

Caféterie & jus

Jus de fruits

Jus Maya 31cl	8
Eau de coco Passion & Ananas Goyave Litchi	
BIO Jus Meneau 25cl	6
Tomate Pomme	
Orange pressée 25cl	7
Citron pressé 25cl	7

Virgin cocktails



Antidot n°1	
<i>Purée de passion, jus de pomme, ginger Ale 9</i>	
Antidot n°2	
<i>Purée de fruits rouges, limonade, citron vert pressé, basilic frais 9</i>	
Antidot n°3	
<i>Sirop de litchi, jus d'ananas, citron vert pressé, ginger beer 9</i>	

Sodas & softs

Sodas

Coca-Cola 33cl	5
Coca-Cola Zero 33cl	5
Limonade Pschitt 33cl	5
Tonic Fever Tree 20cl	6
Ginger beer Fever Tree 20cl	6

Eaux

Vittel 25cl	4
Vittel 1L	7
Perrier 33cl	5
San Pellegrino 1L	7

Sirops

Sirop et Vittel 25cl	5
Menthe Grenadine Fraise Citron Pêche Cerise	

Thés & cafés

Expresso / Décaféiné	2,8
Ristretto	2,8
Café noisette	3
Café double et crème	5
Cappuccino	6
Thé Mariage Frères Opéra Jasmin Earl Grey	6
Infusion Verveine	

drinks



pour 2 pers.
Menus

prima
Croquetas
Fritto d'Halloumi
Keftas épicées
Potiron & Stracciatella
Poireaux braisés
29/pers

bocca
Houmous Bassar
Camembert rôti
Barbajuan
Fettucine à la truffe
Potiron & Stracciatella
Citron en MM
36/pers

dolce vità
2x On picore
1x On partage
1x On goûte
1x Greens
1x Dessert
43/pers

On picore

- CROQUETAS**
Croquettes fondantes au chorizo ibérique **10**
- HOUMOUS BASSAR** *option vege*
Purée de pois chiches, tahini, viande d'agneau et de boeuf épicée, pois chiches marinés, pickles d'oignons rouges **14**
- CREVETTES TIGRÉES** *supp. 3e menu Dolce vità*
Crevettes grillées en persillade, mayonnaise au citron confit **23**
- FRITTO D'HALLOUMI**
Halloumi AOP de l'île de Chypre pané, sauce tomate maison **14**
- CHARCUTERIE IBÉRIQUE**
Paleta ibérique, chorizo ibérique bellota, fleur de câpres **19**

On goûte

- POULPE SAUTÉ** *supp. 6e menu Dolce vità*
Tentacule de poulpe, purée de patate douce et potiron, sauce vierge à la poire, suprêmes d'orange, herbes fraîches **29**
- CAMEMBERT RÔTI**
Camembert au lait cru 150g, lard, miel, noisettes torréfiées, thym fumé **16**
- FOCACCIA**
Focaccia, sauce raïta, chiffonade de jambon à la truffe, feuilles de câpres, pistaches torréfiées **18**
- ENCORNETS**
Encornets sautés, mousse au siphon infusée au chorizo ibérique, chips de paleta, cerfeuil **17**
- POTIRON & STRACCIATELLA**
Potiron rôti, stracciatella fumée, oignons confits, huile d'olive, persil **16**

Riz des Baléares à partager

2 | 4 personnes

RIZ NOIR ET ENCORNETS PERSILLÉS - 24 par pers.
Riz à l'encre de seiche, fumet de crustacés et poissons, encornets persillés

RIZ SAFRANÉ LANGOUSTINES ET MOULES - 25 par pers.
Riz safrané, fumet de crustacés et poissons, langoustines et moules d'Espagne

Desserts

- MILLE-FEUILLE DULCEY**, Pâtes feuilletée au beurre, crème au chocolat blond dulcey, sauce chocolat praliné, noisettes torréfiées, glace noisettes **12**
- TIRAMISU AU SIPHON**, Crème mascarpone, biscuits cuillères imbibés au café et à l'Amaretto, crème de marron, fèves de tonka **11**
- POIRES & COCO**, Compotée de poires williams, crumble à la noix de coco, meringue, zestes de citron vert **11**
- CITRON EN MILLE MORCEAUX**, Crumble aux amandes, crème au citron, sorbet citron&basilic, chantilly, citrons confits **10**
- GLACES & SORBETS Terre Adélice Bio** - Vanille - Chocolat - Noisettes - Citron & basilic **3**

