DOMAINE DU
MAS DE PIERRE

RESORT & SPA • SAINT-PAUL DE VENCE

★★★★★

Le Bar

« Tendances Hivernales et Créativité … sont à découvrir au Bar du Domaine »

« Winter Trends and Creativity…are to be discovered at the Bar »

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

SOMMAIRE SUMMARY

Champagnes & vins au verre	
Champagnes & wines by the glass	3
Champagnes à la bouteille by the bottle	4-5
Créativité… Cocktails au Champagne	
Creativity… Champagne Cocktails	6
Créativité… Cocktails Signature & Sans Alcool	
Creativity… Signature & Non-Alcoholic Cocktails	7-8
Gin & Tonic	9
Vodkas, Rhums & Tequila, Whiskies	10-11
Digestifs	12
Liqueurs & Apéritifs	13
Bières & Bières Pression Beers & Draft Beers	14
Jus de Fruits, Sodas & Eaux	
Fruit Juices, Sodas & Water	15
Les salés, les sucrés, boissons chaudes	
Nibbles,snacks & sweets Hot drinks	16, 17 , 18

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Champagne à la coupe (12cl) ...

Champagne by the glass

A. Bergere Brut Origine	**21 €**
Taittinger Brut - L'élégance de l'équilibre !	24 €
Taittinger Prestige Rosé	31 €

Les Vins au verre (12cl) ...

Wine by the glass

Vins Blancs

White Wine

AOC Côtes de Provence - Château Leoube Love de Leoube	14 €
AOC Côtes de Provence - Domaine Ott Clos Mireille	**17 €**

Vins Rosés

Rosé Wine

AOC Côtes de Provence - Château Leoube Love de Leoube	14 €
AOC Côtes de Provence - Domaine Ott Château de Selle	**17 €**

Vins Rouges

Red Wine

AOC Côtes de Provence - Château Leoube Love de Leoube	14 €
AOC Côtes de Provence - Domaine Ott Château de Selle	**17 €**
Bourgogne – Louis Jadot Pinot noir - Côte d'Or	16 €

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Champagne ...

	75 cl
Brut	
A. Bergère – Brut origine	125 €
Taittinger - Brut Réserve	145 €
Duval Leroy – Brut Réserve	150 €
Laurent Perrier – La Cuvée	180 €
Bollinger - Spécial Cuvée	195 €
Moët & Chandon - Brut Imperial	210 €
Billecart Salmon - Brut Reserve	210 €
Roederer – Collection 244	230 €
R de Ruinart – Brut	220 €
Extra Brut	
Pierre Gerbais - Grains de Celles	130 €
Pierre Gerbais – Lieu-Dit Champ Viole	165 €
Billecart Salmon – N°2 Les Rendez-vous	400 €
Demi-Sec	
Billecart Salmon	140 €
Brut Nature	
Billecart Salmon - Brut Nature	250 €
Bonnet Ponson - 2018 Seconde nature	230 €**
Blanc de Blancs	
Ruinart - Blanc de blancs	230 €
2014/2016 Roederer – Blanc de Blancs	310 €
100% Pinot Blanc	
Pierre Gerbais – Lieu-Dit La Loge	260 €
Rosé	
Pierre Gerbais – Grains de celles	145 €
Taittinger Prestige	170 €
Billecart Salmon	300 €**
Laurent Perrier	300 €
Ruinart	310 €
Bollinger Spécial Cuvée	320 €

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Champagne d'exception

Our exceptional Champagne

	75 cl
Duval Leroy – Femme de Champagne	415 €
Amour de Deutz - 2011	440 €
Laurent Perrier - Grand Siècle N°24	490 €**
Laurent Perrier - Grand Siècle N°25	620 €
Billecart Salmon – Vintage 2013	350 €
Bollinger - La Grande Année 2014	530 €
Taittinger Comtes de champagne – 2011	450 €**
Taittinger Comtes de champagne – 2012	950 €
Roederer – Vintage 2014	330 €*
Cristal Roederer – 2013	700 €
Dom Perignon - Vintage 2010	710 €**
Dom Perignon - Vintage 2012	1100 €*
Krug - Vintage 2004	960 €
Krug - Vintage 2006	1000 €
Krug – 170éme editions	1500 €
Krug - Collection 1988	2975 €*

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Créativité… Cocktails au Champagne

(12cl) 27€

Creativity… Champagne Cocktails

Table de Pierre

Champagne A.Bergère Brut, Liqueur de Verveine Abbaye de Lérins, sirop de thym, jus de citron, vermouth Forcalquier

Champagne A.Bergère Brut, Abbaye de Lérins Verbena Liqueur, thyme syrup, lemon juice, Forcalquier vermouth

