

# BAR & RESTAURANT

# Circonstances

## COCKTAILS 20cl 10€

### French Gin Tonic

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

### Gin tonic des chartreux

Gin 100% français, french tonic , Elixir de la Grande-Chartreuse

### 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
- Madone matadore : mangue, citron vert, verveine
- Cougar : mangue, citron, verveine
- Thé glacé noir et yuzu
- Thé glacé miel citron

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...

*L'ordre de service reste aléatoire*

***Ou menu secret en 6 services pour l'ensemble de la table, 58€ par personne***

Terrine de campagne maison 10€

Tempura de chou-fleur romanesco, mayo épicée 9€

Burratina des pouilles, petits légumes croquants, vinaigrette truffée 19€

Boudin noir grillé de « Christian Parra, salade vinaigrette gourmande 12€

Foie gras de canard Vendéen Poêlé, poire caramélisées, sésame wasabi 17€

Poêlée de coques et pleurotes du panicaut 12€

Croq' moelleux « comté truffe » 17€

Rillettes de sardines à la moutarde 11€

Pinsa (petite pizza) à la truffe fraîche 25€

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

Bavette de boeuf scotch beef « soja ciboulette » 15€

Galette de pied de cochon croustillante, céleri rémoulade 11€

Tataki de thon et coleslaw au sésame 15€

Noix de St Jacques françaises fraîches, mousseline de céleri, choux de Bruxelles et jus de viande truffé 25€

Filet de beau turbot grillé, mousseline de pommes de terre, émulsion maître d'hôtel 26€

Rognon de veau grillé, grosses pâtes et jeunes blettes « ail et persil » 23€

Petit cochon des bois, confit rôti, carottes fondantes à la sarriette 24€

Côte de bœuf de Galice maturée pour 2 ou 3 personnes, purée de pommes de terre et sauce poivre 89€

### **Pour finir...**

Pont l'Evêque au lait cru, pain grillé

Citron comme une tarte en verrine 8€

Mousse chocolat noir 8€

Cheese cake framboise 8€

Amande comme une galette 9€

Riz au lait de camargue au caramel beurre salé 8€

Orange sanguine, émulsion marron, craquant chocolat 8€

## 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  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  31€

Sancerre blanc AOP Tabordet 43€

Meursault Genevrières 1<sup>er</sup> 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€

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 « Domaine des Frogères »  31€

Pommard 2019 Vincent Prunier 76€

Marsannay AOP « Derey » 55€

Pernand vergelesses AOP « les belles filles » Rapet 63€

Crozes Hermitages AOP Domaine Combier  59€

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 Maxime Renaudin 2021 IGP pays de l'Hérault 110€

Domaine Vaisse 2019 Gualibaou du Russe 73€

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 Verte 55° 10€  
Chartreuse VEP 54° 23,00 €  
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  3,50 €  
Double café 4,50 €  
Capuccino, café crème 4,50 €  
Thé, infusion  4,50 €