

# ASSIETTES À PARTAGER

Carpaccio de vitello,  
mayonnaise à l'ail confit et aux anchois,  
câpres, sauce gremolata

Croque au jambon truffé et crème de Comté AOP affiné 18 mois,  
pain de la boulangerie T65

Burrata 250G, asperges vertes, poutargue

Thon snacké, sauce au poivre

Tempura de chou-fleur,  
yaourt grec au tahini et miel

Brochettes de gigot d'agneau de la boucherie Bec,  
mariné à l'huile d'olive et aux herbes, sauce blanche

Frites maison sautées aux herbes de Provence,  
mayonnaise, ketchup

Gravlax de maigre,  
coulis de concombre, betterave

Fromage du moment, de Chez Lucienne

Dessert maison, à la demande

-

# COCKTAILS

## ◆ **PALOMA PATRÓN**

Tequila Patrón Reposado, agave,  
Schweppes Pomelo

## ◆ **JAVA**

Gin Monkey 47, Chartreuse verte,  
Chardonnay, wasabi

## ◆ **BERGERON**

Liqueur abricot, Gin Plymouth,  
romarin, huile d'olive

## ◆ **FICUS**

Gin Bombay Sapphire, St-Germain,  
figue, fleur d'oranger, Schweppes Pomelo

## ◆ **BORDIER**

Rhum Plantation Cut & Dry, Rhum Bacardi Carta Oro,  
Abstract beurre Bordier

## ◆ **UME**

Tequila Cazadores, Mezcal DelMaguey Vida,  
prune, jasmin

## ◇ **SANTO**

Saké, Vodka Greygoose, Palo Santo,  
verjus, Blanche de Pomme Christian Drouin

## ◆ **PIEMONT**

Rhum Bacardi Carta Oro, noisette,  
menthe, Schweppes Ginger Beer

## ● **TIMUT**

Sirop de poivres, Schweppes Pomelo

## ● **POMA**

Verveine, camomille, pomme