

## PARA PICAR 7€

### POULET KARAAGE (6 pcs)

Poulet tendre mariné à la Japonaise, Chili mayo

KARAAGE CHICKEN

### TRILOGIE LEVANTINE

Labneh, Houmous au sésame, Caviar d'aubergine au Zaatar, Mini Pitas

LEVANTINE TRILOGY Labneh, Sesame hummus, Eggplant caviar with Zaatar, Mini Pitas

### GUACAMOLE MAISON

Mini Pitas

## LES BULLES 15CL

COUPE DE CHAMPAGNE <b>AR LENOBLE</b>	15€
PISCINE DE CHAMPAGNE <b>AR LENOBLE</b>	17€
PISCINE DE PROSECCO " <b>BY MARTINI</b> "	13€

## LES COCKTAILS "SIGNATURE" 15CL/20CL

<b>HAVANE</b>	18€
Clarification de Rhum Bacardi Carta Blanca, feuilles de menthe, lait, jus pomme; jus citron vert, sirop poire, sirop miel	
<b>ELIXIR</b>	17€
Gin Bombay Sapphire, liqueur Chartreuse verte, jus citron vert, infusion verveine, sirop pomme verte, limonade	
<b>FIEBRE</b>	17€
Téquila Olmeca Altos Reposado, sirop vanille, jus citron vert, purée fruits de la passion	
<b>ROSA NOCHE</b>	17€
Vodka Greygoose, liqueur pastèque, triple sec, jus citron vert, sirop figue, cranberry, limonade	
<b>COLD CUCUMBER</b>	16€
Téquila Olmeca Altos Reposado, jus pomme, jus orange, jus citron vert, sirop rose, sirop concombre	
<b>RAIZ PERUANA</b>	16€
Pisco Acholada, liqueur Saint-Germain, jus citron vert, sirop fleurs sureau, jus concombre frais maison, feuille de basilic	
<b>HONEY OLD FASHIONED</b>	16€
Whisky J.W. Black Label, miel salé, liqueur vanille de Madagascar, bitter orange	

## LES COCKTAILS CLASSIQUES 15CL/25CL

<b>PORNSTAR MARTINI</b>	17€
Vodka 42 Below, fruit de la passion, vanille, shot de Prosecco	
<b>EXPRESSO MARTINI</b>	17€
Vodka 42 Below, liqueur de café Kahlúa, café Arabica	
<b>MOJITO</b>	15€
Rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert, feuilles de menthe, cassonade, eau gazeuse	
<b>MOJITO PASSION</b>	16€
Rhum Bacardi Carta Blanca, fruit de la passion, citron vert, feuilles de menthe, cassonade & eau gazeuse	
<b>MOJITO ROYAL</b>	18€
Rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert, feuilles de menthe, cassonade, eau gazeuse & Champagne AR Lenoble	
<b>MOSCOW MULE</b>	15€
Vodka 42 Below, ginger beer, citron vert, Angostura	
<b>CAIPIRINHA</b>	15€
Cachaça Leblon, citron vert, cassonade	

## LES ALCOOLS 5CL

RON <b>DIPLOMATICO</b> "RESERVA EXCLUSIVA"	15€
VODKA <b>GREYGOOSE</b>	15€
WHISKY <b>JOHNNY WALKER BLACK LABEL 12 ANS</b>	13€
WHISKEY <b>JACK DANIEL'S</b>	13€
TEQUILA <b>PATRON SILVER</b>	15€
GIN <b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	13€
<b>GET 27</b>	13€
<b>JÄGERMEISTER</b>	13€

## LES SHOTS 2,5CL

VODKA <b>42 BELOW</b> sirop de Cerise <b>ou</b> sirop de passion	7€
<b>GET 27</b>	7€
VODKA <b>42 BELOW - GET 27</b>	7€
WHISKEY <b>JACK DANIEL'S</b>	7€
VODKA <b>GREYGOOSE</b>	8€
TEQUILA <b>PATRON SILVER</b>	8€
RHUM <b>DIPLOMATICO</b>	8€

