



COCKTAILS

Naked & Famous (8cl) Mezcal, Apérol, Chartreuse verte, jus de citron vert	13.00 €
Rum Spritz (8cl) Rhum Bacardi Blanca, Campari, Saumur (AOP), Sébastien Bobinet, le Temps est bon, soda	12.00 €
Juicy Paloma (25cl) Tequila, jus de pamplemousse et cranberry, jus de citron vert, soda	13.00 €
Dirty Old Mule (20cl) Vodka Absolut, jus de citron vert, ginger beer, cidre	13.00 €
Dead Rabbit (8cl) Bourbon, Apérol, liqueur de noix, angustura	13.00 €
Bacon Old Fashioned (6cl) Jameson, sirop de sucre de canne, angostura, bitters orange	13.00 €

MOCKTAILS

Virgin Spritz (20cl) Martini vibrante, jus de pamplemousse, soda	12.00 €
Crisp basil smash (8cl) Ceder's Crip, sirop sucre de canne, jus de citron vert, soda, basilic	12.00 €
Send help (20cl) Ceder's Wild, eau de coco, jus de citron vert, jus de kiwi	13.00 €
Sunrise (25cl) jus d'orange, 7-up, jus de citron vert, grenadine	9.00 €

GIN MAKEOVER

Jimmy's (25cl) Hendricks, tonic, concombre	13.00 €
Wine not (25cl) Beefeater, Saumur (AOP), Sébastien Bobinet, le Temps est bon, bitters orange, tonic	13.00 €
Irish Chili (25cl) Gunpowder, tonic, piment rouge	13.00 €





VINS AU VERRE

BULLES

Beaujolais (VDF) 9.00 €
Château Cambon – Pet Nat rosé – Gamay

Champagne (AOP) 13.00 €
Charles Heidsieck – Brut

ROSÉS

Coteaux Varois en Provence (AOP) 6.50 €
Domaine de Saint-Julien

Côtes de Provence (AOP) 11.00 €
Minuty – Prestige

ORANGES

Alsace (AOP) 8.00 €
Christian Binner – Les Saveurs Macérées

BLANCS

Anjou (AOP) 6.50 €
Philippe Germain – Cheninposteur - Chenin

Muscadet (AOP) 7.00 €
Jo Landron - Grains de raisins – Melon de Bourgogne

Languedoc Roussillon (VDF) 7.50 €
Robert Eden, Château Maris - Épinette – Chardonnay

Côtes du Rhône (AOP) 8.00 €
Stéphane Ogier – Le temps est venu

Bordeaux (VDF) 8.00 €
Domaine Beynat – Douceur de vigne – (moelleux)

Alsace (AOP) 8.50 €
Frères Mittnact – Esprit Libre - Reisling

Touraine (VDF) 9.00 €
Famille Puzelat, domaine Clos du Tue Boeuf – Sauvignon

Chablis (AOP) 9.50 €
De Oliveira Lecestre – Chardonnay





ROUGES

Anjou (AOP) Philippe Germain, Château de la Roulerie – P'tit Cab – Cabernet Franc	6.50 €
Cheverny (VDF) Famille Puzelat, domaine Clos du Tue Boeuf – Vin rouge – Gamay	7.50 €
Cahors (VDF) Fabien Jouvès, Mas Del Périé – You fuck my wine	8.50 €
Côtes du Rhone (AOP) Château de Montfrin – Un coup de dés jamais	9.00 €
Lalande de Pomerol (AOP) Château Tour Canon – Merlot	10.00 €
Alsace (AOP) Frères Mittnact – Pinot noir	11.00 €



**A LA CARTE MENU**

(12h-15h / 19h – 23h)

ENTRÉES / STARTERS**Saumon Gin & Tonic 12.00 €**

Saumon gravalax au gin, salade de patate douce, pommes grenaille et graines de moutarde, crème de raifort, Granny Smith, aneth
Gin & tonic cured salmon, two potato mustard seed salad, horseradish cream, Granny Smith, dill

Moules Coco Curry Vert 12.00 €

Moules au bouillon coco et curry vert, shiitake, échalotes, ananas, citron Vert
Mussels in coconut green curry broth, shiitake, scallion, pineapple, lime

Croquettes confit de canard 10.00 €

Rémoulade de céleri-rave, purée de pomme cuites
Duck leg confit croquettes, celeriac remoulade, burnt apple purée

Cullen Skink 10.00 €

Soupe de haddock fumé, pommes de terre, poireaux, oignon
Smoked Haddock, Potato, Leeks, Bread

Os à Moelle Caramélisé 12.00 €

Salade capres persil, sel de Guérande
Caramelised marrow bone, parsley & caper salad, sel gris

