



# Dîner

From Sunday to Thursday 7p.m until 10.30pm; Friday and Saturday until 11p.m

## TAPAS

*Panisse fries* - 7€

*Focaccio & homemade tapenade* - 12€

*San Daniele* - 19€

## OUR CLASSICS

Caesar Salad - 19€

Tomatoes, burrata, Kalamata Olives, honey & thyme - 19€

Burger Bréguet - 19€

## TO START

Grilled squid, humous, sumac & pine nuts - 15€

Artichoke salad with barley, fig & grilled halloumi - 14€

Veal tartar, combawa, parmesan & tarragon - 16€

## TO FOLLOW

Monkfish, favouilles, potatoes, fennel & tomatoes - 24€

Confit Lamb shoulder, Bulgur - 22€

Homemade linguine, eggplant, tomato & basil - 20€

## TO SHARE

XXL Beef Rib, homemade French fries & vegetables - 68€

## TO FINISH

Ripened cheese selection - 12€

Blackberries, frozen yogurt & scrambled biscuit - 10€

Chocolate mousse, hazelnuts praline, raspberry sorbet - 10€

Baba au rhum, citrus & passion fruits - 10€

## OUR COCKTAILS - 15 €

### **Lost Island** - (*léger et fruité*)

Rhum, ananas, noix de coco & camomille

### **Baby Born** - (*Gourmand et doux*)

Bourbon, vanilla, maïs & lait

### **Smoke my Negroni** - (*Puissant et fumé*)

Mezcal, tonka, vermouth rouge & cynar

### **Cinco de Mayo** - (*Epicé et acidulé*)

Tequila, cacao, pamplemousse & soda

### « **Basil** », **la pêche** - (*Acidulé et fruité*)

Pisco, pêche, basilic & tonic

### **Olivette** - (*Puissant et herbacé*)

Vodka, Liqueur Saint Germain, Lillet blanc & olive

### **Vieux pote** - (*Gourmand et puissant*).

Cognac, café, vermouth rouge, whisky tourbé & plantes

### **Queen is Back** - (*Florale et effervescent*)

Gin, earl grey, fleur d'oranger  
& prosecco

## OUR MOCKTAILS - 10 €

### « **Tea Break** »

Roïboos, mangue, citron vert & ginger beer

### « **Dirty Fizz** »

Citron, herbes de provence, saumur & tonic

## GLASS OF WINE SELECTION

### **Le Rosé** -

IGP Coteaux de Béziers « Belle Rose » G.Chamboredon - 2018 6€

### **Le Blanc**

IGP Coteaux de Béziers « Les Amandiers » G.Chamboredon - 2018 7€

AOC Mâcon Village « La Fouguese » A. De Benoist - 2018 7€

VDF « Sassayen » Luc Percher - 2017 8€

Ventoux - Marsaleix -2018 8€

VDF « Pompette » - Clos des Mourres - 2018 9€

### **Le Rouge**

AOC Côtes de Bourg « Château Laplace » 2008 7€

AOC Chinon « Les Echassiers » Domaine Jourdan - 2011 8€

AOC Morgon - Michel Guignier - 2018 8€

Ventoux - Marsaleix - 2018 8€

IGP Pays d'Hérault « Apollo 93 » - Yann Le Bouler - 2017 9€

