

PARA PICAR 7€

POULET KARAAGE (6 pcs)

Poulet tendre mariné à la Japonaise, Chili mayo
KARAAGE CHICKEN

TRILOGIE LEVANTINE

Labneh, Houmous au sésame, Caviar d'aubergine au Zaatar, Mini Pitas
LEVANTINE TRILOGY Labneh, Sesame hummus, Eggplant caviar with Zaatar, Mini Pitas

GUACAMOLE MAISON

Mini Pitas

LES BULLES 15CL

COUPE DE CHAMPAGNE AR LENOBLE	15€
PISCINE DE CHAMPAGNE AR LENOBLE	17€
PISCINE DE PROSECCO "BY MARTINI"	13€

LES COCKTAILS "SIGNATURE" 15CL/20CL

HAVANE	18€
Clarification de Rhum Bacardi Carta Blanca, feuilles de menthe, lait, jus pomme; jus citron vert, sirop poire, sirop miel	
ELIXIR	17€
Gin Bombay Sapphire, liqueur Chartreuse verte, jus citron vert, infusion verveine, sirop pomme verte, limonade	
FIEBRE	17€
Téquila Cazadores, sirop vanille, jus citron vert, purée fruits de la passion	
ROSA NOCHE	17€
Vodka Greygoose, liqueur pastèque, triple sec, jus citron vert, sirop figue, cranberry, limonade	
COLD CUCUMBER	16€
Téquila Olmeca Altos Reposado, jus pomme, jus orange, jus citron vert, sirop rose, sirop concombre	
RAIZ PERUANA	16€
Pisco Acholada, liqueur Saint-Germain, jus citron vert, sirop fleurs sureau, jus concombre frais maison, feuille de basilic	
HONEY OLD FASHIONED	16€
Whisky J.W. Black Label, miel salé, liqueur vanille de Madagascar, bitter orange	

LES COCKTAILS CLASSIQUES 15CL/25CL

PORNSTAR MARTINI	17€
Vodka 42 Below, fruit de la passion, vanille, shot de Prosecco	
EXPRESSO MARTINI	17€
Vodka 42 Below, liqueur de café Kahlúa, café Arabica	
MOJITO	15€
Rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert, feuilles de menthe, cassonade, eau gazeuse	
MOJITO PASSION	16€
Rhum Bacardi Carta Blanca, fruit de la passion, citron vert, feuilles de menthe, cassonade & eau gazeuse	
MOJITO ROYAL	18€
Rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert, feuilles de menthe, cassonade, eau gazeuse & Champagne AR Lenoble	
MOSCOW MULE	15€
Vodka 42 Below, ginger beer, citron vert, Angostura	
CAIPIRINHA	15€
Cachaça Leblon, citron vert, cassonade	

LES ALCOOLS 5CL

RON DIPLOMATICO "RESERVA EXCLUSIVA"	15€
VODKA GREYGOOSE	15€
WHISKY JOHNNY WALKER BLACK LABEL 12 ANS	13€
WHISKEY JACK DANIEL'S	13€
TEQUILA PATRON SILVER	15€
GIN BOMBAY SAPPHIRE	13€
GET 27	13€
JÄGERMEISTER	13€

LES SHOTS 2,5CL

VODKA 42 BELOW sirop de Cerise ou sirop de passion	7€
GET 27	7€
VODKA 42 BELOW - GET 27	7€
WHISKEY JACK DANIEL'S	7€
VODKA GREYGOOSE	8€
TEQUILA PATRON SILVER	8€
RHUM DIPLOMATICO	8€

LES BIÈRES BOUTEILLES 33CL

CARLSBERG PREMIUM	10€
SAN MIGUEL FRESCA	10€

LES MOCKTAILS 25CL

VIRGIN MOJITO	11€
Citron vert, feuilles de menthe, cassonade, eau gazeuse	
VIRGIN MOJITO PASSION	12€
Purée fruits de la passion, citron vert, feuille menthe, cassonade & eau gazeuse	
SUN OF A PEACH	11€
Jus orange, cranberry, sirop pêche, ginger beer	
VIRGIN COLD CUCUMBER	12€
Jus pomme, jus orange, citron vert, sirop de rose, sirop de concombre, feuilles de menthe	

