

# A PARTAGER

## STRACCIATELLA 10

Stracciatella, basilic, pignons de pin, huile d'olive, pain pita

## HOUMOUS 9

Houmous de pois chiche, huile d'olive, pain pita

## PETIT POULET KARAAGE 14

Poulet mariné & sauce ponzu

## LE CROQUE TRUFFE 14

Pain toasté, jambon, fromage, crème de truffe maison

## ARANCINI TRUFFE 11

Riz façon risotto, parmiggiano, crème truffe maison

## POMMES DE TERRE À LA GRECQUE 9

Pommes de terre Grenaille, féta, miel

## CARPACCIO DE DORADE 12

Dorade crue en fine lamelle, huile d'olive ciboulette, vinaigrette aux agrumes, pickles d'oignon

## TACOS DE POULPE 16

Poulpe mariné, sauce rouge et pickles d'oignon

## TACOS DE BOEUF 11

Bœuf mariné et grillé, sauce verte jalapeño, pickles d'oignon

## TATAKI DE BOEUF 13

Bœuf façon tataki, sauce soja & sésame

## **COLLABORATION AVEC WE SUSH'U**

19h-21h45

## PLATEAU NIGIRI 16

Saumon x2, Saumon tataki x2, Thon X2, Crevette, Avocat

## Signature - DRAGON AVOCAT 16

Tempura de crevette, Cheese, Concombre, Tobiko au Yuzu, Mayo spicy, Cébette

## SASHIMIS SAUMON & THON 14

Saumon x5, Thon x5, Cébette

Prix net en euros, taxes et service compris.

## CHAMPAGNE

	12cl	20cl	75cl
MARQUIS DE POMEREUIL	<b>10</b>	<b>15</b>	
FREREJEAN FRERES BLANC DE BLANCS			<b>130</b>
LAURENT PERRIER			<b>170</b>
LAURENT PERRIER ROSÉ			<b>250</b>
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015			<b>350</b>

## BLANC

	12cl	75cl
DOMAINE CANET IGP Pays d'Oc - Chardonnay ou Viognier	<b>6</b>	
DOMAINE DAURION - SECRET DE CAUX IGP Pays d'Oc - Colombard, Chardonnay, Viognier <i>Des notes de fruits exotiques et fleurs blanches.</i>		<b>29</b>
DOMAINE DE JOY - SAINT ANDRÉ IGP Côtes de Gascogne <b>Moelleux</b> - Gros Manseng <i>Gourmand sur des notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi).</i>	<b>6</b>	<b>32</b>
MAS DES ARMES - LES HEURES BLANCHES IGP Pays d'Hérault Aniane - Sauvignon Blanc, Vermentino, Chenin, Viognier, Muscat, Petits Grains et Roussanne <i>Vif, rafraichissant sur des notes d'ananas et de citron vert.</i>		<b>37</b>

## ROSE

	12cl	75cl	150cl
DOMAINE DAURION - SECRET DE CAUX IGP Pays d'Oc - Bio - Cinsault, Syrah, Grenache noir <i>Couleur pétale de rose, notes de fruits rouges et épices douces</i>	<b>6</b>	<b>29</b>	
MALYSE AOP Côtes de Provence - Grenache, Rolle et Syrah <i>Belle fraîcheur, finale élégante et fruitée Arômes gourmands d'agrumes et de fleurs</i>		<b>32</b>	<b>75</b>
CHÂTEAU LANCYRE - D'ICI ON VOIT LA MER AOP Pic-Saint-Loup - Bio - Syrah, Grenache et Cinsault <i>Rose pâle, notes d'agrumes (mandarine, citron), très délicat</i>		<b>36</b>	
PUECH HAUT - ARGALI IGP Pays d'Oc - Grenache, Cinsault <i>Rosé pâle sur des notes de fruits acidulés. Frais et délicat</i>		<b>39</b>	<b>80</b>

## ROUGE

	12cl	75cl
DOMAINE CANET - MERLOT IGP Pays d'Oc - Merlot <i>Belle fraîcheur, tanins soyeux - Idéal frais</i>	<b>6</b>	
DOMAINE DAURION - LE SECRET IGP Pays d'Oc - Bio - Syrah, Cinsault, Marselan <i>Des notes de mûres fraîches, de garrigue</i>	<b>6</b>	<b>29</b>
MAS DES ARMES - GRAINS DE SAGESSE IGP Pays d'Hérault Aniane - Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Mourvèdre, Carignan <i>Des notes de mûre, cassis, framboises - Idéal frais</i>		<b>32</b>
CHÂTEAU LA NÉGLY - LA CÔTE AOP Languedoc La Clape Syrah, Carignan, Grenache et Mourvèdre <i>Gourmand, soyeux, notes de cassis, poivre, réglisse</i>		<b>34</b>
CHÂTEAU DE CAZENEUVE CYNARAH AOP Pic-Saint-Loup - Bio - Syrah, Grenache, Cinsault <i>Structuré, souple, épice, notes de fruits noirs mûrs</i>		<b>39</b>



**COCKTAILS**

**MOJITO**

Rhum Pura Vida Citron vert, Menthe fraîche, Sirop de canne  
*Déclinaison fraise, framboise, agrumes*

