

### Cocktails

by Rémy Savage

15

#### Bloody Mary

Vodka / tomate / céleri /  
épices

#### Calvados pornstar

Christian Drouin selection /  
Absolut / passion / vanille /  
citron

#### Expresso Martini

Vodka / liqueur de café /  
expresso shot

#### French 75

Gin / jus de citron /  
champagne

## BRUNCH

39 EUROS

### Boisson chaude

#### Expresso / Déca

3,5

#### Cappuccino

7

OU

#### Café latte

7

#### Café Macchiato

7

OU

#### Chocolat chaud

6

#### Thé

Earl Grey / Blanc myrtille /  
Sencha Fukuya /  
Vert gingembre / Verveine

6

Laits végétaux disponibles

#### Viennoiserie

Croissant / pain au chocolat

3

#### Pain chambelland

Beurre doux ou fleur de sel /  
confiture de saison

8

#### Jus frais maison

Vert / rouge / orange

9

### Entrée

#### Pancakes

Sirop d'érable / miel de forêt /  
crème montée

12

OU

#### Oeuf bacon

Sunny side up

12

### Plat

#### Smash burger / pommes allumettes

16

OU

#### Avocado toast

14

OU

#### Lobster roll / pommes allumettes

formule brunch : supp. 8euros

26

#### Plateau de fruits de mer

6 huitres / 6 crevettes / 4 langoustines / 6 palourdes / bulots  
formule brunch : supp. 30euros

55

### Dessert

#### Mousse chocolat

9

OU

#### Île flottante / caramel

9

OU

#### Tarte aux agrumes / meringue italienne

12

## Desserts

Tarte aux agrumes /  
meringue italienne  
*Citrus pie / Italian meringue*

12

Mousse chocolat /  
fleur de sel  
*Chocolate mousse / sea salt*

9

St Honoré caramel  
*Saint Honoré / caramel*

12

Paris-Brest / pistache  
*Paris-Brest / pistachio*

12

Ile flottante / caramel  
*Ile flottante / caramel*

9

Soufflé / Chocolat  
(15min de cuisson)  
*Chocolate / Soufflé*  
(15 min baking time)

12

## Boissons chaudes

Espresso  
3,5

Déca  
3,5

Thé noir vert blanc  
6

## Cocktails

Espresso martini Vodka  
*Liqueur de café / espresso*

15

Negroni Gin  
*Campari / Vermouth Rouge*

15

Old fashioned Bourbon  
*Coco / bitter orange / bitter angustora*

15

Pénicilline Scotch Whisky  
*Whisky tourbé / miel / gingembre / citron*

15

Vieux carré Cognac  
*Whisky / Vermouth / bitter angustora*

15

## Digestifs

Zacapa 23 solera 22

Mount Gay XO 24

Havana 7 18

L'Aubade XO 32

Martell Blue 24

Calvados Christian Drouin 12

Chivas XVIII 26

Chartreuse verte 14

Eau de vie  
poire, mirabelle, framboise 12

## Cocktails

by Rémy Savage

15

### Rhubarbe collins

Pisco Waqar / Suze / rhubarbe oleo /  
Champagne

### Presidente

Blend Havana 3 ans / Baccardi Cuatro /  
vin de noix / grenadine d'orge malté

### Disco kakigori

Amaretto Disaronno / Yuzushu /  
infusion au lapsang souchong / citron vert

### Gimlet

Plymouth Gin / lime cordial / eau de vie de céleri /  
huile d'eucalyptus

### Mid roast finalo

Martell cognac VS / verjus / mid roast coffee / soda

### Margarita

Avion Silver / Cordial de verveine et capucine /  
vin rouge / citron vert

## Crustacés

### Couteaux persillés

Razor clams / parsley

19

### PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

### Coques / eau de mer / huile fumée

Clams / seawater / smoked oil

16

### 6 huîtres / 6 crevettes / 4 langoustines / 6 palourdes / bulots

6 oysters / 6 shrimps / 4 scampi / 6 clams / whelks

55

### Huitre / sorbet vinaigre / échalotes

Oyster / vinegar / shallots

3/pièce / 3/each

### Homard entier / 8 huîtres / 8 crevettes / 6 langoustines / 8 palourdes / bulots

Whole lobster / 8 oysters / 8 shrimps / 6 scampi / 8 clams / whelks

120

## Entrées

### Cecina

Cecina

19

### Raviole froide de langoustines

Cold langoustine ravioli

19

### Avocado toast

Avocado toast

14

### Oeuf / caviar oscietre

Egg / oscietre caviar

32

### Asperges / vinaigrette aux agrumes

Asparagus / citrus vinaigrette

16

### Tartare de thon rouge / shizo rouge

Red tuna tartare / purple shiso

18

### Salade croquante de radicchio / légumes de saison

Crunchy radicchio salad / seasonal vegetables

18

## Plats

### Tartare de boeuf / oeufs de poisson / clou de girofle / cébette / pommes allumettes

Matured beef tartare / fish eggs / clove /  
cebette / french fries

24

### Lieu jaune / épinards / petits pois frais / citron confit

Pollock / spinach / fresh peas / candied lemon

28

### Ravioles de champignons / jus corsé

Mushroom ravioli

28

### Smash burger / pommes allumettes

Smash burger / french fries

16

### Turbot / palourde / aubergine / miso

Turbot / clams / eggplant / miso

39

### Carré d'agneau / purée de pdt / légumes de saison / citron confit / olives Kalamata

Rack of lamb / mashed potatoes / seasonal  
vegetables / candied lemon / Kalamata olives

36

### Volaille / écrevisses / légumes de saison

Poultry / crayfish / seasonal vegetables

35

### Lobster roll / pommes allumettes

Lobster roll / french fries

26

### Filet de bœuf / échalotes / purée de pdt

Beef filet / shallots / mashed potatoes

49

## À partager

### AU POIDS / BY WEIGHT

Épaule d'agneau du payd d'Oc /  
purée de PDT / salade / citron confit / olives Kalamata  
Lamb shoulder from the Pays d'Oc / mashed potatoes / green salad /  
candied lemon / Kalamata olives

8€/100g

Côte de boeuf Black Angus / sauce poivre / frites / salade  
Bone-in rib eye steak / Peppercorn sauce / french fries / green salad

9,5€/100g

T-Bone black angus / sauce poivre / frites / salade

T-bone / Peppercorn sauce / french fries / green salad

10,5€/100g