On partage

- POITRINE DE PORC**
Poitrine de porc marinée cuisson basse température, patate douce rôtie, jus de viande, menthe **25**
- KEFTAS ÉPICÉES**
Keftas d'agneau et de bœuf, sauce tomates, harissa maison Kalios, olives noires de Kalamata, zaatar, herbes fraîches **18**
- FETTUCINE À LA TRUFFE**
Fettucine fraîche à la crème de truffe, parmigiano reggiano **24**
- CARPACCIO DE LOUP**
Loup, huile d'olive, citron, poivre vert, piment d'Espelette, oeufs de truite, ciboulette **21**

Greens

- BARBAJUAN MAISON D'AQUÏ**
Barbajuan farcies aux blettes, yaourt à l'ail, chips de poireaux, herbes fraîches **13**
- ARTICHAUTS FRITS**
Artichauts frits, sauce raïta, herbes fraîches, zaatar **14**
- CAROTTES FANES**
Carottes fanes rôties, sauce tahini, suprêmes d'orange, noix de pécan, persil **15**
- POIREAUX BRAISÉS**
Poireaux braisés, beurre blanc, amandes torréfiées, zestes de citron, sel fumée, ciboulette **13**

Nos belles pièces à partager

JOUE DE BOEUF CONFITE 700g - 46
Joue de boeuf confite, purée de pommes de terre à la truffe, jus de viande

CÔTE DE BOEUF 1kg - 92
Côte de boeuf marinée et saisie à la planche, accompagnée de pomme de terres grenailles sautées, légumes de saison

Une sauce au choix: sauce béarnaise ou jus de viande



la
Cave, à
Noseo

BIO Cuvée Bocca, 2022
Provence - IGP Méditerranée

Petit Gris, Domaine Argilius, 2022
Bordeaux - AOC Bordeaux Rosé

Domaine Tasquier, 2022
Provence - AOP Côtes de Provence

Perle de Rosé, Château Réal Martin, 2022
Provence - AOP Côtes de Provence

Cuvée Levant, Rosa 32, 2022
Provence - AOP Côtes de Provence

Cuvée Prestige, Château Minuty, 2022
Provence - AOP Côtes de Provence

Fleur de Pinot, Domaine Pataille, 2017
Bourgogne - AOC Marsannay

NATURE Château de Selle, Domaine d'Ott, 2021
Provence - AOP Côtes de Provence

Verre 12cl	Bouteille 75cl	Magnum 1,5L	Jero 3L
6		33	
		34	
7		38	73 180
		39	76
		45	
10		50	97
		71	
		85	



Les champagnes

	Verre 12cl	Bouteille 75cl	Magnum 1,5L
Premier Cru Brut, Frerejean Frères	14		85
Brut Premier, Louis Roederer			105
Brut Rosé, Billecart-Salmon			110
Blanc de Blancs, Frerejean Frères			145
Cristal 2012, Louis Roederer	350		850
Cuvée Saint-Hilaire 2002, Billecart-Salmon			550
Cristal 2012 Rosé, Louis Roederer			700

Les blancs

Sauvignon, Château de Saint-Cosme, 2022
Languedoc - IGP d'Oc - Sauvignon, Viognier

Chardonnay, Olivier Depardon, 2022
Bourgogne - AOC Bourgogne - Chardonnay

Tasquier blanc, 2022
Provence - AOP Côtes de Provence - Rolle

BIO Blanc Ivoire, Château Soucherie, 2020
Val de Loire - AOC Anjou - Chenin

Chablis, Domaine des Heritiers, 2022
Bourgogne - AOC Chablis - Chardonnay

Sancerre, J. de Villebois, 2022
Val de Loire - AOC Sancerre - Sauvignon

HVE Blanc de Blanc, Château Rasque, 2021
Provence - AOP Côtes de Provence - Rolle

Saint-Romain sous Château, Château de Melin, 2021
Bourgogne - AOC Saint-Romain - Chardonnay

Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Chevalier, 2020
Bourgogne - Corton-Charlemagne AOC - Chardonnay

Les rouges

6 | 32

7 | 38

39

40

52

8,5 | 54

58

105

195

Côtes du Rhône, Famille Perrin, 2020
Vallée de la Loire - AOP Côtes du Rhône - Grenache, Syrah

BIO La colline en flamme, Domaine des Pothiers, 2021
Vallée de la Loire - AOP Côtes Roannaise - Gamay Saint-Romain

Réal, Clos Réal, 2022
Provence - AOC Côtes de Provence - Grenache, Syrah, Carignan

Domaine Grézan, 2021
Languedoc - AOP Faugère - Grenache, Syrah, Carignan

Crozes-Hermitage, Domaine Les Aigrettes, 2022
Vallée du Rhône - AOC Croze-Hermitage - Syrah

Hautes Côtes de Beaune, Château de Mercey, 2021
Bourgogne - AOP Hautes Côtes de Beaune - Pinot Noir

Saint Joseph L'île Roche, Domaine Courbis, 2021
Vallée du Rhône - AOC St Joseph - Syrah

