



“Life is a party. Dress for it.”

Audrey Hepburn

Cocktails Signatures 19€ 12cl

Provence

Gin fumé au romarin, basilic, gingerbeer,

Burgundy

Ratafia, Hibiscus, Liqueur de cassis, Ginger beer

Versailles

Italicus, Extraction d'hibiscus, eau de rose, Sirop de rose, earl grey

St-tropez

Champagne, Saint-germain, orange, écorce de pamplemousse

Expresso martini

Vodka, Ristretto, liqueur de café, fève tonka,

Proust

Triple sec, Amaretto, jus ananas

Mocktail

Dry Provence 12€

Gin sans alcool, ginger beer, basilic,

Dry Spritz 12€

Beauty Routine 13€

(Collagène + Jus detox maison)

Vin au Verre

BLANC 12cl

Viré-Clessé

8,5€

Clos du château de couches

Chardonnay Passionnément

9,5€

Clos Marguerite Chardonnay

Mercurey 1er cru

16,5€

Les Fourneaux

ROUGE 12cl

Bourgogne Pinot noir - Les Parisiennes

8,5€

Cave de Mazenay

Beaumes de venise

9,5€

Domaine Durban

Mercurey 1er Cru

16,5€

Les Fourneaux

ROSE 12cl

Cote de Provence

7,5€

Club

BULLES 12cl

Crémant Zéro Dosé

9€

Crémant de Bourgogne Zéro Dosé, Blason de Vair

Laurent Perrier

15€

Laurent Perrier Rosé

18€

Apéritifs à partager :

- Œufs mayo aux senteurs ibériques 12€
- Chiffonnade de mortadelle à la truffe 13€
- Tomme de brebis affinée et son confit de cerise noire 13€
- Pâté en croute traditionnel et son jus de viande 14€
- Pata Negra Bellota affiné 48 Mois 45gr 22€

Les entrées du Chef :

- Salade de lentille, menthe et grenade 9€
- Œuf parfait et sa Poêle de girolles aux escargots 18€
- Ceviche de daurade aux agrumes 16€
- Tartare de Gambas 18€
- Gyozas 13€

Les plats signés Méhat

Gnocchis à la crème de parmesan (supp truffe +3€) 20€

La César Salade crispy et son filet de poulet citron 23€

Poulpe et son risotto à l'encre de seiche 25€

Burger Canaille (mayo truffe +3€) 22€

Entrecôte maturée 32€

Wagyu Japonais K-2 150gr 52€

Sole façon Meunière émulsionnée 48€

Garnitures : Haricots verts, frites patate douce, mesclun, Purée (truffé+3€)

Les poignées d'amour

Mousse choco de mamie Renée 13€

L'incontournable Cheesecake 13€

Pavlova et son jardin de Fruits Rouges 18€

Brunoise de fruits et son extraction d'Hibiscus citronné 15€

Champagnes & Bulles

Bouteille 75CL

Crément Zéro Dosé	35€
Philipponnat BRUT Blanc de Noir	120€
Philipponnat Blanc de Blanc 2018	140€
Ruinart blanc de blanc	160€
Laurent Perrier rosé	150€

Vin Blanc

Jura

Réservé Savagnin 2022 <i>Arbois Tissot</i>	45€
---	-----

Vin jaune 2018 <i>Arbois Tissot</i>	72€
--	-----

Bourgogne

Un peu Aligoté 2022 <i>Château de Couche Clos Marguerite</i>	32€
---	-----

Viré-Clessé 2023 <i>Clos du château de couches</i>	35€
---	-----

Chardonnay Passionnément 2022 <i>Clos Marguerite Chardonnay</i>	38€
--	-----

Montagny 1 ^{er} Cru 2023 <i>Les Fourneaux</i>	52€
---	-----

Rully 1er cru 2023 <i>Les Fourneaux</i>	52€
--	-----

Saint-Aubin 1er cru 2023	58€
--------------------------	-----

Les Fourneaux

Mercurey 1er cru 2023 66€
Les Fourneaux

Saint-Roman 1^{er} Cru 2022 148€
Hospice de Beaune

Rhône

Beaume de Venise 2021 42€
Domaine Durban

Saint-Péray 2024 58€
Les Sauvagères

St Joseph 2022 76€
François Grenier

Crozes-Hermitage 63€
Les Jalets

Condrieu 2023 98€
Domaine Lafoy

Condrieu 2023 109€
Les Cassines

Condrieu Les 3 lieux 2023 120€
Domaine Bonserine

Alsace

Riesling F Engel 2022 45€

Sud Ouest

Vilain petit canard 28€

Côte de Gascogne

Lou Gat Blue 2024 28€

Vallée de la Loire

Quincy AOC 2023

Domaine Adèle Rouzé

45€

Bordeaux

Carbonnieux 2020

Pessac Léognan

110€

Vin Rosé

Côte de Provence

Club

Cote de Provence

28€

Dames Nature (Bio sans sulfite)

