

DÉJEUNER OU APÉRITIF

12:00 - 19:00



LA CARTE TERRASSE

- ASSIETTE TOUT SAUMON ET BLINIS 26
Saumon écossais, saumon gravlaks, oeufs de saumon
- ASSIETTE TRUITE ET BLINIS 12
Truite fumée et oeufs de truite
- TRILOGIE DE CAVIARS ET BLINIS 91
Trois boîtes de 20g (Baerii, Schrenkii X Dauricus et Oscietre)
- ASSIETTE DE SARDINES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO 12
Sardines et pain toasté
- RILLETES DE BAR À LA TRUFFE 13
Servies avec du pain toasté
- RILLETES DE SARDINES AU BASILIC ET CITRON BIO 9
Servies avec du pain toasté
- ASSIETTE DE THON GERMON 14
Servie avec de l'huile d'olive vierge extra bio et du pain toasté
- ASSIETTE DE CORAIL D'OURSIN 14
Servie avec du pain toasté
- ASSORTIMENT DE TROIS TARAMAS 9
Servi des blinis
- CAFÉ 3
Servi avec un macaron



POUR BOIRE

12:00 - 19:00



CHAMPAGNE	14cl	btl
Monial, Libera Me Brut	8	35
Collet, Extra Brut		42
Roederer, Brut Premier		55
Billecart-Salmon, Brut Rosé		96
Ruinart, Blanc de Blancs		102

ROUGE

Côteaux d'Aix, Château Coste, 2014	6	26
Saint-Estèphe, Frank Phélan, 2012	7	32
Volnay, Saint-François, Roblet, 2010	12	58
Saint-Julien, Château Branaire Ducru, 2011		82

BLANC

Ventoux, Domaine de Fondrèche, 2018	5,5	25
Cassis, Les Deux Soeurs, La Badiane, 2012	6	28
Chablis, Domaine Drouin, 2016	9	41
Côte de Provence, Clos Mireille, Domaines Ott, 2016	10	45
Meursault En la Barre, A. Jobard, 2015		72

ROSÉ

Ventoux, Domaine de Fondrèche, 2018	5,5	25
-------------------------------------	-----	----

SAKÉ	14cl	btl
Mizubasho, Pure - 36 cl		58
Tatenokawa Seiryu, Junmai Dai Ginjo	13	62
Tatenokawa Honryu Karakuchi, Junmai Dai Ginjo	13	62
Kenbishi Mizuho, Yamahai Junmai	14	69
Daishichi Masakura, Kimoto Junmai Ginjo	17	84
Kokuruy Ryu, Dai Ginjo	19	96

SPIRITUEUX

	4cl	
Vodka Pyla	4	45
Akuavit Jubuleum, Aalborg	5	57
Vodka Mamont	6	74
Vodka Belvédère	5	65
Vodka Fair	5	65
Vodka Coffey Nikka	6	70
Vodka Golovkine	6	72
Vodka Belvédère - 5 cl		8
Vodka Pyla - 20 cl		18

SOFT

	1/2L	1L
Eau Plate	4	6
Eau Pétillante	4	6
Soda - 33 cl	4	
Café / Déca	3	
Thé	4	