Santenay, Château de Melin, 2021
Bourgogne - AOC Santenay - Pinot Noir

Echezeaux, Jacques Prieur, 2013
Bourgogne - AOC Echezeaux - Pinot Noir

Unico, Vega Sicilia, 2010
Espagne - DO Ribeira Del Duero - Tinto fino, Cabernet Sauvignon

Château Lafite Rothschild, 1er Grand Cru Classé, 2006
Bordeaux - AOP Pauillac - Petit verdot, Cab. franc, Cab. Sauvignon, Merlot

7,5 | 32

8 | 35

41

42

9 | 52

59

64

90

590

750

1590

vins

les cocktails



LES CLASSIQUES

GIN TONIC 13
Gin Normindia 4cl, tonic Fever Tree, concombre, poivre

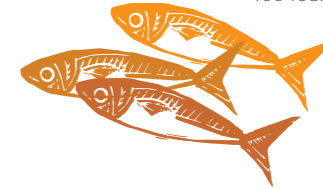
MOJITO 13
Rhum Havana Especial 4cl, eau pétillante, Angostura Bitter, sucre de canne, menthe fraîche

MOSCOW MULE 13
Vodka Romanov 4cl, jus de citron vert, ginger beer

CAIPIRINHA 12
Cachaça Leblon 4cl, jus de citron vert, sucre de canne

SPRITZ 13
Aperol 5cl, vin blanc pétillant 8cl, eau pétillante

AMARETTO SOUR 13
Amaretto 4cl, jus de citron vert, fee foam, Angostura Bitters, slice d'orange



LES SIGNATURES

ARTEMISIA 13
Génépi 4cl, sirop de cerises, jus de cranberry, jus de citron vert

CHAMPS-ÉLYSÉE 14
Chartreuse verte 2cl, Cognac Hennessy Fine 2cl, Angostura Bitter, fee foam, sucre de canne, jus de citron jaune

PASSION ST GERMAIN 14
Gin Normindia 3cl, liqueur de sureau 3cl, jus de citron vert, purée de passion, eau pétillante

RACINE 13
Rhum Havana Especial 4cl, Fever Tree Ginger Beer, ananas frais, coriandre, sucre de canne

LA PARISIENNE 13
Vodka Romanov 2cl, vin blanc pétillant 6cl, jus de cramberry, sirop de violette

ROSALIA 14
Gin Normindia 2cl, liqueur de Bergamotte 2cl, jus de pamplemousse et de citron, sirop de vanille, romarin frais

Alcools & digestifs

Bières

Fada Lager 25cl 50cl	5 10
Fada Blanche 25cl 50cl	5 10
Fada IPA Bouteille, 33cl	8
Mort Subite rouge Bouteille, 33cl	8

Alcools

Gin Hendrick's, 4cl - Écosse	10
Gin Normindia, 4cl - France	10
Vodka Romanov, 4cl - Russie	10
Tequila Corralejo, 4cl - Mexique	12
Tequila Casamigos Reposado, 4cl - Mexique	16

Digestifs

Rhum Kingsyaad, 4cl - Jamaïque	14
Rhum Pixan 8 ans, 4cl - Mexique	16
Rhum Zacapa 23 ans, 4cl - Guatemala	18
Whisky Monkey Shoulder, 4cl - Écosse	13
Whisky Toki, 4cl - Japon	17
Bourbon Woodford Réserve, 4cl - États-Unis	16
Cognac Hine Rare Vsop, 4cl	15
Armagnac Gelas Single Cask 9ans, 4cl	14
Calvados 4ans, 4cl - Domaine du Coquerel, France	12

drinks



SPÉCIALITÉ
Liqueur de Napoléon (mandarine), nectar de pêche, sirop de gingembre, prosecco

10 Verre - 14cl | 45 Pichet - 1,5L

Cidre

BIO Cuvée sauvage, Fils de pomme 33cl	8
BIO La Coquette, Pomme, sureau, hibiscus, Fils de pomme 33cl	8

Les apéritifs

Ricard, 4cl	5
Carpino Blanc Rouge, 6cl	6
Pastis Henri Bardouin, 4cl	6
Mauresque, Pastis 4cl, sirop d'orgeat	5
Perroquet, Pastis 4cl, sirop de menthe	5
Tomate, Pastis 4cl, sirop de grenadine	5
Kir, Liqueur au choix 2cl, vin blanc 10cl	8
Kir Royale, Liqueur au choix 2cl, champagne 10cl	14

Liqueurs

Get 27, 4cl	8
Baileys, 4cl	8
Limoncello, 4cl	7
Amaretto Disaronno, 4cl	8
Chartreuse jaune ou verte, 4cl	11
Chartreuse VEP, 4cl	19
Génépi, Pères Chartreux 4cl	11