

LES ASSIETTES



ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Sélection artisanale

10 €

TATAKI DE SAUMON

Flambé au saké, présenté en dés, sauce yakitori

12 €

ASSIETTE DE TAPAS CORSES

Tapenade d'olives noires

Caviar de tomates séchées

Caviar d'aubergines

Fromage de brebis & confiture de figues

Servie avec pain

12 €

CHORIZO

Flambé à table

12 €

BAR À HUÎTRES

HUÎTRES CANCALE — N°3

6 pièces • **15€** *9 pièces* • **22€**

Accord cocktail suggéré : Champagne Honey Lemon

HUÎTRES AMULETTE IRLANDE — N°3

3 huîtres Amulette & une coupe de champagne • **19€**

DESSERTS

Assiette de 4 macarons • **10€**

Assiette de 3 cannoli • **10€**

COCKTAILS

SIGNATURE



SHORTS



Nordic Garden 14 €
Vodka, citron, sucre de canne, aneth, concombre

Dolce Vita 14 €
Gin, citron, miel, Prosecco, basilic

LONGS



Sunset Spritz Andalou 14 €
Gin, jus d'orange, Prosecco, orange, romarin

French 75 14 €
Gin, citron, sirop de basilic, Prosecco

Champagne Honey Lemon 15 €
Miel, citron, Champagne

VINS

JUSQU'À 23H

12,5CL

75CL

BLANCS

Fantastique — Côtes de Provence 9 € 65 €
Château Sainte Marguerite — 2024

Insolito — Portugal 5 € 30 €
Casa Relvas — 2024

Préjugés — IGP Pays d'Oc 7 € 45 €
Maison Ventenac — 2024

ROSÉS

Minuty — Côtes de Provence 7 € 50 €
Château Minuty — 2024

Fantastique — Côtes de Provence 8 € 65 €
Château Sainte Marguerite — 2025

ROUGES

Fantastique — Côtes de Provence 9 € 65 €
Château Sainte Marguerite — 2022

Sang Mêlé — Pays d'Oc 6 € 40 €
Vinovalie x Vignobles Dom Brial — 2023

Faugères Vieilles Vignes — Languedoc 7 € 45 €
Mas des Capitelles — 2022

Les Meysonniers — Crozes-Hermitage 8 € 55 €
Vallée du Rhône — M. Chapoutier — 2023