

MENU

COCKTAILS CREATIONS

DALIDA 18cl **16**

Tequila, sirop d'agave, citron pressé, purée de passion

WHAM 8cl **16**

Rhum épiced, sirop d'érable, citron pressé, tranche de gingembre et citron vert

L'AZIZA 14cl **16**

Rhum blanc, jus d'ananas, citron pressé, sirop d'hibiscus, fleur d'hibiscus

LES CLAUDETTES 16,5cl **16**

Gordon's pink, jus d'ananas, jus de framboise, sirop de rose, crème de framboise, citron pressé



COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz - Spritz Saint Germain - Mojito - Piña Colada
Cosmopolitain - Pornstar martini - Espresso martini **14**

PRIX NET. SERVICE COMPRIS.

APÉRITIFS

Ricard, Pastis, 2 cl	9
Martini Rosso, Bianco, Campari, Suze, 6 cl	9
Porto rouge, Porto blanc, 8 cl	9
Lillet rouge, Lillet blanc, 8 cl	9
Kir cassis, pêche, mûre, 12 cl	9
Americano, 8 cl	14
Kir Royal cassis, pêche, mûre, 12 cl	16

MOCKTAILS

BERRY SMASH - VIRGIN MOJITO - VIRGIN COLADA	
APPLE PILAR	12

SOFTS

Coca-Cola & Coca Zero, 33 cl	7
Orangina, Limonade, Ice Tea, Fuze Tea, 25 cl	7
Schweppes Tonic / Agrumes, 25 cl	7
Red Bull, 25 cl	8
Ginger Beer, 25cl	7
Jus de fruits	7
Fruits pressés	10
(Orange, Pamplemousse, 20cl - Citron pressé, 10cl)	
Eau plate, eau gazeuse, 33cl	7
Eau plate, eau gazeuse, 75cl	9

BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl
Heineken blonde	6	11

BIÈRES BOUTEILLE 33cl	
Heineken sans alcool	7
Desperados	8
Gallia IPA	8
Gallia Blanche	8

CHAMPAGNE

BRUT	coupe 12cl	75cl	150cl
B.S.A Gremillet	17		
B.S.A Ruinart Brut	21	180	380
B.S.A Moet Brut			300
Dom Perignon, cuvée vintage, 2013		550	
BLANC DE BLANCS	coupe	75cl	150cl
B.S.A Ruinart Blanc de Blancs		280	500
ROSÉ	coupe	75cl	150cl
B.S.A Thienot	20	150	
B.S.A Ruinart Rosé		250	

ALCOOLS (4CL)

SCOTCH WHISKY

Nikka White	13
Glenfiddish 12 ans	14
The Glenlivet	16
Monkey Shoulder	19
Lagavulin 16 ans	19
Chivas	19

IRISH WHISKY

Craigellachie	14
---------------	----

AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's	14
---------------	----

VODKA

42 Below	12
Grey Goose	17

GIN

Bombay Dry Gin	14
Hendrix	16
The Botanist	17

TEQUILA

San José	10
Patròn Silver	16

RHUM ET CACHAÇA

Bacardi Blanca	11
Bacardi Spiced	12
Clément VSOP	15
Diplomatico 12 ans	16
Santa Teresa	19
Zacapa	28

Supplément Soft	5
-----------------	---

MENU PODIUM PAR GLENN VIEL

LES ENTRÉES -

LA ROQUETTE 13

Tomates cerise confites, croûtons, olives, citron confit, fenouil, parmesan, roquette, basilic et vinaigre balsamique.

Conseil du sommelier : AOC Côte du Rhône, Xavier Vignon 2022.

LE DEMI-CROQUE 13

Jambon de dinde fumé, oignons caramélisés, moutarde, béchamel au Comté et parmesan, servi avec une salade mesclun.

Conseil du sommelier : AOC Morgon, Château de Corcelles, 2022.

LES PLATS -

LE TARTARE AU COUTEAU 25,99

Dans la tradition.

Conseil du sommelier : AOC, Bourgogne Pinot Noir, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022.

LE CROQUE 22,99

Jambon de dinde fumé, oignons caramélisés, moutarde, béchamel au Comté et parmesan, servi avec une salade mesclun.

Conseil du sommelier : AOC Morgon, Château de Corcelles, 2022.

