



## MENU OF THE DAY 32 €

From noon to 2:30pm, Monday to Friday

Starter & Main course of the day/ Coffee

Main course of the day/

Your choice of Dessert/ Coffee

## MENU

### Starters

Grilled sucrine Caesar-style/ anchovies/ Parmesan	13 €
Flame-grilled octopus/ smoked potatoes/ Kalamata black olives	17 €
Sea bream ceviche/ coconut milk/ lime / avocado	18 €
Veggie gyoza/ flame-grilled sucrine/ pickles/ wasabi roasted sesame/ ponzu sauce	16 €
Organic egg with truffled mayonnaise/ grilled bread/ baby greens	12 €

### Main courses

BBQ marinated poultry/ garlic-sautéed oyster mushrooms/ tarragon	22 €
Duck breast/ Jerusalem artichokes/ figs/ mustard greens	25 €
Poke bowl/ salmon/ avocado/ pomegranate/ edamame/ broccolini	23 €
Vegetable curry/ coconut/ lime/ fresh herbs/ udon noodles	20 €
Smashed burger/ beef/ cheddar/ pickles/ smoked BBQ sauce/ yellow mustard *	24 €
Chicken burger/ fried chicken/ cajun/ cheddar/ herb cream cheese sauce *	23 €
Crispy chicken salad/ Chinese & red cabbage/ honey-sesame mayo	22 €
Roasted scallops/ Kabocha squash/ kumquat/ citrus beurre blanc	29 €

Side order: French fries/ sweet potatoes fries/ green beans mixed baby greens	6 €
--	-----

\* Side order of your choice

### Desserts

Chocolate mousse/ chocolate crumble/ fleur de sel	11 €
Tatin Tart/ vanilla ice cream	11 €
Coffee tiramisu/ mascarpone/ vanilla	10 €
Cheesecake/ mango/ passion fruit /verbena	11 €
Caramel Sundae/ salted butter caramel/ caramelized peanuts	10 €

## CARTES DES VINS

### Les Bulles

	12 cl	50 cl	75 cl
Prosecco Treviso Extra Dry Fratelli Cosmo 2023	10 €	32 €	43 €
Champagne Pommery Brut Royal	17 €		95 €
Champagne Pommery Brut Rosé			125 €

### Les Blancs

Chablis AOP, Jean-Marc Brocard 2023	11 €	34 €	51 €
Pouilly-Fuissé AOP, Maison Trenel 2022			75 €
Meursault Domaine AOC, Bouchard Père et Fils 2019			122 €
Sancerre AOP La Chatellenie, Joseph Mellot 2023	12 €	38 €	54 €
Domaine d'Uby n°21, Côtes de Gascogne IGP <i>BIO</i> 2022			33 €
Crozes-Hermitage Petite Ruche, M. Chapoutier 2021			58 €
Côtes de Provence AOP, Château La Tour de l'Evêque <i>BIO</i> 2023	8 €	24 €	36 €
Medalla Real Reserva, Santa Rita Chardonnay, Chili 2022	12 €	38 €	56 €

### Les Rosés

Côtes de Provence AOP, Rosé d'Azur 2022			33 €
Côtes de Provence, Symphonie Maison Sainte Marguerite 2023	12 €	38 €	54 €
Pays d'Oc IGP, Puech-Haut Argali 2022			45 €

### Les Rouges

Bourgogne Pinot Noir, Héritage du Conseiller, Bouchard Aîné et Fils 2022	9 €	26 €	38 €
Santenay Château de Mercey, Antonin Rodet 2017			67 €
Lussac Saint-Emilion, Château des Landes 2020	11 €	34 €	51 €
Savigny-lès-Beaune AOC « les Lavières » 1 <sup>er</sup> Cru, Bouchard Père et Fils 2018			120 €
Brouilly AOP, Dominique Piron 2022			33 €
Côtes du Rhône AOP, Parallèle 45 <i>BIO</i> 2021			34 €
Côteaux du Languedoc, Château Puech-Haut Tête de Bélier 2020			82 €
Saint-Emilion Grand Cru « Les Charmes de Grand Corbin » 2015			65 €
Crozes-Hermitage « Nobles Rives », Cave de Tain 2022	12 €	38 €	54 €
Côtes de Provence AOP, Château La Tour de l'Evêque <i>BIO</i> 2020			36 €
Chianti Classico, Castellare di Castellina 2022	14 €	49 €	74 €