


BAR & RESTAURANT


Circonstances

COCKTAILS 20cl 10€

French Gin Tonic

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

Gimber gin tonic passion

Gin 100% français, Gimber passion, French tonic 

Pampelle façon spritz

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

Hugo Spritz

Liqueur de fleur de sureau, proseco, citron et menthe fraîche

Passion Spritz


Liqueur de fruit de la passion, proseco


BIÈRE

Ginette  25cl 4,00€

Ginette  50cl 7,50€

Paname IPA bouteille 33 cl 6,50€

Bière Blanche 33 cl Vezelay  6,50€

Bière zéro alcool 25 cl Vezelay  4,00€

Yoleau 6€

La bière qui n'en est pas une...
Alcoolisée, fruitée sans sucre et sans gluten

- Citron menthe
- Framboise vanille

Nos boissons fraîches Bio

GIMBER'Nade' passion 6€

Jus de pomme ou tomate bio 4,80€

Jus la boissonnerie de Paris 5,50€

- Pur jus d'orange
- Geek : cranberry griotte guarana
- Hipie : ananas, passion hibiscus
- Thé glacé noir et yuzu
- Thé rooibos glacé à la framboise

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...

Ou le Menu secret en 6 services pour l'ensemble de la table 58€ par personne

Tempura de petits artichauts, mayo épicée 8€

Terrine de campagne maison, chutney 9€

Rillettes de sardines à la moutarde 11€

Saumon mi-fumé, purée de pommes de terre, crème citron ciboulette 15€

Tartare de bœuf charolais façon thaï 12€

Foie gras de canard vendéen rôti, belles poêlée de cerises françaises 14€

Beignet de fleur de courgettes safrané 15€

Galette de pied de cochon croustillante, rémoulade de céleri 11€

Poêlée de petites girolles, l'œuf bio basse température 17€

Burratina des pouilles, petits légumes croquants, vinaigrette rhubarbe 15€

Poêlée de bavette de bœuf scotch beef, soja ciboulette 15€

Croq' moelleux « comté basilic » 14€

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

Chèvre frais, émincé de champignons bruns et chimichuri 11€

Tataki de thon rouge aux épices, coleslaw maison 12€

Filet de beau St Pierre, purée de pommes de terre et émulsion rouille 26€

Fregula sarda cuisinée comme un risotto, coques et moules de bouchots, émulsion maître d'hôtel 22€

Filet de rouget barbet grillés, petites courgettes crues et cuits au basilic 24€

Rognon de veau grillé, pleurotes rois, grosses pâtes et pistou d'ail de la victoire 23€

Epaule de porcelet confite grillée, carottes fondantes au citron confit 23€

Côte de bœuf de galice (800g) pour 2 ou 3 pers, sauce poivre 89€

Pour finir...

Reblochon fermier au lait cru, pain grillé 8€

Citron comme une tarte en verrine 8€

Mousse chocolat noir 8€

Cheese cake framboise 8€

Noisette, noisette, noisette 9€

Charlotte minute, pistache, framboises fraîches 9€

Craquant tout chocolat 9€

Tiramisu « crème de marron noisette » 9€

Apéritifs

Coupe de champagne Extra Brut "Jean Michel" 12cl 12,00 €

Coupe 1^{ère} bulles 12cl 7,50 €

Kir 12cl 5,50 €

Kir royal 12cl 12,50 €

Ricard 2cl 5,00 €

Muscato 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 **4B** 25cl 4,50 €

Vin au verre : 10cl

Vins blanc :

Viognier 6€

Valençay 6€

Vins rouges

Coteaux bourguignon 6€

St Chinian 6€

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 43€

Meursault Genevrières 1^{er} cru Darviot-Perrin 2017 180€

Reuilly AOP Denis Jamain « Les fossiles   42€

Chablis AOP « Vieilles vignes » Dom Servin 47€

Pernand Vergelesses AOP Les combottes « Rapet » 69€

Marsannay AOP « Derey » 47€

Côte du Rhône « AOP Clos du caillou  42€

Viognier IGP pays d'OC Domaine La Jeanne 29€

Roussette de Savoie « Domaine des 13 lunes »  25€

Graves AOP Château les Clauzots 32€

Vins rosés 75 cl

Côte de Provence AOP Petit Bisou 33€

Côteaux d'aix VDP Château Virant 25€

Le magnum de rosé Sacha AOP Côte de Provence 54€

Méthodes traditionnelles 75cl

Champagne Extra Brut « Jean Michel » 60€

Première Bulles brut AOP Limoux élevage 18 mois 32€

Vins Rouges 75cl

Pinot noir Alsace AOP H. Metz 27€

Sancerre rouge AOP Tabordet 43€

Saumur champigny « D. des Frogères » Le clos Marconnet 32€

Aloxe-corton « Rapet » 76€

Marsannay AOP « Derey » 55€

Pernand vergelesses AOP « les belles filles » Rapet 63€

Crozes Hermitages AOP Domaine Combier  55€

Côte du Rhône AOP Clos du caillou  42€

Côte Rôtie AOP Patrick Jasmin 92€

Domaine de la Grange des Pères 2020 IGP pays de l'Hérault 198€

Domaine Wäisse 2018 « galibaou du Russes » C. du languedoc 78€

Saint Chinian AOP D. La Maurerie 27€

IGP Catalan Domaine Paetzold « La Cazotte »  35€



Collioure AOC La tour Vieille 36€

Graves AOP « Château les clauzots 2016 34€

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 jaune 55° 10€
Chartreuse VEP 54° 15,00 €
Mezcal Nuestra Soledad Ejutla 41° 10€
Cachaca Gaya 39° 8€
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 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  3,00 €
Double café 4,00 €
Capuccino, café crème 4,20 €
Thé, infusion  4,10 €