Salade Caprese (V) 9.00 €

Tomate, mozzarella, balsamique
Caprese salad, tomato, mozzarella, balsamic

HUÎTRES / OYSTERS (Fines de Clair N°3) par 6**Huitres Rockefeller 18.00 €**

Huitres chaudes, épinard, céleri, agrumes et Ricard
Oysters Rockefeller, spinach, celery, citrus, Ricard

Huitres sabayon à la Guinness 18.00 €

Huitres au lard et chou, sabayon à la Guinness au chalumeau
Oysters with Bacon & Cabbage, Scorched Guinness Sabayon

Huitres Au Naturel 18.00 €

Sauce mignonette, citron, tabasco
Oyster au naturel, mignonette dressing, lemon, tabasco



**À PARTAGER / TO SHARE**

Assiette de charcuterie	24.00 €
Chorizo iberique Bellota, salami, coppa di parma, bresaola punta d'anca	
Assiette de fromage	24.00 €
Brie, chèvre, roquefort, parmigiano reggiano	
Assiette mixte	24.00 €
Brie, chèvre, roquefort, parmigiano reggiano, chorizo iberique Bellota, salami, coppa di parma, bresaola punta d'anca	

PLATS / MAINS

Double côte de porc	28.00 €
Purée de patate douce au sirop d'érable, épinard, sauce barbecue sucrée <i>Double thick pork rack chop, maple sweet potato, spinach, BBQ molasses sauce</i>	
Demi-Poulet jaune	24.00 €
Demi-poulet jaune fermier mariné grillé, ragoût d'haricot blanc citronné. <i>Marinated half chicken brined & grilled, lemony white bean ragout</i>	
Faux-filet mûré	34.00 €
Faux-filet mûré, grillé au sel, compote d'oignon rouge et graine de moutarde, fromage bleu <i>Dry aged salt fried & grilled sirloin steak, red onion mustard seed compote, bleu cheese</i>	
Shepherd's pie	20.00 €
Parmentier de souris et épaule d'agneau, purée de pommes de terre au parmesan, petit pois et carottes <i>Lamb shoulder & shank shepherd's pie, parmesan potatoes, carrot & peas</i>	
Brandade de cabillaud	19.00 €
Brandade de cabillaud, crème d'ail rôti au chardonnay <i>Cod brandade, roast garlic Chardonnay cream</i>	
Lasagne de Céleri rave (V)	18.00 €
Ratatouille de légumes, roquettes, poivre noir et citron <i>Celeriac lasagne, ratatouille of vegetables, rocket leaves, black pepper & lemon</i>	
Pâtes Primavera (V)	18.00 €
Pâtes, sauce mornay aux 4 fromages, poivrons, oignons, carottes, petits pois, panko <i>Pasta primavera in four cheese mornay, cheesy herb panko</i>	
Salade Mixte, Poire Rôti, Noix Confites, Fromage Bleu (V)	18.00 €
Poivrons jaunes, sauce moutarde miel <i>Salad of mixed leaves, roast pear, candied walnuts, bleu cheese, yellow pepper & honey mustard dressing</i>	





ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Frites	6.00 €
Mac 'n' Cheese au 4 fromages Four Cheese Mac 'n' Cheese	7.00 €
Pommes grenailles à la menthe Minty baby potatoes	7.00 €
Rutabaga Confit Candied swede	6.00 €

ENFANTS / KIDS

(moins de 12ans – soda ou jus de fruit (2ocl) inclus)

Mac 'n' Cheese	14.00 €
Pasta bolognaise	14.00 €
Pavé de cabillaud frites / Cod & fries	14.00 €

DESSERTS

Panna cotta Panna cotta à la vanille, compote de fruits rouges <i>Vanilla bean Panna Cotta berry compote</i>	8.00 €
Chocolate Guinness Ganache au chocolat et Guinness, biscuit sablé <i>Chocolat ganache with Guinness, sablé</i>	8.00 €
Eton Mess Pavlova à la framboise, sauce schnaps framboise <i>Raspberry Eton Mess, raspberry & Schnapps sauce</i>	8.00 €
Fromages Assiette de fromage, compote d'abricot, dattes, mures <i>Cheese plate, compote of apricot, dates & organic blueberries</i>	12.00 €





NIGHT CAPS

Irish coffee (20cl) Jameson, sirop de sucre de canne, café, crème	10.00 €
Expresso Martini (8cl) Absolut, Kahlua, sirop de sucre de canne, expresso	12.00 €

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso / Déca / Allongé	2.50 €
Double Expresso	5.00 €
Café crème	5.00 €
Cappuccino	5.00 €
Chocolat chaud	6.00 €
Thé / Infusion	5.00 €
Chocolat viennois / Café viennois	7.00 €

