

# Le BAR

## SOFTS 33cl

**SODA** 4  
Coca, Ice tea, orangina, schweppes agrumes, schweppes tonic

**JUS DE FRUITS** 4  
Ananas, goyave, maracuja, mangue

**SIROP** 3  
Menthe, grenadine, ou citron

## EAUX 75 cl

**EAU PLATE** 6

**EAU GAZEUSE** 6

**EAU GAZEUSE (Locale)** 6

## CHAUDS

**EXPRESSO** 3

**CAFÉ ALLONGÉ** 3

**DOUBLE EXPRESSO** 4

**CAFÉ CRÈME** 4

**THÉ NOIR** 3

## LES BIÈRES D'ICI

**LA GWADA BLONDE** (33cl, brassé en guadeloupe) 7

**LA SALIZÉ** (Artisanale, 33cl, blanche ou Blonde) 8

**LA LEKOUZE** (Artisanal, 33cl, blanche citronnelle) 7

**LA LEKOUZZ** (Artisanal, 33cl, blonde classique) 7

## APÉRITIFS

**TI-PUNCH** (Sucre roux, citron, rhum blanc) 6

**TI-PUNCH VIEUX**(Sucre roux, citron, rhum vieux) 8

**PASTIS** 7

**KIR CASSIS** 7

**MARTINI** 7

**WHISKY J&B** 7

**JACK DANIEL'S** 8

**VERRE DE VIN PRESTIGE** (Nous consulter) 8

**VERRE DE VIN** (Rouge, Rosé ou blanc) 6

**VERRE DE BLANC** (Moelleux) 7

**COUPE DE CHAMPAGNE** 13

## COCKTAILS

**SPRITZ** 12

**SPRITZ SAINT-GERMAIN** 12

**DAÏKIRI** (Framboise ou Maracujá) 12

**MOJITO PASSION** ♥ 12

**MOJITO** 11

**MOJITO RHUM VIEUX** 14

**PIÑA COLADA** 12

**LE PLANTEUR** ♥ (Au sirop d'épices maison) 9

**PUNCH-COCO MAISON** 7

**CARIBBEAN MULE** (comme le mosco mais au rhum) 11

**VIRGIN MOJITO OU COLADA** 9

**LE TROPICO** (mangue, ananas, goyave, sans alcool) 8

**THÉ GLACÉ DETOX MAISON** 8

**THÉ GLACÉ FRUITS ROUGES MAISON** 8

## COCKTAILS SIGNATURE 13

**TI - MARIN** ♥  
RHUM INFUSÉ À LA MENTHE ET AU ROMARIN, JUS D'ANANAS, SUCRE DE CANNE, CITRON

**BASIL RHUM**  
RHUM INFUSÉ AU BASILIC, LIQUEUR DE CITRON, JUS DE FRAISE, SUCRE DE CANNE

**PORN STAR CARAÏBES**  
RHUM BLANC LONGUETEAU, LIQUEUR & PURÉE DE PASSION, VANILLE, CHAMPAGNE

**LE DRUIDE**  
VODKA, JUS DE PASSION & ANANAS, SIROP D'ÉPICES MAISON

Prix net en euro, taxes & service compris

# La CAVE

## VINS BLANC 75cl

**MAISON PAGANELLI - CORSE** 29  
VIN LEGER, SEC & MINÉRAL

**DOMAINE SAINTE-MARIE - CÔTES DE PROVENCE BIO** 38  
BOUQUET D'AGRUMES ET PAMPLEMOUSSE

**DOMAINE DU SALVARD - CHEVERNY** ♥ 39  
UN MIX SAUVIGNON & CHARDONNAY, NOTES D'AGRUMES, PECHE BLANCHE, BOUCHE ÉQUILIBRÉE

**DOMAINE L'OREE DE LA CHENAIE - COTE DE GASCOGNE** 34  
VIN MOELLEUX

**DOMAINE MATHIAS - CHABLIS 100% CHARDONNAY** 59  
NOTES FLORALES ET ARÔMES DE FRUIT BLANC

**LES ROCHES DES DENTELLES - VACQUEYRAS** ♥ BIO 57  
ACCORD PARFAIT LANGOUSTE ET FOIE GRAS, ARÔMES D'AMANDES GRILLÉES, ABRICOT ET FLEUR BLANCHE, TOUCHE SALINE

