



Menu dégustation

La Street Food revisitée

MENU DU CHEF @jaimecorzolemos

59€ – 89€ avec drink pairing



Mise en bouche

Amuse-bouche qui varie au gré des saisons

Entrée en matière

Rouleaux fleuris de légumes et sauce asiatique maison

et

Cromesquis de la Criée du jour, guacamole

L'essentiel

Ceviche en leche de tigre, pastèque, légumes croquants

et

Kebab revisité, tzatzíki

Option Végé sur demande :

Mijoté moderne de légumes en papillote de banane plantain

Bouquet final

Namelaka au chocolat, crème anglaise & maïs soufflé

et

Churros revisité, crème Saint Honoré, fruits de saison



À la Carte

La Street Food revisitée

MENU DU CHEF @jaimecorzolemos

Entrées

Bao de cochon laqué basse température	14
Marbré de foie gras au cacao amer, gelée de sangria	18
Rouleaux fleuris de légumes, sauce asiatique maison	15
Cromesquis de la Criée du jour, guacamole	13

Plats

Ceviche en leche de tigre, pastèque, légumes croquants	24
Kebab revisité, tzatziki	21
Ribs de bœuf petits pois, kimchi de concombre, fruits rouges	39
Crustacés en cocotte d'artichaut	25
Mijoté moderne de légumes en papillote de banane plantain	21

Desserts

Namelaka au chocolat, crème anglaise & maïs soufflé	9
Churros revisité, crème Saint Honoré, fruits de saison	9
Mango sticky rice	9
Illusion de pomme d'amour	9



Carte des cocktails Allégeances

PAR LE CHEF BARMAN MARVIN LANDRO

Relique sucrée – 15€

Amaretto, griotte,
Liqueur de Vanille
Angostura bitter, lime
Mousse de coco

Calibre angélique – 15€

Monkey Shoulder
Infusion sésame, Carpano,
Aperitivo blanco
Fernet, bitter Cardamome

Sainte nitouche – 16€

Clement canne bleu, lime
Sailor Jerry rum, Electric Velvet
Rinquinquin, Smith and Cros
Pickles de jalapeño
Jus de patate douce carotte

Mère vapote – 15€

Mezcal Espadin, Lustau fino
Verjus, Liqueur de sureau
Mangue verte

Influence éternelle – 15€

Pisco la caravado, Suze
Gin Hendricks, hydromel
Cordial champagne poivre

Écran béni – 15€

Vodka tito's, Velvet Falernum
Noix de Saint Jean, sirop poire,
Sassy poiré, Lime

Père altère – 15€

Cognac Hine, sirop miel pomme
Chartreuse jaune, lime
Blanc d'œuf

Sainte labeur – 15€

Calvados, H.T Cuir lointain
Peychaud bitter
Solution saline

Namaste – 15€

Mount gay Rhum
Bois de santal fumé
Saccharum Ananas citron
Bitter vanille

SANS ALCOOL

◆ Marie Jeanne – 10€

Sirop CBD
Eau de gingembre, lime
Infusion hibiscus

◆ Ô mon bio – 10€

Sirop ananas bio rôti
Shrub, passion tonka
Soda water

◆ 13^{ème} apôtre – 10€

Sirop de Citronnelle,
Purée de goyave et d'abricot





Carte des Vins La sélection de la Cave

CARTE DU SOMMELIER THOMAS VIELJEUX



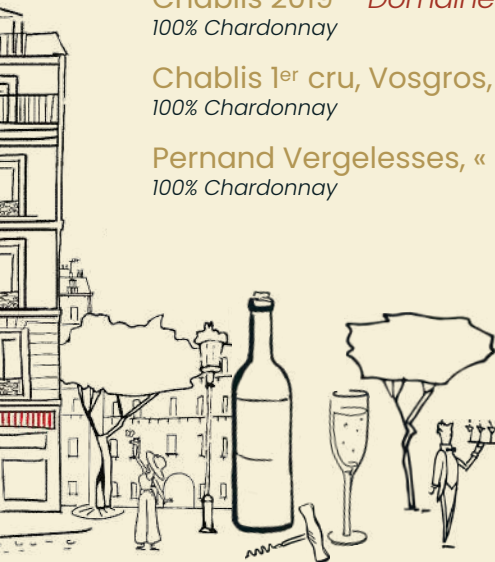
BULLES

Verre 12,5cl — Bouteille 75cl

Crémant du Jura, Brut — <i>Domaine Rolet</i> 50% Chardonnay, 10% Savagnin, 40% Pinot Noir, Trousseau, Poulsard	8	42
Champagne Thienot, Brut — <i>Domaine Thienot</i> 20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier	15	85
Champagne Blanc de blancs, Grand Cru — <i>Domaine Bruno Paillard</i> 100% Chardonnay		125

