


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 ^{ère} 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^{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€

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 Tesson 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 €