



## 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€

Gnocchi, mushrooms, basil cream and parmesan cheese

Pollack fillet, coco de paimpol, pistou sauce

Roasted duck filet, mushrooms, damson

### TO FINISH - 10€

Ripened cheese selection - 12€

Blackberries, frozen yogurt & scrambled biscuit

Baba au rhum, citrus and passion fruits

Thin figs tart

### SELECTION DU SOMMELIER

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

Blanc : Petit Chablis, L & C Poitout, 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 « 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€

