

MANGER.

Recommandation du chef : Deux à trois assiettes par personnes

Nos Assiettes

19H - 22H30

Kefta de bœuf, yaourt crémeux, condiment tomates-poivrons, salade d'herbes & sésame. **14**

Stracciatella, caviar de betterave rôtie, crème de balsamique & man'ouché zaatar croustillant **11**

Poireaux au court bouillon, yaourt grec & rayu **11**

Accras de Haddock & sauce tartare **11**

Pleurotes rôties, crème de butternut, pickles de moutarde & jus court au thym **13**

Tacos de bœuf, sauce cheddar, pickles d'oignons rouges, herbes, chipotle & oignons frits. **14**

Gravelax de saumon, crème de raifort, pickles de concombres & dukkha **15.5**

Demi Camembert rôti au miel, pommes caramélisées & crumble noisettes – sarrasin **14**

Frites maison, mélanges d'épices, coriandre & toum **7.5**

Panna cotta végétale au lait d'amandes, coulis d'agrumes & croustillant sarrasin. **8**

Mi-cuit au chocolat au cœur matcha & chocolat blanc **9**

Carte complète, hors dessert
107€



Allergènes



COCKTAILS.

Happy hours de 17h à 20h

Signatures

		HH
Bloom - <i>Végétal & acidulé</i> Rhum, ananas, bissap, bitter & vermouth	12	8
Velvet - <i>Rond & gourmand</i> Gin, mangue, coco, citron vert & feuilles de figuier	12	8
Osmanthus - <i>Vif & floral</i> Maker's Mark, fino, riz toasté, feuilles de figue & osmanthus	13	9
Sakura - <i>Acidulé & floral</i> Vodka, saké litchi, framboise, queues de cerises & rose	13	9
Amber - <i>Gourmand & boisé</i> Maker's Mark, noix de pécan, vermouth & vanille	13	9
Mezcaliente - <i>Herbacé & végétal</i> Mezcal, herbes & verjus	13	9
Oliva - <i>Sec & anisé</i> Gin, skins, yaourt grec & vermouth dry	12	8
Mellow - <i>Gourmand & soyeux</i> Maker's Mark, double jus, pomme, bitter, cannelle & cardamome	13	9
Pulse - <i>Acidulé & épicé</i> Vodka, amour matador, poivre de Selim, tamarin & citron vert	12	8

Sans alcool

Hanami - <i>Floral & acidulé</i> Gin 0%, queues de cerise, citron vert & soda	9.5	7.5
Eclipse - <i>Onctueux & gourmand</i> Rhum 0%, coco, riz, mangue, citron vert & feuille de figuier	9.5	7.5
Ruby - <i>Epicé & doux</i> Bitter 0%, menthe, gingembre & cordial d'hibiscus	9	7



écotable®
www.ecotable.fr

Allergènes



Prix nets en euro et service compris

BOIRE.

Happy hours de 17h à 20h



Bières & cidres

	25cl	50cl	HH
Musa Beer Pils légère - 4,9°	4	7.5	5.5
Indigo IPA houblonnée et maltée - 6,5°	5	9	7
Maisel Pale ale fraîche et fruitée - 5,2°	5	9	7
Blanche des neiges Blanche - 4,9°	4.5	8	6
		33cl	
Blanc bec - Bouteille 33cl Bière de blé houblonnée à cru - 4,7°			8
Sassy - Bouteille 33cl Cidre brut de Normandie - 6,5°			8

Softs

Thé glacé maison Thé pêche	6.5
Jus Alain Millat Sélection du moment	6.5
Bang bang Bière 0%	6.5
Sassy Cidre brut 0%	6.5
Archipel Kambucha Brut ou feuille de framboisié	7.5
Sodas Coca, Coca zéro, Perrier, Limonade, Tonic, Ginger beer	5.5

Vins au verre

Rouges

Palooza — Domaine Aubert & Mathieu, Languedoc 2024
Les Saffres — Domaine du Séminaire, Côtes du Rhône 2022
La Fraich' — Domaine Olga Raffault, Chinon 2020

Blancs

Champs de Carra – Viognier — Closerie Saint Antoine, IGP 2024
Palooza — Aubert & Mathieu, Languedoc 2024
Augustin — Domaine Barreau, Gaillac 2023

Rosés

Bain de Midi — Aurose, Méditerranée 2024

Oranges

Coucou — Domaine Pépin, Alsace 2021

Pétilnants

Coucou – Pet Nat — Domaine Pépin, Alsace
Déhu — Champagne

12.5cl

6
6.5
7.5

5.5
6
6.5

6

8.5

10.5
12

MUSA

VINS VIVANTS.

Vins en bouteilles 75cl, sélectionnés avec soin.

Rouges

- Palooza — Domaine Aubert & Mathieu, Languedoc 2024 — 32
- Pinot Noir — Château de Quincay, Touraine 2023 — 30
- Les Saffres — Domaine du Séminaire, Côtes du Rhône 2022 — 33
- La Piffaudière — Domaine de la Piffaudière, Touraine 2023 — 36
- Nuba — Domaine Aubert & Mathieu, Languedoc 2023 — 39
- Munt — Clos des Vins d'Amour, Roussillon 2022 — 34
- La Fraich' — Domaine Olga Raffault, Chinon 2020 — 37
- Coucou — Domaine Pépin, Alsace 2021 — 41
- Morgon — K. Descombes, Beaujolais 2023 — 43
- Hautes Côtes de Nuits — Château de Premeaux, Bourgogne 2023 — 54

Blancs

- Champs de Carra – Viognier — Closerie Saint Antoine, IGP 2024 — 29
- Palooza — Aubert & Mathieu, Languedoc 2024 — 32
- Augustin — Domaine Barreau, Gaillac 2023 — 33
- Les Pieds dans le Sable — Domaine de Laballe, Landes 2022 — 36
- MMM — Fournier Père & Fils, Loire 2024 — 39
- Coucou — Domaine Pépin, Alsace 2021 — 41
- Mâcon-Solutré Pouilly — Château de Vergisson, Bourgogne 2022 — 43
- Grand Classique — Domaine Laurent Habrard, Crozes-Hermitage 2021 — 51

Rosé

- Grenache — Domaine Lou Bassaquet, Provence 2022 — 29
- Bain de Midi — Aurose, Méditerranée 2024 — 31
- Au Bord de l'Aube — Aurose, Côte de Provence 2023 — 34

Orange

- Coucou — Domaine Pépin, Alsace 2021 — 43

Pétillants

- Coucou – Pet Nat — Domaine Pépin, Alsace — 45
- Déhu — Champagne — 70
- EPC — Champagne Blanc de Blancs — 90