**MAISON JOSEPH MELLOTT, CUVÉ DES EDVINS - POUILLY FUMÉ** ♥ 78  
ROBE OR PALES SCINTILLANTE, NEZ COMPLEXE AUX NOTES DE MIEL & FLEURS BLANCHES, VIN ÉLÉGENT LONG ET MINÉRAL

**LA MISSION - CHATEAU CHAMIREY, MERCUREY 1ER CRU** 99  
ATTAQUE FRANCHE, MILIEU DE BOUCHE ENROBANT, NOTES FLORALE DE FOUGERE, POIRE ET PECHE LE VIN PRÉSENTE UN JOLI VOLUME BIEN ÉQUILIBRÉ AVEC UNE FRAÎCHEUR MENTHOLÉE QUI S'ÉTERNISE EN FINALE, S'ENTREMÊLANT AVEC LA MINÉRALITÉ DU TERROIR, DELICIEUX SUR DU POISSON

## CHAMPAGNES 75cl

**MAISON DEVEAUX - BRUT** 68  
PETIT PRODUCTEUR DE CHAMPAGNE

**CANARD DUCHÊNE - BLANC DE BLANC GRANDE CUVÉ** 109  
CHAMPAGNE GASTRONOMIQUE EN 100 % CHARODNNAY

**LAURENT PERRIER ROSÉ** 155  
LARGE PALETTE DE FRUITS ROUGES

**LAURENT PERRIER CUVÉ GRAND SIECLE** 290  
LES MEILLEURS MILLÉSIMES : 2004, 2006 & 2008 290

**DOM PERIGNON, VINTAGE 2013** 375  
SENSATION TONIQUE, NOTES DE GINGEMBRE ET TABAC GRILLÉ

Prix net en euro, taxes & service compris

# La CAVE

## VINS ROUGES 75cl

<b>DOMAINE HAUTES TROGLODYTES, SAUMUR CHAMPIGNY</b> ARÔMES FRUITÉS DE FRAISE, MÛRE, CASSIS ET ÉPICÉS QUI ENROBENT DES TANINS SOYEUX	36
<b>DOMAINE DE JASCI, MONTEPULCIANO (ITALIE) BIO</b> EXPRESSIF, GOURMAND ET ÉQUILIBRÉ	39
<b>DOMAINE LA CROIX BELLE, COTE DE THONGUE</b> ARÔMES DE FRUITS ROUGES, DE RÉGLISSE ET DE MENTHE POIVRÉE	38
<b>PAVILLON LA TOURELLE 2018, LUSSAC SAINT-EMILION</b> ♥ UNE BOUCHE RONDE ET GOURMANDE, AUX TANINS FONDUS. PUISSANCE AROMATIQUE, UN COUP DE COEUR	47
<b>TARAPACA, CENTRAL VALLEY CHILI</b> ARÔMES FRUITÉS ET TANINS DOUX	56
<b>DOMAINE DROUHIN, BOURGOGNE</b> PINOT NOIR, FRAIS ET FRUITÉ, NOTES DE FRAMBOISE, CASSIS ET GROSEILLE, TANINS LÉGERS	55
<b>DOMAINE BLACIEUX, SAINT-JOSEPH</b> FINESSE AROMATIQUE, ÉLÉGANT, NOTES DE FRUITS ROUGES DE SOUS BOIS ET ÉPICES	62
<b>CHATEAU LAMOTHE -CISSAC, HAUT MEDOC</b> COULEUR RUBIS PROFONDE, NOTES DE CASSIS, FRUITS CUIITS, ÉPICES DOUCE, LÉGÈRE NOTE DE VANILLE ET TANIN SOUPLE	72
<b>PRODUCTEUR NUITON BEAUNOY, POMMARD</b> ♥ BOUCHE PLEINE, ENROBÉE OU LES NOTES D'ÉLEVAGE VANILLÉ RELÈVE UN FRUIT MÛR ET UNE FINALE LONGUE ET DENSE	89
<b>DOMAINE DES PERDRIX, NUITS SAINT GORGES</b> VENDANGE, RÉCOLTE ET TRI MANUELLE, NOTES FLORALES, ÉPICÉS, TANINS SOYEUX, EXCELLENT AVEC TRUFFE ET FOIE GRAS	131