**PIÑA COLADA**

Rhum blanc, Jus Ananas, Glace coco, Sirop de canne  
*Déclinaison agrume Liqueur Alaryk*

**SPRITZ**

Prosecco, Spritz, Eau pétillante  
*Déclinaison Hugo : Liqueur de sureau Menthe fraîche 10*

**CAÏPIRINHA**

Cachaça, Sirop de canne, Citron vert

**DAÏQUIRI FRAISE**

Rhum blanc, Fraise, Citron vert, Sirop de canne

**MOSCOW MULE**

Vodka, La French Ginger Beer, Citron vert

**PORNSTAR MARTINI**

Vodka, liqueur Maracujà, Sirop vanille, Citron vert, Prosecco

**AMARETTO SOUR**

Amaretto, sucre de canne, jus de citron, blanc d'oeuf

**EXPRESSO MARTINI**

Vodka, Kahlúa, Espresso, Sirop de sucre de canne

**COCKTAIL CRÉATION**

**LA CETTA**

Gin Alaryk, Liqueur d'orange sanguine Alaryk, Citron

**SOFT**

**SODAS** Coca, Coca zéro, Orangina, Ice tea 33cl

**JUS MAYA** PAM, Goyave, Ananas, Litchi, Eau de coco 31cl

**EAU SÉMILLANTE** 33 cl

**EVIAN OU SAN PELLEGRINO** 1L

**SIROP** Pêche, Fraise, Menthe, Grenadine, Orgeat, Citron

**HEXIS** Energy drink - 25cl

**LA FRENCH** Ginger Beer ou Tonic - 25cl

**GIN**

4cl

**ADAMUS DRY GIN**

**15**

Bio - Arôme floral et fruité - 18 plantes soigneusement sélectionnées, utilisation de la baie de **Baga**, un raisin typique de la région du Portugal

**HENDRICK'S GIN - ANOTHER**

**15**

Élaboré à partir de 11 botaniques, il est sublimé par des essences emblématiques de concombre et de rose, enrichies de fleur d'oranger et de cacao pour plus de profondeur.

**PALMARÈE PREMIER CRU**

**20**



Epicé et fruité, originaire du Maroc, une fusion de dattes Medjool et de fleur d'oranger pour une expérience sensorielle inégalée.

**10 8**

**SORGIN ROSÉ**

**15**

**12 8**

Inspiré par le monde du vin, il marie harmonieusement des arômes de gin traditionnel à des notes délicates de rosé, créant ainsi une boisson aussi rafraîchissante qu'élégante.

**9**

TOUS NOS GINS SONT SERVIS AVEC UN TONIC PREMIUM MATCH TONIC WATER MEDITERRANEAN OU INDIAN

**RHUM**

**10**

**PURA VIDA XO**

**15**

Élaboré à partir des meilleures cannes à sucre du Costa Rica. Vieilli en fûts de chêne, ce rhum développe des saveurs uniques, alliant des notes boisées et des arômes sucrés.

**10**

**WHISKY**

**12**

**CARDHU - 12 ANS**

**15**

Whisky Ecosais - palais velouté, où des arômes de malt moelleux côtoient des touches boisées avec des accents de vanille et d'épices douces

**12**

**HIBIKI HARMONY**

**20**

**10**

Whisky Japonais - Une douceur veloutée, marquée par des saveurs de caramel, d'amandes grillées et une pointe de fruits rouges.

**10**

**TEQUILA**

**CLASE AZUL REPOSADO**

**20**

Ses notes vanillées, son léger goût de caramel et sa finale épicée en font une expérience sensorielle inoubliable, parfaite pour les moments de célébration.

**12**

**14**

**APÉRITIF**

**KIR CASSIS** 12CL

**9**

**MARTINI BLANC, ROUGE** 10CL

**9**

**COUPE DE PROSECCO** 12CL

**10**

**BIERE - MAISON ALARYC - BIO**

**ALARYK - BLONDE, PRESSION** 25CL / 50CL

**4/7**

**ALARYK - IPA OU AMBRÉE** 33CL

**7**

**ALARYK - BLONDE 0,5%** 33CL

**5**

## ALCOOL

### VODKA

	4cl	75cl
MAISON ALARYK		100
CIROC		130
RED BERRY, PEACH, BLUE		

### RHUM

CAPTAIN MORGAN	10	100
PURA VIDA ANEJO	12	130

### GIN

MAISON ALARYK	10	100
BLOSSOM COSTA BLANCA		110
TANQUERAY		120
HENDRICK'S		130

### WHISKY

LEFORT	10	100
LEFORT - VANILLE		110

### TEQUILA

DON JULIO BLANCO		120
DON JULIO REPOSADO		150
CLASE AZUL REPOSADO		350

## DIGESTIF

	2cl	6cl	75cl
EN VUE MENTHE BLANCHE/VERTE	5	8	80
AMARETTO	5	7	
ERES - crème de rhum, caramel beurre salé	6	8	
LIQUEUR ALARYK CITRON / ORANGE	6	8	
GET 27	5		80
BAILEYS	5		
RHUM	5		
WHISKY	5		
TEQUILA	5		
VODKA	5		
NOCES ROYALES	6		