VINS BLANCS

Bourgogne Aligoté, 2019 — <i>Domaine Danièle Bonnardot</i> 100% Aligoté	6,5	32
 Luberon, 2020 — <i>Domaine de Fontenille</i> 60% Rolle, 20% Grenache blanc, 20% Clairette	7	36
Bourgogne Chardonnay, 2019 — <i>Domaine J.C Garnier</i> 100% Chardonnay	7	38
Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver 2020 — <i>Domaine Philippe Gilbert</i> 100% Gros Masena	6,5	32
Saint Véran, « Le Clos Vessat », 2020 — <i>Domaine Guerrin & Fils</i> — PEPITE DU MOIS 100% Chardonnay		40
Arbois « Nature » Savagnin Ouillé 2019 — <i>Domaine Rolet</i> 100% Savagnin		42
Pouilly-fumé, La Moynerie 2019 — <i>Domaine Michel Redde</i> 100% Sauvignon blanc		48
Chablis 2019 — <i>Domaine Laventureux</i> 100% Chardonnay		49
Chablis 1 ^{er} cru, Vosgros, 2017 ou 2018 — <i>Domaine du Chardonnay</i> 100% Chardonnay		58
Pernand Vergelesses, « Les belles filles », 2019 — <i>Domaine Henri de Villamont</i> 100% Chardonnay		70





Carte des Vins

La sélection de la Cave

CARTE DU SOMMELIER THOMAS VIELJEUX

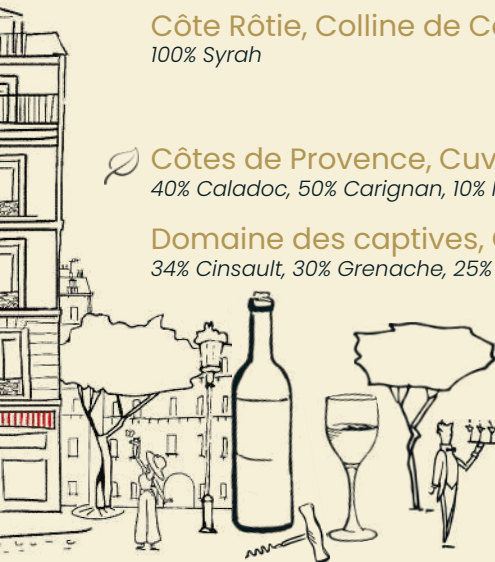
VINS ROUGES

Verre 12,5cl – Bouteille 75cl

 Bourgogne Pinot Noir, 2014 – <i>Domaine Michel Caillot</i> 100% Pinot Noir	7	38
 Languedoc, Terrasse du Larzac, 2018 – <i>Domaine Coston</i> 30% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan, 10% Mourvèdre	7	36
 Crozes-Hermitage, Inspiration 2020 – <i>Domaine Ville Rouge</i> 100% Syrah	8	44
 Menetou-Salon, 2019 – <i>Domaine Philippe Gilbert</i> 100% Pinot Noir		48
Nuits Saint Georges, 2019 – <i>Domaine Raphaël & Béatrice Dubois</i> 100% Pinot Noir		72
Mercurey 1 ^{er} cru « Clos des Grands Voyens » – <i>Domaine Jeannin-Naltet</i> 100% Pinot Noir		62
Morgon Côte du Py, « Cuvée Joseph », 2019 – <i>Domaine Gaget</i> 100% Gamay		46
Saint Emilion Grand Cru, Esprit de Voisin 2015 – <i>Château Jean Voisin</i> 95% Merlot, 5% Cabernet Franc		50
Maranges 1 ^{er} cru « Clos Roussots », 2018 – <i>Domaine Edmond Monnot</i> – PEPITE DU MOIS 100% Pinot Noir		52
 Saint-Joseph, Sept lieux, 2018 – <i>Domaine des Amphores</i> 100% Syrah		54
 Bourgogne, Beaune, 2019 – <i>Domaine Henri & Gilles Buisson</i> 100% Pinot Noir		56
Chassagne – Montrachet 2018 – <i>Domaine Vincent Prunier</i> 100% Pinot Noir		60
Côte Rôtie, Colline de Couzou, 2017 – <i>Domaine Patrick & Christophe Bonnefond</i> 100% Syrah		95

VINS ROSÉS

 Côtes de Provence, Cuvée Lampe de Méduse, 2021 – <i>Château Saint Maur Cru Classé</i> 9 40% Caladoc, 50% Carignan, 10% Merlot		50
Domaine des captives, Cuvée de l'Olivier, 2020 – <i>Vin de France, Gris de gris</i> 34% Cinsault, 30% Grenache, 25% Mourvèdre, 7% Rolle, 4% Syrah	6,5	32





Menu Snacking

Petit mix de 5 Tapas pour 20€
(Hors Burrata)

Charcuteries, fromages et autres saveurs du jour



Charcuteries

Fines tranches de Jambon, Noir de Gascon **12**

Cecina de Leon **10**

Chorizo Ibérique **10**

De la Maison DEHESA

Assiette de saucisson **7**

Fromages et autres

Planche de Fromages **8**

De la fromagerie TAKA & VERMO

Burrata 300g **15**

Sashimi de sardines fumées **12**

Houmous maison **6**

Olives vertes de Cordoue **6**

