



APÉRITIF

Campari Orange 5 cl
 Martini 5 cl
Rouge ou blanc
 Kir 12 cl
Cassis, Myrtille, Pêche, Framboise
 Anisé 4 cl
Ricard
 Porto Niepoort 5 cl
Rouge ou blanc
 Kir Royal 12 cl
Cassis, Myrtille, Pêche, Framboise

BIÈRE

PRESSION

Bière Alpique Blonde 5°

 25 cl  50 cl

6 9

BOUTEILLE

Brasserie Caquot Ours Bio
Blonde, blanche, rousse IPA

 33 cl

8

1664 0.0 %

6

Bière blonde sans alcool

SOFT

Sirop à l'eau Maison Routin 33 cl
Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Citron

5,5

Jus de fruits bio «Jus de Rêve» 25 cl
Tomate, Pomme, Nectar d'abricot

5,5

Fever-Tree Selection 20 cl
*Ginger beer, Elderflower, Ginger ale, Indian Tonic,
 Mediterranean Tonic, Grapefruit*

6

Limonade Bio Brasserie Caquot 33 cl

6,5

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro 33 cl

6,5

Diabolo Sirop Maison Routin 33 cl
Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Citron

7

Fruit pressé 35 cl
Citron, Orange, Pamplemousse

7

Eau minérale plate ou pétillante
Evian ou Badoit

33 cl 5 75 cl 8

VIN Ô VERRE

ou à la bouteille



15 cl

19



75 cl

95

CHAMPAGNE

Taittinger Blanc Cuvée Prestige NM

BLANC

Italie • DOC Vénétie • Pinot Grigio 2024

Vif, fruité & léger

8

35

Italie • DOC Sicile Grillo • Caruso & Minini 2025

Aromatique, crémeux & fruité

10

50

Autriche • Burgenland Spätlese • Domaine Kracher 2023

Moelleux - comme un Sauternes : fruits exotiques

11

55

Bourgogne • Chardonnay • Domaine Jeannot NM 2025

Frais, rond & boisé

12

60

Savoie • Chignin-Bergeron • «Les Roches Blanches» 2025

Fruité, rond & gourmand

14

70

Bourgogne • Montagny 1^{er} Cru • «Les Coères» Buxy 2022

Généreux, aromatique & rond

16

80

ROUGE

Espagne • Casa Albali Tempranillo • Shiraz 2025

Épicé, fruité - tanins gouleyants

9

45

Savoie • Mondeuse «Terre d'Origine» • Fabien Trosset 2024

Fruité, gouleyant & acidulé

10

50

Bordeaux • Graves • Château Beauregard Ducasse 2023

Fin, chaleureux & épicé

11

55

Côtes de Provence • Comme un Coq en Pâte • 2024

Fruité, fin & gourmand

12

60

Côtes de Provence • Fort comme un Bœuf • 2023

Structuré & solaire - notes de fruits noirs

12

60

Côtes-du-Rhône • Crozes-Hermitage «Les Amandiers»

