

VINS AU VERRE

glass of wine

VERRE

CHAMPAGNE

12CL

Bollinger 15
spécial Cuvée Brut

ROSÉS

12CL

Var IGP 5
Maison Bretan « Cuvée l'Arnaude »

Ile de Beauté IGP 6
Domaine Terra Vecchia Renucci

Coteaux Varois en Provence AOP 7
Château d'Estoublon « Roseblood »

Côtes de Provence AOP 8 
Château Roubine « La vie en Rose »

Côtes de Provence Cru Classé AOP 9 
Château Sainte-Marguerite « Symphonie »

BLANCS

12CL

Muscadet Sèvre-et-Maine AOC 5
Domaine Lucas Salmon

Coteaux du layon AOC 6
Domaine Dumnacus

Côtes du Roussillon AOP 7
Château de Corneilla « Cavalcade »

Menetou Salon AOP 8 
Domaine Olivier Foucher

Petit Chablis AOP 9
Domaine Jean Collet & Fils

Saint-Joseph AOP 10
Domaine Yves Cuilleron "Lyseras"

ROUGES

12CL

Sicilia IGT 5
Marchese Montefusco « Nero d'Avola »

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP 6 
Domaine Sylvain Bruneau « Vieilles vignes »

Medoc AOP 7
Château Sipian « Les grands Cèdres »

Menetou-Salon AOP 8 
Domaine Olivier Foucher

Bourgogne AOP 9
Domaine Jean Collet & Fils

Saint-Joseph AOP 10
Domaine Yves Cuilleron "Les Pierres Sèches"

B.

B.

B R I G I T T E

B R I G I T T E

PARTAGES

sharings

Stracciatella à l'italienne
Italian stracciatella
13

Focaccia aux olives, tapenade et pistou vert
Olive focaccia, tapenade, and green pesto
10

Tarama blanc aux œufs de cabillaud
White tarama with cod roe
12

Tzatziki et chips de sarrazin
Tzatziki and buckwheat chips
9

Jambon d'exception ibérique, Bellota AOP (50g)
Exceptional Iberian Bellota Ham PDO (50g)
33

Bol de bulots, mayonnaise
Whelk bowl with mayonnaise
13

Huitres n°3 de l'île aux moines, perles de yuzu
Island of Moines oysters, yuzu pearls

[Par 3 / Per 3](#) : 7

[Par 6 / Per 6](#) : 14

[Par 9 / Per 9](#) : 21

ENTRÉES

starters

Gaspacho glacé à l'avocat
Chilled avocado gazpacho
9

Burrata de chèvre, sorbet ACE (carotte, orange, gingembre)
Goat's cheese burrata with ACE sorbet
13

Tartare de tourteau, crème de petits pois
Crab tartare with pea cream
14

Asperges blanches tièdes sauce hollandaise
Warm white asparagus with hollandaise sauce
15

Ceviche de maquereau à la flamme
Flame-torched mackerel ceviche
13

Œufs mimosa Georges
Georges' mimosa eggs
9

Foie gras de canard à la mangue, brioche dorée
Duck foie gras with mango, golden brioche
18

Os à moelle à la truffe, brioche dorée
Bone marrow with truffle, golden brioche
14

Carpaccio de boeuf 1995 «italien»
Beef carpaccio 1995 «italian»
9

JARDIN

garden

Bowl au saumon
(riz sushi, avocat, edamames, choux blanc, gingembre & sauce soja truffée)
Salmon bowl
(sushi rice, avocado, edamame, white cabbage, ginger & truffle soy sauce)
24

Tagliolines au citron confit et parmesan
Tagliolines with confit lemon and parmesan
19

Ravioles épinards et ricotta, vinaigrette de tomates
Spinach and ricotta ravioli with tomato vinaigrette
20

TARTARES

tartares

Tartare de thon aux framboises & oignons crispy, frites maison
Tuna tartare with raspberries & crispy onions, homemade fries
24

Tartare de boeuf aux 3 persils, frites maison
Beef tartare with 3 types of parsley, homemade fries
21

Tartare de bœuf, fraises feta & basilic, frites maison
Beef tartare with strawberries, feta & basil, homemade fries
22

VIANDES

meats

Picanha de veau en persillade & jus vanillé, pomme purée
Veal picanha with parsley-garlic seasoning, vanilla, mashed potatoes
28

Beef burger, cheddar fermier, frites maison
Beef burger with farmhouse cheddar, homemade fries
19

Milanaise de volaille en brochette, tomates et tagliolines
Chicken Milanese skewers with tomatoes and tagliolines
23

Faux-filet émincé sauce poivre, frites maison
Sliced sirloin steak with pepper sauce, homemade fries
27

Veau façon Vitello Tonnato, sucrine
Veal Vitello Tonnato style, sucrine
21

POISSONS

fishes

Carpaccio de poulpe sauce tigre, cœur de sucrine
Octopus carpaccio with tiger sauce, sucrine
22

Daurade royale rôtie au four pour deux, tian de légumes
Roasted royal sea bream for two, vegetables
33/pers

Saumon au beurre blanc, fraises & rhubarbe, pomme purée
Salmon with white butter sauce & summer condiments, mashed potatoes
25

Bar à la tomate & graines de pavot, courgettes fondantes
Sea bass with tomato & poppy seeds, melting zucchini
26

Plancha d'encornets, risotto de riz vénéré
Grilled squid, black rice risotto
24

Tataki de thon, pamplemousse & œufs de poissons volants, riz sushi
Tuna tataki with grapefruit & fish roe, sushi rice
28

BABY

baby

Jusqu'à 12 ans

Filet de poisson frais, pomme purée maison
Fresh fish fillet, homemade mashed potatoes

Mini burger, bœuf haché minute, frites maison
Mini burger, minced beef, homemade French fries

Blanc de poulet, pomme purée maison
Chicken breast, mashed potatoes

Boule de glace - mousse au chocolat - fromage blanc
Ice cream cone - chocolate mousse - fromage blanc

15

Tous nos plats sont réalisés sur place et faits maison. Toutes nos viandes sont d'origine française, et le veau d'origine Irlandaise. Prix nets – services compris

All our dishes are homemade and prepared on site. All our meat comes from France, and the veal from Ireland. Net prices - services included