

LE BALU

VELOUTÉ DE POTIMARRON	14	PUMPKIN SOUP
BELLE SALADE ENDIVES / FRISÉE	12	SALAD
AVOCAT SIMPLEMENT EMINCÉ HUILE D'OLIVE CITRON	12	AVOCADO
AUBERGINE CARAMÉLISÉE / MOZZA	16	EGGPLANT
TOURTEAU CÉLERI RÉMOULADE POMMES VERTES	18	CRAB
AVOCAT / THON ÉPICÉ	18	AVOCADO TUNA
CARPACCIO DE DAURADE, CITRON GINGEMBRE	18	SEA BREAM
CALAMARS SAUTÉS CHORIZO PIMENT D'ESPELETTE	16	CALAMARI
VAPEUR DE CREVETTES « LILY WANG »	15	SHRIMP DIM SUM
NEMS POULET BASILIC THAÏ	16	SPRING ROLLS
PETIT RISOTTO À LA TRUFFE	29	TRUFFLE RISOTTO
FOIE GRAS DE CANARD	20	FOIE GRAS
CŒUR DE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ / CRÈME DOUBLE ET BLINIS	24	SMOKED SALMON
6 BEAUX ESCARGOTS	18	SNAILS

VÉGAN CURRY VERT LÉGUMES TOFU	24	GREEN CURRY		
CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE (À PARTAGER OU PAS)	28	TRUFFLE CROQUE		
L'OMELETTE PLATE AUX CÈPES	26	CÈPES OMELET		
RIGATONI TOMATE BASILIC LÉGÈREMENT ÉPICÉS	20	TOMATO RIGATONI		
MACARONI AUX MORILLES	26	MOREL MACARONI		
SPAGHETTI AU HOMARD	28	LOBSTER SPAGHETTI		
NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PROVENÇALE	26	SCALLOPS		
CREVETTES RÔTIES COCO CITRONNELLE	26	SHRIMPS		
SAUMON MISO GINGEMBRE SÉSAME	25	MISO SALMON		
TARTARE	22	CHEESEBURGER	22	TARTAR OR BURGER
UNE BELLE ENTRECÔTE SÉLECTION « METZGER »	35	BEEF		
PETIT CHÂTEAU FILET GRILLÉ BÉARNAISE	29	CHATEAUBRIAND		
PAILLARD DE POULET BIO, CURRY ET CHUTNEY	24	CHICKEN		
LA MILANAISE	28	MILANAISE		



SAINT MARCELLIN	9	CHEESE
MOELLEUX AU CHOCOLAT	12	CHOCOLATE CAKE
CRACKERS CHEESECAKE	12	CHEESECAKE
FINE AUX POMMES	12	APPLE TART
BRIOCHE PERDUE, CARMEL BEURRE SALÉ	12	FRENCH TOAST
MILLEFEUILLE VANILLE / CARMEL	12	MILLEFEUILLE
PAVLOVA FRUITS ROUGES	18	PAVLOVA
SORBET MANGUE PASSION	9	SORBET
GLACE VANILLE MINUTE	9	ICE CREAM
CAFÉ & PETIT MONT BLANC	9	MONT BLANC

SANCERRE DOMAINE VACHERON "BIO" 10
CHABLIS DOMAINE DU CHARDONNAY 8
SAINT-PÉRAY "LES BIALÈRES" LES VINS DE VIENNE 9

CÔTES-DE-PROVENCE PEYRASSOL CUVÉE DES COMMANDEURS 8
CÔTES-DE-PROVENCE "ENTOURAGES" 11

SANCERRE DOMAINE VACHERON "BIO" 12
MINERVOIS LA LIVINIÈRE CHÂTEAU LAVILLE BERTRON 8
SAINT-JOSEPH "L'ARZELLE" 11

COUPE DE COLLET BRUT 14
COUPE DE BILLECART SALMON ROSÉ 16



JUS BIO CAROTTES GINGEMBRE 10



NEGRONI 12

BALLU (WHISKY, CHAMPAGNE, FRAISE, CITRON) 16

SYLDAVIE (VODKA, CITRON, GINGER BEER) 15

OLD FASHIONED (BOURBON, ANGOSTURA BITTER) 15



COUPE DE COLLET BRUT 14

COUPE DE BILLECART SALMON ROSÉ 16

Liste des allergènes disponible sur demande - Viandes bovines origine : France, Italie, Allemagne, USA.

Contenance des verres de vin 12cl et 15cl la coupe de Champagne.

Prix nets en euros. Taxes et service compris.



SPRITZ 16

MOJITO 16

CAÏPIRINHA 16

MARGARITA 16

COSMOPOLITAIN 16

MOSCOW MULE 16

VANILLA SOUR 16



BLANC DE BLANCS RUINART 20

ROSÉ BILLECART-SALMON 17

VIENS AU VERRE

BLANCS

SANCERRE DOMAINE VACHERON "BIO"	10
CHABLIS DOMAINE DU CHARDONNAY	8
SAINT-PÉRAY "LES BIALÈRES"	9

ROSÉS

CÔTES-DE-PROVENCE PEYRASSOL CUVÉE DES COMMANDEURS	9
CÔTES-DE-PROVENCE "ENTOURAGES"	11

ROUGES

SANCERRE DOMAINE VACHERON "BIO"	12
MINERVOIS LA LIVINIÈRE CHÂTEAU LAVILLE BERTRON	8
SAINT-JOSEPH "L'ARZELLE"	11

VIENS BLANCS

SANCERRE DOMAINE VACHERON BIO	45
CHABLIS DOMAINE DU CHARDONNAY	38
HAUTES CÔTES DE BEAUNE FRANCIS LECHAUVE	45
SAINT-PÉRAY "LES BIALÈRES"	40
PULIGNY-MONTRACHET FRANCIS LECHAUVE	95

VIENS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE PEYRASSOL CUVÉE DES COMMANDEURS	36
CÔTES DE PROVENCE "ENTOURAGES"	49
BANDOL DOMAINE OTT	55

VIENS ROUGES

SANCERRE DOMAINE VACHERON BIO	50
CHINON CHÂTEAU DE LA GRILLE	40
MINERVOIS LA LIVINIÈRE CHÂTEAU LAVILLE BERTRON	30
HAUTES CÔTES DE BEAUNE FRANCIS LECHAUVE	42
POMMARD VIEILLES VIGNES FRANCIS LECHAUVE	85
CROZES-HERMITAGE DOMAINE DE THALABERT	50
CHÂTEAUNEUF DU PAPE "LES OTELIÉES"	75
SAINT-JOSEPH "L'ARZELLE"	45
HAUT-MÉDOC MOULIN DE LA LAGUNE	52
MARGAUX CHÂTEAU GISCOURS	105
SAINT-JULIEN CHÂTEAU BEYCHEVELLE	210

CHAMPAGNES

COLLET BRUT	80
BILLECART SALMON ROSÉ	120
LOUIS ROËDERER BRUT PREMIER	140