

Cocktails

Classiques

Spritz Aperol	11€
Spritz St Germain	12€
Spritz Martini Bianco	11€
Caipirinha	10€
+ 2€ purée maison du moment	
Mule	11€
+ 2€ purée maison du moment	
Espresso Martini	12.5€
Negroni	11€
Margarita	12.5€
Daiquiri	11€
+ 2€ purée maison du moment	
Paloma	13€
+ 2€ Patron Paloma	
Mai Tai	10€
Pornstar Martini	12.5€
Bramble	11€
Mojito	11€

Mocktails

Valderrama	9€
Martini vibrante, cordial orange, citron, eau pétillante	
Sunningdale	8€
Martini floreale, tonic water	
Fancourt	9€
Purée de fraise, jus d'ananas, sirop de vanille	
Pebble Beach	8€
Citron vert, sirop d'orgeat, eau pétillante	

Cocktails

Nos créations

Mcdowell	14€
Teeling irish whisky, Amaretto, aquafaba <i>Gourmand, équilibré, aérien</i>	
Korda	14€
Vodka Grey Goose, citron jaune, sirop de sucre, crème de violette, eau pétillante <i>Florale, frais</i>	
Trevino	14€
Patron tequila silver, Cointreau, citron vert, purée maison du moment <i>Fruité, Glacé, rafraîchissant</i>	
Scott	14€
Gin Bombay Sapphire, St Germain, thé vert, citron jaune, sirop de sucre, menthe fraîche, aquafaba <i>Explosion de menthe, florale, léger</i>	
Palmer	14€
Rhum Bacardi Carta Oro, Planteray Pineapple Stiggins, Cointreau, jus d'ananas, jus de passion, jus de citron vert, sirop de cannelle, aquafaba <i>Fruité, exotique, épicé</i>	

Bières & Soft

Pressions

Carlsberg 25cl	4€
Carlsberg 50cl	7€
1664 Blanche 25cl	4.5€
1664 Blanche 50cl	8€
Brooklyn IPA 25cl	5€
Brooklyn IPA 50cl	9€
La Bête Ambrée 25cl	5€
La Bête Ambrée 50cl	9€

Soft

Ogeu 50cl	3.5€
Ogeu 1L	5€
Ogeu pétillante 50cl	3.5€
Ogeu pétillante 1L	5€
Coca cola 33cl	5€
Coca zero 33cl	5€
Orangina 25cl	5€
Perrier	4€
Schweppes agrumes 25cl	5€
Jus de fruits Meneau 25cl	6€
Pomme, fraise framboise, orange, tomate	
Thé glacé maison 25cl	6€
Limonade maison 25cl	6€

Expresso	2.5€	Allongé	2.5€
Macchiato	2.80€	Cappuccino	5€
Double expresso	4€	Latte	6€
Crème	3.5€	Iced Coffee	6€
		Iced Coffee latte	6.5€

La cave

Nos vins au verre

Les Blancs

Château Vermont	5€
Entre-deux-Mers 2025	
Croix Belle	6€
Chardonnay 2025	
Petit Clocher	7€
Chenin Anjou 2024	
Clos des Lunes d'Argent	8€
AOC Bordeaux 2024	
Magnaut Moelleux	5.5€
IGP Côtes de Gascogne 2024	

Les Rouges

Château de la Cour d'Argent	5€
Bordeaux supérieur 2022	
Patu	6€
DOC Primitivo 2025	
Clos du Caillou, le Caillou	8€
AOC Côtes du Rhône 2025	

Les Rosés

Source de Roseblood	5€
2025	
Château d'Estoublon	7€
Côtes de Provence 2025	

Les Bulles

Prosecco Soligo Extra dry	6€
Champagne Haton Cuvée Réserve	13€

La cave

Nos bouteilles

Les Blancs

Château Vermont	25€
Entre-deux-Mers 2025	
Croix Belle	29€
Chardonnay 2025	
Baglio Di Pianetto	33€
DOC Sicilia 2024	
Petit Clocher	39€
Chenin Anjou 2024	
Clos des Lunes d'Argent	42€
AOC Bordeaux 2024	
Arthur d'Olivey Second vin	49€
Pessac-Léognan 2024	

Les Rouges

Château de la Cour d'Argent	27€
Bordeaux supérieur 2022	
La Croix Belle	29€
Le Camp Del Gal 2024	
Château l'Arc-Saint-Pierre	30€
Graves 2019	

La cave

Patu	34€
DOC Primitivo 2025	
Clos du Caillou, le Caillou	39€
AOC Côtes du Rhône 2025	
La Roche	45€
Pessac-Léognan 2019	
Château des Gravières	55€
St-Émilion Grand Cru 2019	

Les Rosés

Source de Roseblood	25€
2025	
Château d'Estoublon	40€
Côtes de Provence 2025	
Château d'Estoublon magnum	78€
Côtes de Provence 2025	

Les Bulles

Prosecco Soligo Extra dry	6€	34€
Champagne Haton Cuvée Réserve	13€	75€
Champagne Haton Blanc de Blancs		110€
Champagne Bollinger Special Cuvée		150€

Tapas

ALL DAY LONG

Side du moment sauces Maison	5€
Houmous au cumin Maison Pain pita	9.5€
Caviar d'aubergine Féta, tomates cerises marinées et grenades	10€
Gambas en croustille Mayonnaise à l'ail noir	13€
Le Dog Brioché Pain brioché, saucisse de bœuf, oignons crispy & side	17€
Burger à partager Bœuf, oignons caramélisés, cheddar fondu, sauce secrète & side	19€
Grilled Cheese façon Monsieur Speck, comté 18 mois, moutarde à l'ancienne	13€
Huîtres N°3 x3 De chez Hortense, huile de livèche, perles de yuzu	10€
Ceviche de Thon Sause soja, fèves et tomates confites	14€

Sucrés

Les Choux de notre enfance Chouquettes à la crème	8€
Mousse Intense Chocolat Valrhona, fève de tonka, noisettes caramélisées	10€
Les Cannelés Barena x3 Faits maison, glace citron cactus	10€
Le citron, éclats de Meringue Crémeux citron, gel de coriandre	9€

À Table

Servi tous les midis de la semaine

Les entrées

Salade melon & pastèque Stracciatella à l'huile de sésame, tuile de chia	9€
Huîtres de chez Hortense N°3 Huile de livèche, perles de yuzu	10€
Carpaccio de Gambas Fèves et tomates cerises confites	13€

Les plats

Raviole ricotta citron Beurre de mangue au vinaigre de cidre	19€
Filet mignon de porc cuit lentement Jus parfumé aux noix de cajou torréfiés, quelques légumes de saison	23€
Filet de bar Aubergines laquées au miso, crumble de 'Nduja	28€

Les desserts

Mousse intense Chocolat Valrhona, fève de tonka, noisettes caramélisées	10€
Les Cannelés Barena x3 Faits maison, glace citron-cactus	10€
Le citron, éclats de Meringue Crèmeux citron, gel de coriandre	9€