LES SOFTS

JUS : ORANGE / POMME / ANANAS / CRANBERRY (verre 25CL)	8€
SODAS : COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (bouteille 33CL)	
PERRIER (bouteille 33CL)	
EVIAN (bouteille 75CL)	
BADOIT (bouteille 75CL)	

ENTRÉES

DAURADE MARINÉE AU SUMAC & FRAISES

Huile d'olive citron

TATAKI DE THON SAKU AU SÉSAME NOIR

Crème d'avocat, pickles d'oignon rouge et algues Nori

CARPACCIO DE BETTERAVE CHIOGGIA & FÊTA GRILLÉE (VÉGÉ)

Herbes & pignons, vinaigrette au cidre de pomme & miel

JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA

Pan con tomate

FRAPPUCCINO DE COURGETTES AU BASILIC

Espuma de chèvre frais & chips de Bresaola

PÔLÉE DE CHIPIRONS À LA SOBRASADA

Petits calamars, réduction de tomate & charcuterie minorquine

ASPERGES VERTES & ŒUF MOLLET CROUSTILLANT (VÉGÉ)

Vinaigrette moutarde ancienne & ciboulette

TACOS PULLED PORK

Coleslaw, mayo cerfeuil, carotte, granny smith & chutney d'oignon rouge

GUA BAO D'AGNEAU CONFIT

Houmous & jalapeño

PLATS

FILET DE BAR GRILLÉ, PISTOU DE PISTACHE & BASILIC

Poêlée de courgettes au Zaatar, tomates confites & fêta

POULPE GRILLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE

Piperade de poivrons rouges, jus de sobrasada ibérique

FILET DE LOTTE GRILLÉE, INFUSION VERVEINE

Fondue de poireaux légèrement crémée

RAVIOLES DE PATATE DOUCE (VEGAN)

Lait de coco, émulsion au curry & éclats de cacahuètes grillées

RISOTTO PRINTANIER (VEGAN)

Lait de coco, asperges vertes, petits pois et courgettes

GRANDE SALADE DES CYCLADES (VÉGÉ)

Tomates cerises, oignon rouge, concombre, pastèque, olives de Kalamata, fêta grillée & huile d'olive citron-basilic

POULET FERMIER BRAISÉ

Sauce cacahuète, chutney de mangue, riz coco

FILET DE CANETTE RÔTIE AUX PÊCHES, GINGEMBRE & MIEL

Couscous au gingembre & fruits secs

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA SARRIETTE (3PCS)

Baby brocolis, petits pois frais, carottes fanes glacées et panées au sésame

LE TIGRE DU PACHAMAMA (220 GR)

Émincé de filet de boeuf mariné & grillé, coriandre fraîche & riz coco

NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE GRILLÉE (300 GR)

Sauce Chimichurri, pommes grenailles confites

(POUR 2) +4€

PICAÑHA DE BOEUF ARGENTIN (600 GR)

Rôtie en croûte de Chimichurri à basse température, pommes grenailles confites

ÉPAULE D'AGNEAU DE 7H EN COCOTTE basse température (1KG) *Origine France*

Couscous au gingembre et fruits secs - Pommes grenailles confites

DESSERTS

MILLEFEUILLE AU CITRON DE SICILE & LAVANDE

Crème légère au citron, infusion lavande, amandes caramélisées & gelée citron-basilic

MOUSSE AU CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE & FLEUR DE SEL

Chocolat Guanaja 70%, huile d'olive fruitée - Tuile croustillante aux amandes, noisettes & écorces d'orange confite

TARTE FINE AUX PÊCHES BLANCHES CARAMÉLISÉES

Glace amande

CHOUQUETTES "Dunes Blanches, comme au Cap Ferret"

Petits choux garnis à la crème Chantilly, chocolat chaud

CAFÉ MACCHIATO

Biscuit viennois à l'amande, crémeux au café, mousse de lait d'amande & chocolat poudré

SOUPE DE PASTÈQUE & FRAISES À LA ROSE

Crème glacée à la rose & pétale de rose

JEUDI

60€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

VENDREDI & SAMEDI

60€ ENTRÉE / PLAT **OU** PLAT / DESSERT
69€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