Domaine Murinais 2024 *Gourmand, fruité & floral*

13

65

Italie • Chianti Classico Fattoria • Le Fonti 2021

Riche, épicé & intense

13

65

ROSÉ

France • Pays d'Oc Le Canal Réserve 2025

7

35

France • Côtes de Provence Château Tour Saint-Honoré 2025

10

50

France • Côtes de Provence Minuty Prestige 2025

14

70

COCKTAIL & MOCKTAIL

Maverick	16
<i>Vodka Grey Goose, amaretto, jus de citron vert, purée de fruit de la passion, sirop de vanille, Fee Foam Magic Velvet</i>	
Select Sour	16
<i>Select Aperitivo, jus de citron, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf</i>	
Tatin des Caraïbes	16
<i>Bacardi Carta Oro, Bacardi Carta Blanca, jus de pomme, jus de citron, sirop de caramel, cannelle</i>	
Mexican Spritz	16
<i>Tequila Patrón Reposado, sirop d'osmanthe, Prosecco, jus de citron, Fever-Tree Elderflower</i>	
Rose Garden	16
<i>Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sirop de rose, blanc d'œuf, Fever-Tree Tonic Water</i>	
Patrón Paloma	16
<i>Tequila Patrón Silver, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Fever-Tree Grapefruit</i>	
Velours d'Orient	16
<i>Whisky, Kalhúa, Amaretto, sirop de chocolat Dubaï, jus de citron vert, blanc d'œuf, sel</i>	
Cocktails classiques sur demande (Mojito, Moscow Mule, Piña Colada...)	15
L'Apothicaire	12
<i>Martini Floreale, sirop d'osmanthe, jus de citron, Fever-Tree Elderflower</i>	
Dragon Bloom	12
<i>Sirop de fruit du dragon, jus de citron vert, Fever-Tree Mediterranean</i>	
Virgin Negroni	12
<i>Gin Nolow, Martini Vibrante, Bitter San Pellegrino</i>	

MOCKTAILS

SPRITZ

Aperol Spritz	15
<i>Aperol, Prosecco, Badoit rouge</i>	
Hugo St-Germain Spritz	15
<i>Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco, Badoit rouge</i>	
Italicus Spritz	15
<i>Liqueur de bergamote Italicus, Prosecco, Badoit rouge</i>	



20 cl

SPIRITUEUX

WHISKY & BOURBON 4 cl

William Lawson's • Écosse	8
Bulleit 10 ans Bourbon • États-Unis	8
Nikka Barrel • Japon	12
Oban 14 ans • Highlands	14
Woodford Reserve Bourbon • États-Unis	14
Lagavulin 16 ans • Islay	17

GIN 4 cl

Angleterre <i>Bombay Sapphire</i>	14
France <i>Ambix, Normindia</i>	16
Écosse <i>Hendrick's</i>	16
Irlande <i>Ornabrak</i>	17

VODKA 4 cl

Grey Goose	11
Legend of Kremlin	16

RHUM 4 cl

Santa Teresa 1796	14
Plantation XO 20 ^e Anniversaire	15
Zacapa 23 ans	17

TEQUILA 4 cl

Patrón Silver	14
---------------	----

LIQUEUR & EAU DE VIE 4 cl

Cointreau	7	Joseph Carton	10
Amaretto	7	<i>Poire Williams, Framboise sauvage, Mirabelle</i>	
Baileys	7	Calvados Christian Drouin	12
Grand Marnier	7	Chartreuse verte ou jaune	14
Liqueurs Granier bio <i>Gentiane</i>	8	Cognac Hennessy VS	15
Get 27	8	Chartreuse MOF	20
Génépi des Pères Chartreux	10	Chartreuse Centenaire	25
Limoncello bio	10	Cognac Hennessy Paradis	80

SNACKING

Frites fraîches maison	7
Salade verte	5
<i>Ciboulette, vinaigrette balsamique</i>	
Poke tofu mariné	22
<i>Riz basmati au jasmin, tomates cerises, wakamé, courgettes grillées, champignons frais, radis daikon</i>	
Salade César 	27
<i>Poulet fermier pané, pancetta (porc) de Maxence Baud, parmesan, croûtons à l'ail, salade romaine, œuf poché</i>	
Ô Burger	32
<i>Bœuf haché (180 g), scamorza, tomate cœur de bœuf, salade sucrine et confiture d'échalote</i>	

 option végétarienne sur demande

CHARCUTERIE

ASSIETTE À PARTAGER

Mortadelle à la truffe 100 g	10
Chorizo Ibérico de Bellota 100 g	11
Jambon Cebo de Campo Ibérico 100 g	16
La sélection du moment – assiette de 3 charcuteries	15

