFIT FRAMBOISE * CONFIT PASSION * COEUR COULANT PRALINÉ * CHOUCHOUS

COEUR COULANT CARAMEL * PERLES CROUSTILLANTES CHOCOLAT * ÉCLATS DE CARAMEL * COOKIES

* JE CHOISIS MA CHANTILLY : NATURE * VANILLE * FRAISE DES BOIS * FRAMBOISE * PASSION * CARAMEL * CHOCOLAT * MERINGUE ITALIENNE

buwons

VINS

Rouges	15cl	75cl
* AOC «Le Croizillon» - Cahors	<input type="checkbox"/> 7€	<input type="checkbox"/> 31€
SUD-OUEST - CHÂTEAU LES CROISILLE		
* «Mademoiselle L.» - Château La Lagune	8,7€	43,9€
BORDEAUX - HAUT MÉDOC		
* AOC «L'Instinct» - Saint Joseph		64,3€
VALLÉE DU RHÔNE - DOMAINE JOLIVET		
Blancs		
* IGP Solas Chardonnay	<input type="checkbox"/> 7€	<input type="checkbox"/> 31€
LANGUEDOC - LAURENT MIGUEL		
* AOC Chablis	8,9€	45€
BOURGOGNE - DOMAINE JEAN DAUVISSAT		
* AOC Pinot Gris - Lieu-dit Schimberg		53,4€
ALSACE - DOMAINE DINLER-CADÉ		
Rosé		
* «Rosie»	<input type="checkbox"/> 7€	<input type="checkbox"/> 32€
CÔTES DE PROVENCE - DOMAINE TURENNE		
Bulles		
* Champagne Lombard Brut	<input type="checkbox"/> 11€	<input type="checkbox"/> 85€
* Lambrusco Di Modena Il Duomo		30€
ITALIE - CANTINA DI SORBARA		
* Vin du moment	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €

buwons

SOFTS

<input type="checkbox"/> Eau Plate Abatille - 75cl	6€
<input type="checkbox"/> Eau Gazeuse Abatille - 75cl	6€
<input type="checkbox"/> Coca Cola - 33cl	6€
<input type="checkbox"/> Coca Zero - 33cl	6€
<input type="checkbox"/> Orangina - 25cl	6€
<input type="checkbox"/> Limonade - 33cl	6€
<input type="checkbox"/> Nestea - 20cl	6€
<input type="checkbox"/> Jus d'orange - 25cl	6€
<input type="checkbox"/> Jus de pomme - 25cl	6€
<input type="checkbox"/> Grenadine - 33cl	6€
<input type="checkbox"/> Thés «Mariage Frères»	6€
<input type="checkbox"/> Café	2€

BIÈRES

<input type="checkbox"/> «Trouble #6» - 33cl	9€
BLONDE - DECK & DONOHUE 4,8%	
<input type="checkbox"/> «Citra Galactique» - 33cl	10€
IPA - LES BRASSEURS DU GRAND PARIS 6,5%	
<input type="checkbox"/> «St Rieul» - 33cl	9€
AMBRÉE - BRASSERIE ST RIEUL 7%	

buwons

COCKTAILS 13€

<input type="checkbox"/> GEO - RHUM, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER, BITTER
<input type="checkbox"/> FIFI - WHISKY, LAIT D'AMANDE, MIEL, FLEUR D'ORANGER, BLANC D'ŒUF
<input type="checkbox"/> DÉDÉ - RHUM ÉPICÉ, PURÉE FRUIT DE LA PASSION, CRÈME DE COCO
<input type="checkbox"/> MANO - RHUM, LAIT CONCENTRÉ, CACAHUËTES, SIROP DE VANILLE
<input type="checkbox"/> BEB'S - COINTREAU, BAILEYS, CRÈME DE CACAO, ORANGE SANGUINE, BITTER
<input type="checkbox"/> CÔLE - GIN, JUS DE CITRON VERT, THÉ FLEUR DE CERISIER
<input type="checkbox"/> JOA - VODKA, SIROP DE CARAMEL, CAFÉ, LAIT, CHANTILLY
<input type="checkbox"/> MJ - VODKA, PURÉE DE FRAMBOISE, LITCHI, EAU DE ROSE, ESPUMA BLEU
<input type="checkbox"/> ROSY - VODKA, PURÉE DE FRAISE DES BOIS, SIROP DE BASILIC, JUS DE CITRON VERT
<input type="checkbox"/> MIMO - GIN, PURÉE DE MANGUE, SIROP SPICY, JUS DE CITRON VERT

Mojito : CLASSIQUE PASSION FRAISE FRAMBOISE

Caipirinha : CLASSIQUE PASSION FRAISE FRAMBOISE

SHOTS 3€

DEMANDEZ LE PROGRAMME !