

# BAR & RESTAURANT

# Circonstances

## COCKTAILS 20cl 10€

### French Gin Tonic

Gin 100% français, zestes de citron vert, poivre rouge de kampo, French tonic 

### Pampelle façon spritz

Apéritif produit à partir de pamplemousse et cédrat corses bio et d'une base alcoolique cognaçaise, Prosecco, Perrier et tranche d'orange

### Hemingway

Gin Nuage, vermouth dry, zestes de citron, olives

### Magnifica passion

Cachaça Magnifica (Single estate, vieilli en fût de chêne ex-bourbon, alambic triplo alegria), jus de passion

### Oscó tonic Sans alcool 8€

Oscó  (assemblage de verjus vendangé à la main et de plantes méridionales) French tonic , romarin

## BIÈRE

Ginette  25cl 3,50€

Ginette  50cl 6,80€

Gallia IPA bouteille 33 cl 6,50€

## Nos boissons fraîches Bio

GIMBER'Nade' passion 6€

Jus de pomme ou tomate romarin bio 4,80€

Jus la boissonnerie de Paris 5,50€

- Pur jus de mandarine
- Don Juan : pomme concombre gingembre
- Hippie : ananas passion hibiscus

Infusion glacée Zenat 25cl 5,50€

- Thé vert citron « Obsession »
- Hibiscus menthe citron « Evasion »
- Menthe verte marocaine « Tentation »

Schorle (jus de fruit, de l'eau et des bulles 33cl 4,80€

- Le citron fringant au gingembre
- La rhubarbe fringante
- La pomme tonique

**Le soir... Notre carte est composée de petites assiettes à partager « ou pas ». L'ordre de service reste aléatoire...**

Tarama wasabi 10€

Terrine de campagne maison 9€

Tempura de chou-fleur, mayo pimentée 11€

Burratina, radis, fenouil et cœur de laitue en vinaigrette truffée 14€

Croq' moelleux « comté basilic » 11€

Tataki de thon rouge, fenouil, huile d'olive citron 14€

Pressé de coq au vin, vinaigrette poireau condiments 12€

Œuf bio basse température, petites pâtes, lard et parmesan comme une carbonara 13€

Foie gras de canard français rôti, compotée oignons rouges 19€

Ravioles de crevettes « menthe et coriandre », coco et curry thaï 10€

Poêlée de bavette « scotch beef » soja ciboulette 12€

Galette de pieds de cochon croustillante, céleri rémoulade 11€

Brandade de morue gratinée 12€

Noix de St jacques Normandes grillées, polenta crémeuse à la cive, émulsion rouille 25€

Dos de maigre rôti, purée de pommes de terre et trompettes 24€

Epaule de porcelet « confite rôtie », petits artichauts et carottes rissolées 24€

Entrecôte de bœuf de Galice, sauce poivre, purée de pommes de terre 800gr pour 2 ou 3 personnes 81€

Rossini de cerf 29€

**Pour finir...**

Petit reblochon fermier au lait cru, pain grillé 8€

Citron comme une tarte en verrine 8€

Mousse chocolat noir 8€

Cheese cake framboise 8€

Verrine merveilleux caramel beurre salé 8€

Petite pommes au four, amande et fruits secs caramélisés 8€

Comme un mont blanc 9€

## Apéritifs

Coupe de champagne Extra Brut "Jean Michel" 12cl	12,00 €
Coupe 1 <sup>ère</sup> bulles 12cl	7,50 €
Kir 12cl	5,50 €
Kir royal 12cl	12,50 €
Ricard 2cl	5,00 €
Muscat de Rivesaltes 12cl	7,00 €
Américano 10cl	9,00 €
Jack Daniel 4cl	6,00 €
Ben Nevis Highland Single Malt 4cl	9,50 €
Nikka 4cl	10,50 €
Aux Particules Vines, single Malt B. Kuentz « France » 4cl	12 €
M&Mackay Riverflow Speyside 46°	8,00€
M&Mackay big strand Islay single Malt 46°	9,00€
M&Mackay Kirkwall Bay Orkney 46°	10,50€