LACTOSE FRUITS À COQUE GLUTEN CRUSTACÉS

Cuisine "fait-maison" / Chèques non acceptés / Prix nets en euros / TVA incluse 10% sur la nourriture



VINS FRANÇAIS / FRENCH WINES

ROSE

MINUTY PRESTIGE	43€
SYRAH, CINSULT, GRENACHE, ROLLE - CÔTES DE PROVENCE AOP	
WHISPERING ANGEL	48€
CINSULT, GRENACHE, VERMENTINO - CÔTES DE PROVENCE AOP	

BLANC / WHITE

POUILLY-VINZELLES LES GRANDS CRUS BLANCS	42€
CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP	
CHABLIS CHARLY NICOLLE "PER ASPERA"	46€
CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP	
CHABLIS 1ER CRU CHARLY NICOLLE "LES FOURNEAUX"	58€
CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP	
CÔTE DE NUIT VILLAGE JEAN CLAUDE BOISSET	49€
CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP	
MAISON GALHAUD	33€
CHARDONNAY - PAYS D'OC, IGP	
SANCERRE DOMAINE FOURNIER "LES BELLES VIGNES"	45€
SAUVIGNON BLANC - LOIRE, AOP	
POUILLY FUMÉE DOMAINE ROC DE L'ABBAYE	54€
SAUVIGNON BLANC - LOIRE, AOP	
DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - MAGNUM 150CL	116€
POUILLY FUMÉE - LOIRE, AOP	

ROUGE / RED

CHÂTEAU DE BUXY	58€
PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP	
HAUTE-CÔTE DE BEAUNE DOMAINE BOUCHARD AINE	70€
PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP	
CHASSAGNE MONTRACHET DOMAINE VINCENT BACHELET	95€
PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP	
POMMARD JEAN-CLAUDE BOISSET	108€
PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP	
SAINT-JOSEPH LOUIS CHOMEL	58€
SYRAH - RHÔNE, AOP	
CROZES-HERMITAGE DOMAINE COMBAT	46€
SYRAH - RHÔNE, AOP	
BEAUMES DE VENISE DOMAINE PIERRE ROUGON	39€
GRENACHE NOIR, SYRAH - RHÔNE, AOP	
BEAUMES DE VENISE DOMAINE PIERRE ROUGON - MAGNUM 150CL	75€
GRENACHE NOIR, SYRAH - RHÔNE, AOP	
TEMPO D'ANGELUS	58€
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT - BORDEAUX, AOP	
CHATEAU ARNAUD JOUAND	42€
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON - BORDEAUX	
SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU ORMES DE PEZ	58€
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT - BORDEAUX, AOP	
LE PAUILLAC DE LYNCH BAGES	116€
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT - BORDEAUX, AOP	
SAINT-EMILION GRAND CRU N°3 D'ANGELUS	133€
CABERNET FRANC, SAUVIGNON, MERLOT - BORDEAUX, AOP	
TEMPO D'ANGELUS - MAGNUM 150CL	133€
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT - BORDEAUX, AOP	

CHAMPAGNE BOUTEILLE 75CL

AR LENOBLE BRUT	100€
MOET & CHANDON BRUT	200€
RUINART BLANC DE BLANCS	250€
LENOBLE BLANC DE BLANCS - MAGNUM 150CL	350€
100% CHARDONNAY	
MOET & CHANDON - MAGNUM 150CL	450€
DOM PERIGNON	500€
RUINART BLANC DE BLANCS - MAGNUM 150CL	550€

VINS AU VERRE / BY THE GLASS 15CL

BLANC / WHITE

TRAPICHE	9€
CHARDONNAY, ARGENTINE	
POUILLY-VINZELLES LES GRANDS CRUS BLANCS	10€
CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP	

ROUGE / RED

PASSION DE LOS ANDES	9€
MALBEC - ARGENTINE, AOC MENDOZA	
CHÂTEAU DE BUXY	10€
PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP	