FROMAGES

Appenzeller 80 g 	7	Ardi Gasna 80 g 	8
Romans 80 g 	8	Livarot 80 g 	9
Reblochon fermier 80 g 	8	Beaufort 80 g 	9
Lingot de Saint-Nicolas 80 g 	8	Chèvre fumée 70 g	9
Bûche de brebis 80 g	8	Assiette de 3 fromages	16
Coulommiers 80 g 	8	Assiette de 5 fromages	24

LES ENTREES BEC-TROTTEURS & SALADES

Salade César 	19
<i>Poulet fermier pané, pancetta (porc) de Maxence Baud, parmesan, croûtons à l'ail, salade romaine, œuf poché</i>	
Fraîcheur de tomates anciennes	19
<i>Pâte de fruit à la tomate ananas, huile de basilic et nuage de burrata</i>	
Carpaccio de picanha de boeuf maturée	20
<i>Pesto verde façon chimichurri et crème de gorgonzola</i>	
Tartare de bœuf fumé (80 g) 	20
<i>Vinaigre de concombre et mayonnaise à la moutarde de Meaux</i>	
Ceviche de cabillaud maturé de la Maison Barquero	21
<i>Pêche plate aigre-douce et condiments au parfum méditerranéen</i>	

LES POKÉ & BOWLS

Poké tofu mariné	22
<i>Riz basmati au jasmin, tomates cerises, wakamé, courgettes grillées, champignons frais, radis daikon</i>	
Poké saumon	25
<i>Boulgour et quinoa, carotte, chou chinois, chou rouge, concombre, radis daikon</i>	
Poké wagyu	28
<i>Boulgour et quinoa, carotte, pakchoï, chou rouge, vert de cébette, champignons frais</i>	

Ô PLATS !

Ô VIANDE

Salade César 	27
<i>Poulet fermier pané, pancetta (porc) de Maxence Baud, parmesan, croûtons à l'ail, salade romaine, œuf poché</i>	
Ô Burger	32
<i>Bœuf haché (180 g), scamorza, tomate cœur de bœuf, salade sucrine et confiture d'échalote</i>	
Tartare de bœuf fumé (80 g) 	32
<i>Vinaigre de concombre et mayonnaise à la moutarde de Meaux</i>	
Côte de cochon de nos régions	40
<i>Laquée façon char siu à la mangue, vert de mâche à l'ail noir, pesto verde</i>	
Ribs de bœuf confits au whisky tourbé	42
<i>Sésame rouge, praline à l'érable</i>	
Foie de veau poêlé à la française	42
<i>Hollandaise gribiche, cornichons maison arôme moutarde</i>	

Ô POISSON

Filet de dorade grillé	39
<i>Velours de céleri rehaussé au carvi, salade de livèche et pomme verte, crème de coco gingembre curry vert</i>	
Pavé de thon rouge mi-cuit	39
<i>Échalote braisée au saté, noix de cajou rosso</i>	
Dos de saumon karaage	39
<i>Mariné aux deux haricots et kimchi maison</i>	

Ô VEGGIE

Tagliatelles fraîches	26
<i>Arrabiata au pesto rosso, ail violet et mini poivrons</i>	

 option végétarienne sur demande

 Sauce pimentée au whisky tourbé sur demande

JAMAIS SANS...

Une garniture au choix incluse avec votre plat (hors tagliatelles fraîches)

Salade verte, ciboulette, vinaigrette balsamique

Frites fraîches maison

Pressé de légumes méditerranéens

Tortilla à la pomme de terre et maïs au pimentón

Haricots verts en persillade et purée d'ail confit

Tagliatelles fraîches et crémeux d'artichaut au parmesan

LA CAVE À VIANDES

LES ANGLO-SAXONNES

Entrecôte 400 g	40
Côte de bœuf environ 1,1/1,2 kg 2 pers.	120

LES PERSILLÉES

Entrecôte 400 g	50
Côte de bœuf environ 1,1/1,2 kg 2 pers.	130

LES PREMIUMS

Entrecôte 400 g	60
Côte de bœuf environ 1,1/1,2 kg 2 pers.	160

LES FAUX-FILETS

Faux-filet maturé 300 g	45
Filet de bœuf Aubrac 200 g	48
Faux-filet de Wagyu australien 300 g	65
Faux-filet de Wagyu japonais 200 g	95

SAUCES

Béarnaise, jus de veau corsé, chimichurri

JAMAIS SANS...