## VINS ROSÉ 75cl

<b>MAISON PAGANELLI - CORSE</b> LÉGER, SEC ET MINÉRAL	29
<b>DOMAINE SAINTE-MARIE - COTES DE PROVENCE BIO</b> ROBE TRÈS CLAIRE, ARÔMES D'AGRUMES ET DE FLEURS BLANCHES	34
<b>DOMAINE LOUP BLEU - COTE DE PROVENCE</b> AROMES D'AGRUMES & FRUIT EXOTIQUES, MINÉRALITÉ PRONONCÉE	38

Prix net en euro, taxes & service compris

## A PARTAGER

<b>ACCRA DE GIRAUMON</b> ♻️	9
Huit accras de courge giraumon from Guadeloupe, 100% végétarien	
<b>LA PIC-PIC APÉRO</b> ♥	21
Accras de giraumon, tapenade de tomates séchées, rillettes de poisson, tapenade d'olives vertes & houmous truffé maison	

## NOS ENTRÉES

<b>BURRATA CRÉMEUSE A LA TRUFFE</b> 🍷 ♻️	24
Houmous onctueux truffé & copeaux de Parmesan	
<b>CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD</b> 🍷	18
pignons de pins, copeaux de Parmesan, pesto, terre d'olives noires et roquette	
<b>LE FOIE GRAS AU RHUM VIEUX</b> ♥	22
Foie gras maison cuit au Rhum Vieux de Guadeloupe 4 ans d'âge accompagné de son chutney du moment	
<b>FOCACCIA MAISON, THON FRAIS &amp; CHÈVRE</b> ♥	18
la focaccia, fines tranches de thon frais, mousse de chèvre, coriandre et zestes de combava	

Prix net en euro, taxes & service compris

## NOS VIANDES

### POITRINE DE COCHON AU GINGEMBRE 🍷 ❤️ 28

Porc cuit lentement, mousseline de Giraumon, jus corsé au gingembre & tombé d'épinard

### TARTARE DE BOEUF MAISON 🍷 30

assaisonné à la menthe fraîche, cumin & subtilité d'épices Colombo. frites maison & salade verte

### SUPREME DE POULET FERMIER, JUS DE COLOMBO FUMÉ 🍷 ❤️ 🍷 27

Volaille rôtie au four, écrasé de pomme de terre aux olives noires & aubergines grillées

### LE TENDRE FILET DE BOEUF 🍷 33

Jus de viande réduit au foie gras, frites maison & légumes du soleil

### LES MINOTS

Pour nos fins gourmets et parce que nous avons tous le droit de bien manger, tous nos plats sont disponibles en portion enfant a - 30%

## NOS POISSONS

### TARTARE DE POISSON AVOCADO ❤️ 🍷 🍷 27

(Selon arrivage) poisson frais taillé au couteau, avocat frais légèrement épicé, frite maison & salade

### MI CUIT DE POISSON, JUS DE COURT BOUILLON RÉDUIT 🍷 🍷 ❤️ 29

(Selon arrivage, thon marlin, thazard)cru à coeur, aubergines grillées, purée de patates douces, tomate cerise confite au Porto

### DORADE EN CROUTE DE PIMENT VEGETARIEN 29

Daurade rôtie au four, croute aux piments végétariens, mousseline de patates douces à la vanille & légumes du moment.

### SUPPLÉMENT FRITES MAISON OU ACCOMPAGNEMENTS 5

*Truffes de Soulière de Pierre Jaubert  
&  
Hugou Dumas*

## SPÉCIALITÉS À LA TRUFFE DE PROVENCE

### PASTA FRAICHE PARMIGIANO & TRUFFE 🍷 🍷 28

pâtes fraîches dans une sauce crémée au Parmesan et truffe, rappé de truffe fraîche selon saison

### TARTARE DE POISSON "TRUFFE & PARMIGIANO" 🍷 🍷 30

Poisson frais taillé au couteau, râpé de Parmigiano et de truffe, écrasé de pommes de terre truffé et mesclun

### RISOTTO LANGOUSTE & TRUFFE 🍷 ❤️ 35

chair de langouste fraîche, crème de truffe Tuber Melanosporum et râpé de truffe fraîche de saison

### ASSIETTE DU DIAMANT NOIR ❤️ 37

Toasts de brie de Meaux et foie gras truffé, tartare de poisson à la truffe, risotto crème de truffe\*, houmous truffé et écrasé de pommes de terre à la truffe, mesclun de salades

\*Peu contenir des crustacés

### SUPPLÉMENT ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE 9

### SUPPLÉMENT FRITES MAISON PARMESAN ET TRUFFE 8

Prix net en euro, taxes & service compris