## LES BIÈRES BOUTEILLES 33CL

<b>CARLSBERG PREMIUM</b>	10€
<b>SAN MIGUEL FRESCA</b>	10€

## LES MOCKTAILS 25CL

<b>VIRGIN MOJITO</b>	11€
Citron vert, feuilles de menthe, cassonade, eau gazeuse	
<b>VIRGIN MOJITO PASSION</b>	12€
Purée fruits de la passion, citron vert, feuille menthe, cassonade & eau gazeuse	
<b>SUN OF A PEACH</b>	11€
Jus orange, cranberry, sirop pêche, ginger beer	
<b>VIRGIN COLD CUCUMBER</b>	12€
Jus pomme, jus orange, citron vert, sirop de rose, sirop de concombre, feuilles de menthe	

## LES SOFTS

<b>JUS</b> : ORANGE / POMME / ANANAS / CRANBERRY (verre 25CL)	
<b>SODAS</b> : COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (bouteille 33CL)	
<b>PERRIER</b> (bouteille 33CL)	
<b>EVIAN</b> (bouteille 75CL)	
<b>BADOIT</b> (bouteille 75CL)	



# ENTRÉES

## DAURADE MARINÉE AUX AGRUMES & GINGEMBRE

Pomelo & salade croquante de fenouil

## TATAKI DE THON SAKU AU SÉSAME NOIR

Crème d'avocat, pickles d'oignon rouge et algues Nori

- CARPACCIO DE BETTERAVES CHIOGGIA & FÊTA GRILLÉE (VÉGÉ)**  
Herbes & pignons, vinaigrette au cidre de pomme & miel

- JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA**  
Pan con tomate

- FRAPPUCCINO DE COURGETTES AU BASILIC (VÉGÉ)**  
Espuma de chèvre frais

## PÔLÉE DE CHIPIRONS À LA SOBRASADA

Petits calamars, réduction de tomate & charcuterie minorquine

- ASPERGES VERTES & ŒUF MOLLET CROUSTILLANT (VÉGÉ)**  
Vinaigrette moutarde ancienne & ciboulette

## TACOS PULLED PORK

Coleslaw, mayo cerfeuil, carotte, granny smith & chutney d'oignon rouge

- GUA BAO D'AGNEAU CONFIT**  
Houmous & jalapeño

# PLATS

- FILET DE BAR GRILLÉ, PISTOU DE PISTACHE & BASILIC**  
Poêlée de courgettes au Zaatar, tomates confites & fêta

## POULPE GRILLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE

Piperade de poivrons rouges, jus de sobrasada (charcuterie)

- NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES**  
Fondue de poireaux & sauce gingembre sésame grillé

- RAVIOLES DE PATATE DOUCE (VEGAN)**  
Lait de coco, émulsion au curry & éclats de cacahuètes grillées

## RISOTTO PRINTANIER (VEGAN)

Lait de coco, asperges vertes, petits pois et courgettes

- GRANDE SALADE DES CYCLADES (VÉGÉ)**  
Tomates cerises, oignon rouge, concombre, pastèque, olives de Kalamata, fêta grillée & huile d'olive citron-basilic

- POULET AUX ARTICHAUTS BARIGOULE, MIJOTÉ EN COCOTTE**  
Petit épeautre cuit dans un bouillon de volaille

- FILET DE CANETTE LAQUÉE À L'ORANGE, GINGEMBRE & MIEL**  
Couscous au gingembre & fruits secs

- CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA SARRIETTE (3PCS)**  
Baby brocolis, petits pois frais, carottes fanes glacées et panées au sésame, tsatziki

- LE TIGRE DU PACHAMAMA (220 GR)**  
Émincé de filet de boeuf mariné & grillé, coriandre fraîche & riz coco

## NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE GRILLÉE (300 GR)

Sauce Chimichurri, pommes grenailles confites

# ( POUR 2 ) +4€

## PICAÑHA DE BOEUF ARGENTIN (600 GR)

Rôtie en croûte de Chimichurri à basse température, pommes grenailles confites

- ÉPAULE D'AGNEAU DE 7H EN COCOTTE basse température (1KG) *Origine France***  
Couscous au gingembre et fruits secs - Pommes grenailles confites

# DESSERTS

- MILLEFEUILLE AU CITRON DE SICILE & LAVANDE**  
Crème légère au citron, infusion lavande, amandes caramélisées & gelée citron-basilic

- MOUSSE AU CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE & FLEUR DE SEL**  
Chocolat Guanaja 70%, huile d'olive fruitée - Tuile croustillante aux amandes, noisettes & écorces d'orange confite

- TATIN VANILLÉE AUX POMMES CARAMÉLISÉES**  
Crème fraîche d'Isigny

- CHOUQUETTES "Dunes Blanches, comme au Cap Ferret"**  
Petits choux garnis à la crème Chantilly

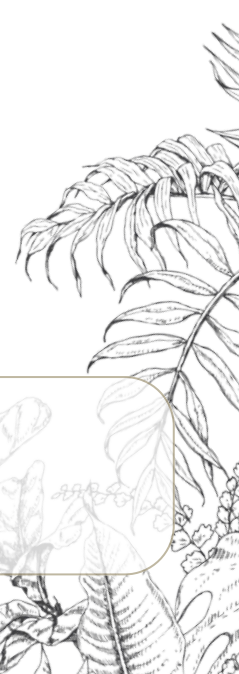
- CAFÉ MACCHIATO**  
Biscuit viennois à l'amande, crémeux au café, mousse de lait d'amande & chocolat poudré

## JEUDI

60€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

## VENDREDI & SAMEDI

60€ ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT  
69€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT





# STARTERS

**SEA BREAM MARINATED WITH CITRUS FRUIT & GINGER**  
Pomelo & crunchy fennel salad

**BLACK SESAME SAKU TUNA TATAKI**  
Avocado cream, red onion pickles and Nori seaweed

**CHIOGGIA BEETS CARPACCIO & GRILLED FETA (VEGGIE)**  
Herbs & pine nuts, apple cider & honey vinaigrette

**PATA NEGRA IBERIAN HAM**  
Pan con tomate

**ZUCCHINI FRAPPUCCINO WITH BASIL (VEGGIE)**  
Fresh goat's cheese espuma

**CHIPIRONS IN SOBRASADA SAUCE**  
Small squid, tomato reduction & Minorcan charcuterie

**GREEN ASPARAGUS & CRISPY SOFT-BOILED EGG (VEGGIE)**  
Old-fashioned mustard & chive vinaigrette

**PULLED PORK TACOS**  
Red coleslaw, chervil mayo, carrot, granny smith & red onion chutney

**CONFIT LAMB GUA BAO**  
Hummus & jalapeño

# MAIN COURSES

**SEA BASS GRILLED FILLET WITH PISTACHIO & BASIL PISTOU**  
Zucchini pan-fried with Zaatar, tomato confit & feta cheese

**GRILLED OCTOPUS WITH ESPELETTE PEPPER**  
Red bell pepper piperade, Iberian sobrasada juice (charcuterie)

**SNACKED SCALLOPS**  
Leek fondue & toasted sesame ginger sauce

**SWEET POTATO RAVIOLES (VEGAN)**  
Coconut milk, curry emulsion & roasted peanut slivers

**SPRING RISOTTO (VEGAN)**  
Coconut milk, green asparagus, peas and zucchinis

**LARGE CYCLADIC SALAD (VEGGIE)**  
Cherry tomatoes, red onion, cucumber, watermelon, Kalamata olives, grilled feta & lemon-basil olive oil

**CHICKEN WITH ARTICHOKE BARIGOULE, SIMMERED IN A CASSEROLE DISH**  
Small spelt cooked in poultry stock

**GLAZED DUCKLING FILET WITH ORANGE, GINGER & HONEY**  
Couscous with ginger and dried fruit

**GRILLED LAMB CHOPS WITH SAVORY (3PCS)**  
Baby Broccolis, fresh peas, glazed carrot tops breaded with sesame seeds, tsatziki

