



CUISINE

A partir de 19h

*Assiettes à partager, le chef vous recommande d'en prendre
deux par personne pour un repas complet*

Accra de Haddock	9
Sauce tartare	
Stracciatella de la vallée de Chevreuse	10
Pistou verveine et pistaches	
Boeuf angus séché de picardie	10
Pistaches	
Tomme de la chapelle au carvi	9
Beurre cru demi sel bio de la challoterie, compotée de fraise au sumac	
Caviar d'aubergine au Mezcal	9
Noisettes des Férolles et fêta	
Jaune d'oeuf mariné au vinaigre noir	10
Tomates de Jean-Charles Raehm, pomme de terre nouvelles et vinaigrette tamarin	
Tataki de boeuf	13
Coriandre, huile de noisettes et noisettes des Ferolles	
Carpaccio de thon blanc du Cap Breton	14
Abricot, sauge, verjus et aneth	
Hot-boar	14
Saucisse de sanglier sauvage des Vosges, ketchup de betterave, moutarde estragon, salade d'herbes dans un pain d'Urban Bakery	
Frites maison	6
Toum	
Salade de tomates, pomme de terre nouvelles et tamarin	7
Ganache montée au chocolat et piment	8
Pralin cacahuètes	
Abricots pochés au thym	8
Crème légère lavande, pistaches et sarrasin	



COCKTAILS

Happy hour : 18h - 20h

Toutes nos préparations sont faites maison

H.H

Figuier moi la paix (<i>fruité et gourmand</i>)	9,5	7,5
Gin, figues, romarin, verjus, eau gazeuse		
Épices et tout ! (<i>Léger, pétillant et suave</i>).....	9,5	7,5
Rhum ambré, romarin, citron jaune, sirop d'épices, eau gazeuse		
Mezcaliscus (<i>Fumé, piquant et herbacé</i>)	10,5	8,5
Mezcal, verjus, romarin, hibiscus, piment, émulsion végétale		
Gâche pas l'show (<i>Epicé et légumier</i>).....	10	8
Vodka, tomate, citron, poivre de tasmanie, épices cajun, celeri		
Tonka fair (<i>Malté et onctueux</i>)	10	8
Whisky français, citron confit, verjus, émulsion végétale, tonka		
Bloody beetroots (<i>Vif et explosif</i>).....	10	8
Vodka, betterave jaune, coriandre, poivre de timut, eau gazeuse		
Big mister sunshine (<i>léger et fruité</i>).....	10	8
Pineau des Charentes, verjus, thé tchaï, jus de raisin, framboise		
Bluebery Negroni (<i>Amer et franc</i>)	10	8
Gin, Vermouth rouge, Bitter, pickles de myrtilles		
Expresso Martini (<i>Gourmand, onctueux et corsé</i>).....	10	8
Vodka, expresso de café de Paris, vanille, chocolat		
Aperitivo Spritz (<i>Frais, pétillant et herbacé</i>).....	10	8
Aperitivo artisanal, vin effervescent français, eau gazeuse		
Les Classiques	10	8
Mojito, Margarita, Moscow mule...		

BIÈRES & SOFT

BIÈRE PRESSION

25CL 50CL H.H

Musa Beer 4 ... 6 5
Pils légère et désaltérante, 4,9°

Deck & Donohue Indigo Bio 5 ... 8
IPA amère, houblonnée, fruitée, maltée, 6,5°

Deck & Donohue Mission Bio 5 ... 8
Pale, Ale douce et ronde, 4,8°

Blanche du moment 4.5 ... 7.5

BIÈRES & CIDRE à la bouteille (33cl)

Presse Framboise 7,5
Brasserie du Grand Paris, sour Ale à la framboise, 4,5°

Citra Galactique 7,5
Brasserie du Grand Paris, IPA légère aux notes tropicales, 6,5°

Blanc bec 7,5
Brasserie Bapbap, bière de blé houblonnée à cru, 4,7°

Toast 8
Brasserie Bapbap, porter, notes de café, chocolat et réglisse, 4,5°

Herbe folle 8
Brasserie Bapbap, blonde bio, florale et herbacée 5°

Gose'illa 7,5
Brasserie Sulauze, gose acide au gout citronné et de coriandre 4,5°

Appie 7,5
Cidre bio, extra brut robuste et tannique, note caramélisée, 6,5°

SANS ALCOOL

Epices et presque tout 7... 5
Pomme, miel, romarin, citron, épices, eau gazeuse

Little miss Sun'chaï 7... 5
Framboises, thé thaï, raison, verjus

Pop maté 6,5

UMA 25cl thé vert basilic yuzu 6

UMA 33cl fleur de bourrache curcuma kola 6

Jus Allain Milliat 6
Orange, pomme, tomate, ananas

Sodas 5
Coca-zéro, Coca-cola, Perrier, Limonade, Tonic, Ginger Beer

Prix nets et service compris



LES VINS

ROUGES

12.5CL 50CL

La Gascogne de Brumont ... 5 ... 18
Côtes de Gascogne, 2019 (HVE)

12.5CL 75CL

Anjou..... 5,5 .. 29
Domaine des deux moulins, val de Loire, 2020 (En conversion BIO)

Liberty'nage..... 5,5 .. 30
Château de Nages, vallée du Rhône (BIO)

Côtes de Bourg..... 33
Château la Gravière

La Vigne D'Albert 35
Château Tour des Gendres, Bergerac (NAT)

Cuvée Garrigue Plus que Nature.. 36
Château Lascaux, Languedoc (NAT)

Les terrasses 37
Domaine Lambert, 2019, Chinon

Vous avez carte blanche..... 41
Les Clos Des Pères, 2017 Languedoc (NAT)

Crozes Hermitage 45
Domaine le Prieuré

Le saut muchiau Mercurey..... 50
Domaine de la Monette, 2018, Bourgogne (BIO)

BLANCS

12.5CL 75CL

Viognier 5,5.. 29
Closerie Saint Antoine

Mas de Blanc 6 ... 31
Château Vessière,
2020 IGP Vin de Pays d'Oc (NAT)

Valencay 30
Château de Quincay

Confluence..... 36
Domaine Nigri, Jurançon sec (BIO)

J'ai rendez-vous avec vous 36
Domaine Rièr Cadène, Cotes catalanes 2020

Colomé Torrontés..... 36
Salta, Argentine (BIO)

ROSÉS

12.5CL 75CL

Liberty'nage..... 5,5 ... 30
Château de Nages, vallée du Rhône (BIO)

Bain de midi 5,5 .. 29
Aurose, IGP Méditerranée, 2021

PÉTILLANTS

12.5CL 75CL

Free Mousse Pet Nat 45
Manoir de la tête rouge, Loire (NAT)

Barfontarc 12 ... 70
Champagne

EPC 90
Champagne blanc de blanc