VINS DU MONDE / WORLD WINES

BLANC / WHITE

PASSION DE LOS ANDES	31€
SAUVIGNON BLANC, ARGENTINE	
TRAPICHE	34€
CHARDONNAY, ARGENTINE	

ROUGE / RED

PASSION DE LOS ANDES	33€
MALBEC - ARGENTINE, AOC MENDOZA	
TRAPICHE	33€
MALBEC, ARGENTINE	
SANTA CAROLINA	33€
CARMENERE - CHILI	



STARTERS

SEA BREAM MARINATED IN SUMAC & STRAWBERRIES
Lemon olive oil

BLACK SESAME SAKU TUNA TATAKI
Avocado cream, red onion pickles and Nori seaweed

 **CHIOGGIA BEET CARPACCIO & GRILLED FETA (VEGGIE)**
Herbs & pine nuts, apple cider & honey vinaigrette

 **PATA NEGRA IBERIAN HAM**
Pan con tomate

 **ZUCCHINI FRAPPUCCINO WITH BASIL (VEGGIE)**
Fresh goat's cheese espuma

CHIPIRONS IN SOBRASADA SAUCE
Small squid, tomato reduction & Minorcan charcuterie

 **GREEN ASPARAGUS & CRISPY SOFT-BOILED EGG (VEGGIE)**
Old-fashioned mustard & chive vinaigrette

PULLED PORK TACOS
Red coleslaw, chervil mayo, carrot, granny smith & red onion chutney

 **CONFIT LAMB GUA BAO**
Hummus & jalapeño

MAIN COURSES

 **SEA BASS GRILLED FILLET WITH PISTACHIO & BASIL PISTOU**
Zucchini pan-fried with Zaatar, tomato confit & feta cheese

GRILLED OCTOPUS WITH ESPELETTE PEPPER
Red bell pepper piperade, Iberian sobrasada juice (charcuterie)

 **GRILLED MONKFISH FILLET, VERBENA INFUSION**
Lightly creamed leek fondue

 **SWEET POTATO RAVIOLES (VEGAN)**
Coconut milk, curry emulsion & roasted peanut slivers

SPRING RISOTTO (VEGAN)
Coconut milk, green asparagus, peas and zucchinis

 **LARGE CYCLADIC SALAD (VEGGIE)**
Cherry tomatoes, red onion, cucumber, watermelon, Kalamata olives, grilled feta & lemon-basil olive oil

 **BRAISED FREE-RANGE CHICKEN**
Peanut sauce, mango chutney, coconut rice

 **ROASTED DUCKLING FILLET WITH PEACHES, GINGER & HONEY**
Couscous with ginger and dried fruit

GRILLED LAMB CHOPS WITH SAVORY (3PCS)
Baby Broccolis, fresh peas, glazed carrot tops breaded with sesame seeds, tsatziki

 **PACHAMAMA TIGER (220 GR)**
Sliced marinated & grilled beef fillet, fresh coriander & coconut rice

GRILLED ARGENTINIAN SIRLOIN STEAK (300 GR)
Chimichurri sauce, confit grenailles potatoes

(FOR 2) +4€

ARGENTINE BEEF PICAÑHA (600 GR)
Roasted in a low-temperature chimichurri crust, confit grenailles potatoes

 **7H LAMB SHOULDER IN COCOTTE low temperature (1KG) *Origin France***
Couscous with ginger and dried fruit - confit grenailles potatoes

DESSERTS

 **SICILIAN LEMON & LAVENDER MILLEFEUILLE**
Light lemon cream, lavender infusion, caramelized almonds & lemon-basil jelly

 **CHOCOLATE MOUSSE WITH OLIVE OIL & FLEUR DE SEL**
Guanaja 70% chocolate, fruity olive oil - Crunchy tuile with almonds, hazelnuts & candied orange peel

 **FINE CARAMELIZED WHITE PEACH PIE**
Almond ice cream

 **CHOUQUETTES "Dunes Blanches, comme au Cap Ferret"**
Small choux filled with Chantilly cream

 **CAFÉ MACCHIATO**
Viennese cookie, creamy coffee, almond milk mousse & powdered chocolate

 **WATERMELON & STRAWBERRY SOUP WITH ROSE**
Rose ice cream & rose petal

THURSDAY

60€ STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

FRIDAY & SATURDAY

60€ STARTER / MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE / DESSERT
69€ STARTER / MAIN COURSE / DESSERT