**PACHAMAMA TIGER (220 GR)**  
Sliced marinated & grilled beef fillet, fresh coriander & coconut rice

**GRILLED ARGENTINIAN SIRLOIN STEAK (300 GR)**  
Chimichurri sauce, confit grenailles potatoes

## ( FOR 2 ) +4€

**ARGENTINE BEEF PICAÑHA (600 GR)**  
Roasted in a low-temperature chimichurri crust, confit grenailles potatoes

**7H LAMB SHOULDER IN COCOTTE low temperature (1KG) Origin France**  
Couscous with ginger and dried fruit - confit grenailles potatoes

# DESSERTS

**SICILIAN LEMON & LAVENDER MILLEFEUILLE**  
Light lemon cream, lavender infusion, caramelized almonds & lemon-basil jelly

**CHOCOLATE MOUSSE WITH OLIVE OIL & FLEUR DE SEL**  
Guanaja 70% chocolate, fruity olive oil - Crunchy tuile with almonds, hazelnuts & candied orange peel

**TATIN APPLE PIE, VANILLA**  
Isigny sour cream

**CHOUQUETTES "Dunes Blanches, comme au Cap Ferret"**  
Small choux filled with Chantilly cream

**CAFÉ MACCHIATO**  
Viennese cookie, creamy coffee, almond milk mousse & powdered chocolate

## THURSDAY

60€ STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

## FRIDAY & SATURDAY

60€ STARTER / MAIN COURSE OR MAIN COURSE / DESSERT  
69€ STARTER / MAIN COURSE / DESSERT





## VINS FRANÇAIS / FRENCH WINES

### ROSE

<b>MINUTY PRESTIGE</b>	<b>43€</b>
<i>SYRAH, CINSAULT, GRENACHE, ROLLE - CÔTES DE PROVENCE AOP</i>	
<b>WHISPERING ANGEL</b>	<b>48€</b>
<i>CINSAULT, GRENACHE, VERMENTINO - CÔTES DE PROVENCE AOP</i>	

### BLANC / WHITE

<b>POUILLY-VINZELLES LES GRANDS CRUS BLANCS</b>	<b>42€</b>
<i>CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP</i>	
<b>CHABLIS CHARLY NICOLLE "PER ASPERA"</b>	<b>46€</b>
<i>CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP</i>	
<b>CHABLIS 1ER CRU CHARLY NICOLLE "LES FOURNEAUX"</b>	<b>58€</b>
<i>CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP</i>	
<b>CÔTE DE NUIT VILLAGE JEAN CLAUDE BOISSET</b>	<b>49€</b>
<i>CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP</i>	
<b>MAISON GALHAUD</b>	<b>33€</b>
<i>CHARDONNAY - PAYS D'OC, IGP</i>	
<b>SANCERRE DOMAINE FOURNIER "LES BELLES VIGNES"</b>	<b>45€</b>
<i>SAUVIGNON BLANC - LOIRE, AOP</i>	
<b>POUILLY FUMÉE DOMAINE ROC DE L'ABBAYE</b>	<b>54€</b>
<i>SAUVIGNON BLANC - LOIRE, AOP</i>	
<b>DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - MAGNUM 150CL</b>	<b>116€</b>
<i>POUILLY FUMÉE - LOIRE, AOP</i>	

