

# CARTE SALON

De 12h00 à 22h00

*From 12:00 PM to 10:00 PM*



# SNACKS

**Assiette de charcuterie des Alpes 24**  
*Alpine cold cuts selection*

**Planche de fromage de Savoie 24**  
*Savoy cheese board*

**Fines tranches de saumon fumé, crème fraîche, citron et blinis 28**  
*Thin slices of smoked salmon, heavy cream, lemon and blinis*

**6 huîtres spéciales Gillardeau n°5 36**  
*6 Gillardeau special oysters n°5*

---

**Tempura de maïs, mayo curry et gingembre 22**  
*Corn tempura, curry and ginger mayo*

**Avocado toast, œuf poché et herbes fraîches 23**  
*Avocado toast, poached egg and fresh herbs*

**Croque-monsieur à la truffe noire, volaille et comté 36**  
*Black truffle toasted sandwich, chicken and Comté cheese*

**Quesadillas de champignons sauvages 32**  
*Wild mushroom quesadillas*

**Quesadillas de gambas, fromage fondant 36**  
*Gambas quesadillas, melted cheese*

---

**Assiette de fruits frais 18**  
*Fresh fruit selection*

**Glaces et sorbets 4/8/12**  
*Ice creams and sorbets*



## VINS AU VERRE

**COUPE** 12cl  
EPC, Champagne des Epicuriens 16  
Brut

**PISCINE** 16cl  
EPC, Champagne des Epicuriens 20  
Blanc de Blancs

**ROUGE**  
**Medoc** 18  
Château Pontesac 2017  
**Chassagne-Montrachet** 24  
« Vieilles Vignes »  
Domaine Guy Amiot

**BLANC** 12cl  
**Sancerre** 18

« La Caillotte » 2022  
Domaine Pascal Jolivet  
**Chablis** 24  
1<sup>er</sup> Cru Montmains  
Domaine Duplessis 2022

**ROSÉ** 12cl 16cl  
**Côtes-de-Provence** 16 18  
« Grande Réserve »  
Domaine la Rouillère

## PRESTIGE

**ROUGE** 12cl  
**Marsannay** 45  
Les Crais Domaine Felletig 2018  
**Margaux** 50  
Château d'Issan 2014

**BLANC** 12cl  
**Chassagne-Montrachet** 55  
1<sup>er</sup> Cru Les Vergers 2020 Domaine Guy Amiot

## APÉRITIFS

8

Heineken, Corona, Ricard, Pastis 51, Absinthe Pernod 3cl  
Martini Blanc, Rouge, Rosato, Campari, Aperol 6cl

16

Italicus Spritz, St-Germain Spritz, Aperol Spritz, Americano 20cl  
Negroni 15cl  
Kir Cassis, Framboise, Pêche, Mûre 12cl

Prix nets service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.  
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

# SPIRITUEUX

## Rhum

	VERRE	BTL
Bacardi Ocho	17	
Captain Morgan Spiced	17	
Trois Rivières	17	
Havana 3 ans	18	
Diplomatico	19	
Bumbu	20	400
Eminente 7 ans	26	
Zacapa 23 ans	32	
Santa Teresa 1796	32	700
Zacapa XO	45	

## Vodka

Ketel One	17	
Belvedere	19	250
Grey Goose	19	250
Belvedere 10	45	650
Beluga Gold Line	45	690

## Gin

Tanqueray	17	
Bombay Sapphire	18	
Tanqueray Ten	20	250
Hendrick's	22	300
Monkey 47 <small>50cl</small>	35	350

## Cognac

Hennessy VS	17	
Hennessy XO	60	900
Hennessy Paradis	220	3500

## Armagnac

Clés des Ducs VSOP	16	
--------------------	----	--

## Calvados

Busnel Père Magloire	16	
----------------------	----	--

## Whisky Bourbon

	VERRE	BTL
Johnnie Walker Black Label	17	
Jameson	18	
Bushmills	18	
Chivas 12 ans	18	
Marker's Mark	19	
Cardhu	19	
Jack Daniel's	19	
Oban 14 ans	22	
Lagavulin 8 ans	29	
Chivas 18 ans	30	450
Nikka From Barrel	30	
WhistlePig 10 ans	32	
Lagavulin 16 ans	35	
Alfred Giraud	45	
Johnnie Walker Blue Label	46	900

## Liqueurs

Soho	16	
Get 27, Get 31	16	
Amaretto Disaronno	16	
Limoncello	16	
Jagermeister	16	
Manzana	16	
Fernet-Branca	16	
Chambord	16	
Cointreau	16	
Sambuca	16	
Kahlúa	16	
Baileys	16	
Grand Marnier	16	
Mandarine Napoléon	16	
Frangelico	16	
Chartreuse verte	18	

Prix nets service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

## CHAMPAGNE PRESTIGE BRUT

			75cl
2015	« Vintage »	Moët & Chandon	220
N.M	« Blanc de Blancs »	Perrier Jouët	260
2014	« Cristal »	Louis Roederer	670
2015	« Brut Vintage »	Dom Pérignon	740

## CHAMPAGNE PRESTIGE ROSÉ

			75cl
N.M		Laurent Perrier	280
2008	« Brut Vintage »	Dom Pérignon	1 350

## VINS BLANC

			75cl
2022	Sancerre « Les Caillottes »	Domaine Pascal Jolivet	100
2022	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Montmains	Domaine Duplessis	150
2018	Condrieu « La Loye »	Domaine J.M Gerin	185
2020	Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Les Vergers		265
	Domaine Guy Amiot		
2018	Corton Charlemagne Grand Cru		570
	Domaine D'Arhuy		
2021	Bienvenue-Batard-Montrachet Grand Cru		1 320
	Domaine Paul Pernot		

## VINS ROUGE

			75cl
2020	Sancerre « La Petite Moussière »	Domaine Alphonse Mellot	100
2020	Saint-Joseph « Offerus »	J.L Chave Sélection	115
2015	Médoc	Château Potensac	140
2018	Marsannay « Les Champs Perdrix »	Domaine Geantet-Pansiot	190
2019	Volnay 1 <sup>er</sup> Cru Les Fremiets	Domaine Henri Boillot	455
2009	Pauillac	Château Lynch-Bages	750
2009	Saint-Estèphe	Château Cos d'Estournel	1 150
2017	Chambertin Grand Cru Clos de Bèze	Domaine Faiveley	2 250

## VIN ROSÉ

			75cl
2022	Côtes de Provence « Grande Réserve »	Domaine de la Rouillère	85

## LUMARA COLA

14

Homemade Cola, Lemon Ice Cubes

---

## SOFTS

8

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl, Sprite, Orangina, Fuze Tea 25cl  
Schweppes sélection : Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer et Pomelo, Hibiscus 20cl  
San Bitter 10cl

Nectars de fruits 25cl

Orange, pamplemousse, pomme, ananas, tomate, banane

Café frappé, café latte frappé 8

9

Red Bull energy drink 25cl

Fruits pressés : Orange, Pamplemousse 20cl, Citron 10cl

4

Sirops à l'eau

Grenadine, Fraise, Citron, Menthe, Orgeat

---

## EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit 33cl 8

Evian, Badoit 75cl 9