



LUNCH

From 12pm to 2h30pm, from Monday to Friday

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€

STARTER - MAIN COURSE OR MAIN COURSE - DESSERT - 25€

STARTER - MAIN COURSE - DESSERT - 30€

(EXCEPT OUR CLASSICS)

TO START - 12€

Fennel Salad, squid, confit lemon & dill

Cucumber salad, peppermint, figs & stracciatella

Thin Tomato pie & poached egg

TO FOLLOW - 18€

Fregola pasta, eggplant, tomato & basil

Pollack fillet, coco de paimpol, pistou sauce

Angus beef tenderloin, carrots, anise, pissalat sauce

TO FINISH - 10€

Ripened cheese selection - 12€

Blackberries, frozen yogurt & scrambled biscuit

Chocolate mousse, hazelnut praline & raspberries

Thin figs tart

SELECTION DU SOMMELIER

Rouge : IGP Aveyron « Mauvais Temps », Nicolas Carmarans - 8€

Blanc : Petit Chablis, L & C Poitou, 2018 - 8€

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 « La Grande Ourse » Pascal Chalon - 2018 10€

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€

AOC Côtes du Rhône Village « La Grande Ourse » P.Chalon - 2017 9€