Lis Orto

Champagne A.Bergère Brut, Martini rosé, crème de framboise, menthe fraiche, jus de citron

Champagne A.Bergère Brut, rosé Martini, raspberry cream, fresh mint, lemon juice

Jardin des senteurs

Champagne A.Bergère Brut, Amaretto, confiture abricot, romarin du jardin

Champagne A.Bergère Brut, Amaretto, apricot jam, rosemary from the garden

Violette

Champagne A.Bergère Brut, liqueur de Chambord, Crème de Mûre, sirop de violette

Champagne A.Bergère Brut, Chambord liqueur, Crème de Mûre, violet syrup

Réalisation de Cocktails Classiques avec alcool sur demande 21 €

Creation of Classic Cocktails with alcohol on request

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Créativité… Cocktails Signature 24 €

Creativity… Signature Cocktails

Méditerranéen Spritz (16cl)

Campari, jus de pamplemousse, sirop de pamplemousse rose, Prosecco

Campari, grapefruit juice, pink grapefruit syrup, Prosecco

Camille (16cl)

Vodka, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de pamplemousse rose

Vodka, grapefruit juice, lemone juice, grapefruit syrup

Helene (16cl)

Gin infusé au Romarin, Liqueur Chambord, jus de Cranberry, jus de citron, aquafaba

Rosemary infused gin, Chambord Liqueur, Cranberry juice, lemon juice, aquafaba

Florian (16cl)

Rhum Havana 3 ans, Pastis 51, sirop passion, jus de citron vert, sirop d orgeat

Havana rum 3 years, Pastis 51, passion fruit syrup, lime juice, orgeat syrup

Gregoire (16cl)

Rhum Havana 3 ans, Aperol, jus d'ananas, jus de citron et sirop de sureau maison

3 year old Havana rum, Aperol, pineapple juice, lemon juice and homemade elderberry syrup

Antonin (16cl)

Rhum Havana 3 ans, Amaretto, jus de citron, jus d'ananas, Angustura maison

Havana rum 3 years, Amaretto, lemon juice, pineapple juice, homemade Angustura

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Créativité… Cocktails Sans Alcool

(16cl) 16 €

Creativity… Non-Alcoholic Cocktails

Orangeade des senteurs

Jus d'orange frais, citron, romarin, thym, verveine, citronnelle

Fresh orange juice, lemon, rosemary, thyme, verbena, lemongrass

Jardin d'Alice

Nectar de mangue, sirop passion, jus d'ananas, jus de citron et sirop d'orgeat

Mango nectar, passion fruit syrup, pineapple juice, lemon juice and barley syrup

Agrumes

Cocktail de fruits à base d'agrumes

Citrus Cocktail

Parfums d'enfance

Fleur d'oranger, jus de citron, sirop maison, menthe fraiche et limonade

Orange blossom, lemon juice, homemade syrup, fresh mint and lemonade

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Gin (4 cl) ...

Tous nos Gin son servis avec le Tonic Fever Tree original, Méditerranéen ou light

All our Gins are served with the original Tonic Fever Tree, Mediterranean or light

... Français From France

Oli'Gin – L'Olive Gin de la distillerie Manguin 34 €

Manguin capture la quintessence de l'olive et crée ce gin.
Dominante de genièvre et d'olive. Tonalités salines et iodées. Touches de violette et de truffe.

Manguin captures the quintessence of the olive and creates this gin.
Dominant juniper and olive. Salty and iodized tones. Touches of violet and truffle.

Comte de Grasse : Gin 44°N 35 €

Orange amère, cade, mimosa, rose Centifolia et immortelle sont distillés avec les méthodes modernes et une technologie d'extraction de pointe inspirée du milieu de la parfumerie.

Bitter orange, cade, mimosa, Centifolia rose and immortelle are distilled using modern methods and cutting-edge extraction technology inspired by the world of perfumery.

Gin Lachanenche des Alpes de Hautes Provence 25 €

Traditionnel, puisant et complexe ou l'amertume du genièvre est équilibrée par des notes d'épices, d'agrumes, de fleurs et de coriandre

Traditional, powerful and complex where the bitterness of juniper is balanced by notes of spices, citrus fruits, flowers and coriander

Yu Gin - Domaines François Lurton 26 €

Citron Yuzu, poivre de Sichuan, genévrier, reglisse
Yuzu lemon, Sichuan pepper, juniper, licorice

... Anglais From England

Bombay Sapphire 23 €

Léger, épicé, notes terreuses *Light, spicy, earthy notes*

Plymouth 23 €

Notes terreuses et arômes fruités *Earthy notes and fruity aromas*

Tanqueray Ten 25 €

Orange, coriandre, cardamone *Orange, coriander, cardamon*

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

... Ecossais From Scotland

Hendrick's 23 €
Concombre, rose et agrumes *Cucumber, rose and citrus fruits*

... Espagne From Spain

Gin Mare 21 €
Saveurs herbacées de romarin et de thym au genévrier
Rosemary and thyme herbaceous flavour with juniper

Toutes nos Vodka, Rhum et Tequila peuvent être servies sur glace

Ou avec l'accompagnement de votre choix

All our Vodka, Rum and Tequila can be served on ice

Or with the accompaniment of your choice

Vodkas (4cl) ...