Une garniture au choix incluse avec votre viande

Salade verte, ciboulette, vinaigrette balsamique

Frites fraîches maison

Pressé de légumes méditerranéens

Tortilla à la pomme de terre et maïs au pimentón

Haricots verts en persillade et purée d'ail confit

Tagliatelles fraîches et crémeux d'artichaut au parmesan

LES DESSERTS

Coupe de glace maison au choix	1 boule 3,5	2 boules 6	3 boules 8,5
<i>Chocolat, vanille, café, caramel, fraise, citron, fruit de la passion, framboise</i>			
Tarte au citron meringuée			10
Saint-Honoré au chocolat et fève de tonka			10
Entremets abricot et basilic			10
Tarte aux fraises et riz au lait crémeux			10
Biscuit coco et crémeux de chocolat			10

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	3	Chocolat chaud	5
Ristretto	3	Double café crème	5
Café allongé	3	Café latte	5
Décaféiné	3	Thé ou infusion	5
Double espresso	4	<i>Comptoirs Richard</i>	
Double décaféiné	4	Café viennois	6
Café crème	4	Chocolat viennois	6
Cappuccino	4		

ALLERGÈNES

SNACKING

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Frites fraîches maison	●							●						
Salade verte	●							●				●		●
Poke tofu mariné						●		●			●		●	
Salade César	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●	●	
Ô Burger	●		●				●						●	

ENTRÉES & SALADES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Salade César	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●	●	
Fraîcheur de tomates anciennes	●						●	●					●	
Carpaccio de pincanha de bœuf	●		●				●						●	
Tartare de bœuf fumé	●		●					●		●			●	
Céviche de cabillaud mûré	●			●				●					●	

POKE & BOWLS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Poke Tofu mariné						●		●			●		●	
Poke Saumon	●			●		●		●			●		●	
Poke Wagyu	●					●		●			●		●	

GARNITURES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Salade verte	●							●				●		●
Frites fraîches maison	●							●						
Pressé de légumes													●	
Tortilla pomme de terre & maïs			●				●							
Haricots verts													●	
Tagliatelles fraîches	●		●										●	



1. Gluten



2. Crustacés



3. Oeufs



4. Poisson



5. Arachides



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Légumineuses



14. Mollusque

Ô PLATS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Salade César	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●	●	
Ô Burger	●		●				●						●	
Tartare de boeuf fumé	●		●					●		●			●	
Côte de cochon	●		●			●	●	●	●		●		●	
Ribs de bœuf confits	●				●	●		●		●				
Foie de veau poêlé			●				●			●				
Filet de dorade			●	●			●		●				●	
Pavé de thon rouge	●			●	●	●		●					●	
Dos de saumon karaage	●			●	●	●							●	
Tagliatelles fraîches	●		●			●							●	

CAVE À VIANDES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Entrecôte, Côte de bœuf, faux-filet maturé, Filet de bœuf, Aubrac, Faux-filet de Wagyu australien							●	●	●			●		
Faux-filet de Wagyu japonais							●	●	●					

CHARCUTERIE

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Toute la charcuterie à la carte														

FROMAGES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Tous les fromages de la carte							●							

DESSERTS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Coupe de glace bio	●		●				●	●	●					
Tarte citron meringuée	●		●				●							
Saint-Honoré chocolat & fève tonka	●		●				●							
Entremets abricot & basilic	●		●				●	●						
Tarte aux fraises & riz au lait	●		●				●							
Biscuit coco & crémeux chocolat	●		●				●	●						

ORIGINES DES VIANDES