LA SAUCISSE 22,99

Saucisse rôtie, nappée de jus de viande et échalotes confites.

Conseil du sommelier : AOC Morgon, Château de Corcelles, 2022.

LA BAVETTE 27,99

Bavette rôtie, échalotes confites.

Conseil du sommelier : AOC Côte du Rhône, Xavier Vignon 2022.

GARNITURE AU CHOIX

Frites allumettes, Mesclun et vinaigrette,

Purée de pommes de terre

Garniture supplémentaire 7

LES DESSERTS -

LA SOUPE DE FRUITS ROUGES 12

Crèmeux basilic, fruits rouges frais, soupe de fruits rouges, huile d'olive et meringue.

Conseil du sommelier : Champagne Ruinart Brut

L'ILE FLOTTANTE 12

Blanc en neige cuit au four, crème anglaise à la vanille de Madagascar.

Conseil du sommelier : B.S.A Mercier rosé

Glenn Viel, Chef trois étoiles, a imaginé une carte bistrot reprenant les grands classiques de la cuisine française, le tout réinterprété à sa manière.

«C'est une cuisine de souvenirs»
Glenn Viel

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	3,5
Café noisette	3,7
Café crème	5,5
Chocolat chaud	8
Double expresso	7
Cappuccino	7
Thés et Infusions (Mariages Frères)	7
Chocolat viennois	10
Café viennois	10
Café frappé	10
Thé frappé	10

DIGESTIF

Manzana, Bailey's, Get 27, Get 31 (6cl)	10
Benedictine, Chartreuse verte, Limoncello	10
Grand Marnier	10
Armagnac V.S.O.P.	12
Poire William	12
Mirabelle	12
Calvados père Maglore V.S.O.P.	13
Irish coffee	16
Cognac V.S.O.P. Martell	16
Rémy Martin XO	36
Hennessy XO	40

VINS

BLANC	verre	75cl
LANGUEDOC		
IGP versant, viognier, 2023	10	50
LA BOURGOGNE		
AOC Bourgogne Chardonnay, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022.	10	50
AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Billard, 2022		61
AOC Petit Chablis, Domaine des Malandes, 2022	12	63
AOC Meursault Les Clous, Domaine Bouchard Père & Fils, 2020		170
LA LOIRE		
AOC Sancerre Cuvée L'Essentiel, Pierre Cherrier et Fils, 2023		59
AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2023	12	62
LE RHÔNE		
AOP Côtes du Rhône Xavier Vignon, 2022	10	50
AOP Muscat de Beaumes de Venise Xavier Vignon, 2022	12	69
AOC Condrieu Domaine Louis Chèze, 2022		120
	verre	75cl
ROSÉ		
AOP, L'île de beauté, Racinu, 2022	10	50
AOC Côte de Provence, Domaine de La Croix, Irrésistible, 2022	11	55
AOP Côtes de Provence, Minuty Prestige, 2022		62
ROUGE	verre	75cl
LE BEAUJOLAIS		
AOC Morgon, Château de Corcelles, 2022	10	50
LA BOURGOGNE		
AOC Bourgogne Pinot Noir, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022	10	50
AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2022	12	65
AOC Chorey-les-Beaunes, Domaine Daniel Largeot, 2020		85
Mercurey 1er cru, Les croichots Philippe le Hardi, 2019		92
AOC Pommard Clos des Ursulines, Albert Bichot, 2017		190
AOC Gevrey-Chambertin Bouchard Père et fils, 2016		200
LE RHÔNE		
AOP Côtes du Rhône, Cuvée Xavier Vignon, 2020	10	50
AOC Vacqueyras, Domaine les Ondines, 2020		61
AOC Croze Hermitage, Chante Passo, 2021		69
AOC Châteauneuf-du-pape, Alain Jaume, 2021		120
AOC Saint Joseph, Domaine Louis Chèze, 2020		145
LE BORDELAIS		
AOC Médoc, Château Haut-Brignays, 2020	11	55
Lussac Saint-Émilion, Château la claymore, 2020		62
Haut Médoc, Château Victoria, 2019		75
AOC Pomerol Château Saint Pierre, 2016		120
Vin du moment, rouge, blanc, ou rosé	9	

PRIX NET. SERVICE COMPRIS.

PRIX NET. SERVICE COMPRIS.

Les millésimes sont amenés à évoluer en fonction de la production