### ROUGE / RED

<b>CHÂTEAU DE BUXY</b>	<b>58€</b>
<i>PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP</i>	
<b>HAUTE-CÔTE DE BEAUNE DOMAINE BOUCHARD AINE</b>	<b>70€</b>
<i>PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP</i>	
<b>CHASSAGNE MONTRACHET DOMAINE VINCENT BACHELET</b>	<b>95€</b>
<i>PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP</i>	
<b>POMMARD JEAN-CLAUDE BOISSET</b>	<b>108€</b>
<i>PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP</i>	
<b>SAINT-JOSEPH LOUIS CHOMEL</b>	<b>58€</b>
<i>SYRAH - RHÔNE, AOP</i>	
<b>CROZES-HERMITAGE DOMAINE COMBAT</b>	<b>46€</b>
<i>SYRAH - RHÔNE, AOP</i>	
<b>BEAUMES DE VENISE DOMAINE PIERRE ROUGON</b>	<b>39€</b>
<i>GRENACHE NOIR, SYRAH - RHÔNE, AOP</i>	
<b>BEAUMES DE VENISE DOMAINE PIERRE ROUGON - MAGNUM 150CL</b>	<b>75€</b>
<i>GRENACHE NOIR, SYRAH - RHÔNE, AOP</i>	
<b>MONTAGNE SAINT-EMILION DOMAINE JENNIFER KING "TERRES ROUGES"</b>	<b>41€</b>
<i>MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MALBEC - BORDEAUX, AOP</i>	
<b>CHATEAU ARNAUD JOUAND</b>	<b>42€</b>
<i>MERLOT, CABERNET SAUVIGNON - BORDEAUX</i>	
<b>TEMPO D'ANGELUS</b>	<b>58€</b>
<i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT - BORDEAUX, AOP</i>	
<b>LE PAULLAC DE LYNCH BAGES</b>	<b>116€</b>
<i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT - BORDEAUX, AOP</i>	
<b>SAINT-EMILION GRAND CRU N°3 D'ANGELUS</b>	<b>133€</b>
<i>CABERNET FRANC, SAUVIGNON, MERLOT - BORDEAUX, AOP</i>	
<b>TEMPO D'ANGELUS - MAGNUM 150CL</b>	<b>133€</b>
<i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT - BORDEAUX, AOP</i>	

## CHAMPAGNE BOUTEILLE 75CL

<b>AR LENOBLE BRUT</b>	<b>100€</b>
<b>MOET &amp; CHANDON BRUT</b>	<b>200€</b>
<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b>	<b>250€</b>
<b>LENOBLE BLANC DE BLANCS - MAGNUM 150CL</b>	<b>350€</b>
<i>100% CHARDONNAY</i>	
<b>MOET &amp; CHANDON - MAGNUM 150CL</b>	<b>450€</b>
<b>DOM PERIGNON</b>	<b>500€</b>
<b>RUINART BLANC DE BLANCS - MAGNUM 150CL</b>	<b>550€</b>

## VINS AU VERRE / BY THE GLASS 15CL

### BLANC / WHITE

<b>TRAPICHE</b>	<b>9€</b>
<i>CHARDONNAY, ARGENTINE</i>	
<b>POUILLY-VINZELLES LES GRANDS CRUS BLANCS</b>	<b>10€</b>
<i>CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP</i>	

### ROUGE / RED

<b>PASSION DE LOS ANDES</b>	<b>9€</b>
<i>MALBEC - ARGENTINE, AOC MENDOZA</i>	
<b>CHÂTEAU DE BUXY</b>	<b>10€</b>
<i>PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP</i>	

## VINS DU MONDE / WORLD WINES

### BLANC / WHITE

<b>PASSION DE LOS ANDES</b>	<b>31€</b>
<i>SAUVIGNON BLANC, ARGENTINE</i>	
<b>TRAPICHE</b>	<b>34€</b>
<i>CHARDONNAY, ARGENTINE</i>	
<b>CASILLERO DEL DIABLO</b>	<b>35€</b>
<i>CHARDONNAY, ARGENTINE</i>	

### ROUGE / RED

<b>PASSION DE LOS ANDES</b>	<b>33€</b>
<i>MALBEC - ARGENTINE, AOC MENDOZA</i>	
<b>TRAPICHE</b>	<b>33€</b>
<i>MALBEC, ARGENTINE</i>	
<b>SANTA CAROLINA</b>	<b>33€</b>
<i>CARMENERE - CHILI</i>	