Château Pas du Cerf

42€

Vin Rouge

Bourgogne

A la Folie 2023 <i>Château de Couches Clos Marguerite</i>	39€
Maranges 1 ^{er} cru 2023	52€
Rully 1 ^{er} Cru Marissou 2023	56€
Santenay 1 ^{er} Cru Beauregard 2023	58€
Beaune 1 ^{er} Cru - Les Agirons 2021	72€
Mercurey 1er Cru – Les Fourneaux	74€
Nuits St Georges 2020	96€
Auxey-Duresses 1 ^{er} Cru 2022 <i>Hospice de Beaune</i>	140€
Beaune 1 ^{er} Cru 2022 <i>Hospice de Beaune</i>	140€
Pernand Verglesses 1 ^{er} Cru 2022 <i>Hospice de Beaune</i>	140€
Pommard 2022 <i>Hospice de Beaune</i>	150€
Savigny les Beaune 1 ^{er} Cru 2022 <i>Hospice de Beaune</i>	150€
Volnay 2019 <i>Château Corton – Aloxe Corton</i>	180€

Val de Loire

Chinon- Les Graves 2023 42€
Domaine Fabrice Gasnier

Sancerre 2023 58€
Domaine Serge Laloue

Languedoc-Roussillon

St Chinian Premier Sceau 2022 42€
Domaine Marion Pla

Arboussède 1850, Syrah Grenache 2022 44€
Domaine Costeplane

Beaujolais

Morgon 2023 38€
Domaine Flache Sornay

Brouilly Les Deux Amis 2023 44€
Château de le Chaize

Rhône

Beaume de Venise 2023 47€
Domaine Durban

St Joseph 2023 53€
Domaine François Grenier

Saint-Joseph 2023 78€
"Le Grand Pompée"

Crozes Hermitage – Cuvée Clémence 2022 54€
Domaine Philippe et Vincent Jaboulet

Gigondas Château du Trignon 2018 62€

Châteauneuf du pape 2019/21 64€
Domaine Duclaux

Côte rotie Prélude 2022 <i>Domaine Lafoy</i>	142€
---	------

Hermitage 2005 <i>La Chapelle</i>	450€
--------------------------------------	------

Sud-Ouest

Madiran 100% Tannat naturel sans sulfite 2022	55€
---	-----

Bordeaux

Château Maucaillou 2017	85€
-------------------------	-----

Château Talbot Connétable 2018	100€
--------------------------------	------

Château Lalande Borie 2016	115€
----------------------------	------

Château Haut-Marbuzet Saint- Estephe 2018	150€
---	------

Château la lagune Haut-Medoc 2014	168€
-----------------------------------	------

Château la lagune Haut-Medoc 1981	550€
-----------------------------------	------

Château Gruaud Larose Saint-Julien 2 nd Cru Classé 2004	630€
--	------

Château Léoville Poyferré Saint Julien 2 nd Cru Classé 2017	840€
--	------

Les Magnum

Champagne

Ruinart blanc de blanc	340€
Philipponnat Blanc de Blanc Grand extra blanc 2015	250€

Blanc

Un peu Aligoté	85€
<i>Clos Marguerite</i>	

Rouge

A la Folie pinot noir 2022	95€
Château Talbot Connétable	280€
Château Lalande Borie 2016	150€
Brouilly Descombes 2021	160€

Les Jéroboam

Rouge

A la Folie pinot noir 2022	300CL
	250€

Cocktail à base d'alcool classique : 12€
Bombay, Absolut, Apérol, Campari, Martini, Cassis

Cocktail à base d'alcool premium : 15€
Italicus, Citadelle, Hendrix, Saint-Germain

Spiritueux

Liqueurs et eaux de vie

	4CL
Pastis Saint-Tropez	12€
Menthe Pastille blanche ou verte	9€
Liqueur Poire, Framboise, Prune, Calva	12€
Amareto / Baleys	8€
Limoncello	6€
Ratafia	6€

Spiritueux

Rhum Clément Small Batch	15€
Don Q 7ans d'âge	15€
Talisker 10ans d'âge	18€
Bowmore 12ans d'âge	18€
Whiskey noir	12€
Cognac	12€
Armagnac Delaitre	12€

Shooter

	4CL
Classique	5€
Premium	10€

Bouteilles

	75CL
Vodka – Belvedere Organic	200€
Vodka – Belvedere Forest	430€
Gin – Hendrix	200€
Tequila – Clase Azul	600€
Tequila Volcan XA	1200€

Biere

33CL

Blonde Moretti bouteille

7,5€

IPA bouteille

8€

Brooklyn IPA (sans Alcool)

7€

Soft

Jus & sirop

4€

Soda Classic : coca, schweppes

4,5€

Eau Minérale

6€

Eau Pétillante

7€

Café express

2,5€

Café Double / Thé

5€

Healty Juice

Green Détox Concombre, Céleri Basilic Gingembre, Epinard

9€

Café Latté Cafe Latte Amande grillé

9€

With love <3