## EAUX

Evian 50cl	4,00 €
Badoit 50cl	4,00 €
Perrier 33cl	4,50€

## Soft

Limonade 25cl	3,50 €
Coca 25cl	4,00 €
Coca zéro 25cl	4,10 €
Cidre 25cl	4,00€
French Tonic <b>AB</b> 25cl	4,50 €

## Vin au verre :

Demandez nous notre carte de nos vins au verre du moment

## Moderato Blanc ou Rosé

Vin blanc ou rosé à faible teneur en alcool 5°, cépage élevé sans pesticide

La bouteille 21€

Le verre 4,50€

## Vins blancs 75cl

Riesling Alsace AOP « Réserve de la Dîme » Dom. H Metz 27€  
Saumur Blanc « Domaine des Frogères » Chenin  29€  
Sancerre blanc AOP Tabordet 39€  
AOP Pouilly Fumé S et JP Agisson « La belle endormie » 69€  
Reuilly AOP Denis Jamain « Les fossiles   39€  
Chablis AOP « Vieilles vignes » Dom Servin 42€  
Pernand Vergelesses AOP Les combottes « Rapet » 63€  
Marsannay AOP « Derey » 46€  
Côte du Rhône « AOP Clos du caillou  39€  
Viognier IGP pays d'OC Domaine La Jeanne 29€  
Graves AOP Château les Clauzots 32€

## Vins rosés 75 cl

Côte de Provence AOP Petit Bisou 29€  
Côteaux d'aix VDP Château Virant 25€  
Le magnum de rosé Sacha AOP Côte de Provence 54€

## Vins Rouges 75cl

Pinot noir Alsace AOP H. Metz 27€  
Cheverny AOP Philippe Loquineau « Ma Favorite » 28€  
Sancerre rouge AOP Tabordet 38€  
Pernand Vergelesses AOP Les belles filles « Rapet » 63€  
Marsannay AOP « Derey » 48€  
Rully AOP 1<sup>er</sup> cru Marissou D. Saint Jacques 56€  
Crozes Hermitages AOP Domaine Combier  51€  
Côte du Rhône AOP Clos du caillou  38€  
Côte Rôtie AOP Patrick Jasmin 92€  
Saint Chinian AOP D. La Maurerie 27€  
IGP Catalan Domaine Paetzold « La Cazotte »  35€  
Collioure AOC La tour Vieille 36€  
IGP Herault Domaine Wäisse « Gualibaou du Russe » 71€  
Saint Emilion Grand Cru AOP Château Pierre 1<sup>er</sup> 2016 49€  
Graves AOP « Château les clauzots 2016 34€

## Méthodes traditionnelles 75cl

Champagne Extra Brut « Jean Michel » 60€  
Première Bulles brut AOP Limoux élevage 18 mois 32€

## DIGESTIFS 4cl

Eau de vie de Poire, Framboise, Mirabelle 45° 7,00 €  
Calvados AOP "Les Vergers du Chouquet" 40° 7,00 €  
Prune d'Ente "Salamandre" Sarlat vieilli 10 ans 46° 7,00 €  
Prune de souillac "Roques" 42° 7,50 €  
Chartreuse verte 55° 10€  
Chartreuse VEP 54° 15,00 €  
Mezcal Nuestra Soledad Ejutla 41° 10€  
Cachaca Gaya 39° 8€  
Verveine Vieillie « Auguste » Distillerie  
10,00€  
Armagnac de Montal AOP 40° 7,00 €  
Armagnac Laballe Résistance Baco 43° 10€  
Cognac XO Tesseron 40° 9,00 €  
Vodka Absolut 40° 7,00 €  
Gin « Nuage » 100% Français 42° 7,00€  
Gin Romeo's 46° Québec 8,00€  
Rhum diplomatico 40° 10€  
Rhum The Duppy Share (sans sucre ajouté) 40° 12,00 €  
Marie brisard, Get 27, Limancello, Amaretto, Menthe pastille  
6,00 €  
Manzana 6,00 €

## BOISSONS CHAUDES

Café Cellini **AB** 3,00 € Bar 2,00€  
Double café 4,00 €  
Capuccino, café crème 4,20 €  
Thé, infusion **AB** 4,10 €