... Française – Belvedere	24 €
... Polonaise - Greygoose	24 €
... Hollandaise - Ketel One	21 €
... Suedoise - Absolut	21 €
... Russe - Russian Standard	19 €
Stolichnaya	20 €

Rhums Rums (4cl) ...

... Martinique - Trois Rivières Blanc Agricole	22 €
... Bresil – Cachaca Leblon	19 €
... Cuba - Havana *3 ans*	19 €
Havana *7 ans*	24 €
... Venezuela - Diplomatico "*Reserva Exclusiva*"	27 €
... Guatemala - Zacapa XO	32 €

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Tequilas (4cl)

Tequila Milagro Silver	19 €
Tequila Milagro Reposado	22 €
Tequila Don Julio Blanco	22 €
Tequila Don Julio Reposado	30 €

Whiskies (4 cl) ...

... Blended Scotch

Johnnie Walker - Red Label	19 €	Johnnie Walker – Black label	25 €
Chivas Regal – 12 ans d'âge	21 €	Johnnie Walker – Blue label	47 €

... American Whiskey

Jack Daniel's	22 €		
Crown Royal	22 €	Bulleit – Rye	24 €
Bulleit – Bourbon	24 €	Hudson Baby – Bourbon	25 €

... Scotch Whiskies

Oban - 14 ans d'âge	22 €	Glenfiddich - 12 ans d'âge	22 €
Talisker - Port Ruighe	24 €		
Glenmorangie - The Original – 10 ans d'âge	26 €		
Knockando – 12 ans d'âge	26 €		
Lagavulin – 16 ans d'âge (tourbé)	33 €		

... Irish Whiskey

Jameson	21 €	Bushmills	22 €

... Japan Whiskies

Akashi Blended white Oak Bushmills	25 €

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Digestifs (4 cl) ...

... Eaux-de-vie

Poire William	12 €
Mirabelle	12 €
Marc de Provence	12 €
Grappa	12 €
Vieille prune	12 €

... Cognac

Remy Martin V.S.O.P	19 €
Remy Martin X.O	32 €
Hennessy X.O	34 €

... Armagnac

Fontaine de Coincy V.S.O.P	24 €
Fontaine de Coincy 1996	37 €
Fontaine de Coincy 1989	45 €
Fontaine de Coincy 1985	52 €
Fontaine de Coincy 1982	66 €
Fontaine de Coincy 1968	92 €
Fontaine de Coincy 1959	118 €

... Calvados (5 cl)

Christian Drouin VSOP	19 €
Christian Drouin XO	27 €

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Nos Liqueurs (4cl) ...

Limoncello maison	10 €
Get 27, Get 31	14 €
Drambuie	14 €
Frangelico	14 €
Bailey's	14 €
Sambuca	14 €
Grand Marnier Cordon Rouge	16 €
Cointreau	16 €
Kalhua, Amaretto	16 €
Fernet Branca	16 €
Hedonist (Cognac & Liqueur de gingembre)	16 €
Verveine Abbaye de Lérins	17 €
Mandarine Abbaye de Lérins	17 €
Génépi Dolin	17 €
Chartreuse Jaune	17 €
Chartreuse Verte	17 €

Apéritifs...

Pastis 51 / Ricard /Suze (4cl)	9 €
Pastis Bardouin (4cl)	12 €
Absente 55° (4cl)	12 €
Campari / Martini Rouge, Blanc ou Rosé (6cl)	9 €
Rinquinquin, Orange Colombo	12 €
Lillet Rouge ou Blanc (6 cl)	12 €
Vermouth de Forcalquier, Vermouth au Génepi (6 cl)	12 €

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Bières Bouteille... Bottled Beers...

Heineken blonde (33cl)	10 €
Heineken Sans Alcool 0% (33cl)	8 €
Blue Coast de Nice blonde (33cl)	15 €
Hoegaarden blanche (33cl)	10 €
Chimay Bleue bière Brune Trappiste (33cl)	12 €
Desperados (33cl)	12 €
Corona (35.5cl)	12 €

Bières Pression... Draft Beers...

Panaché 25cl	10 €
Birra Moretti blonde Pression (25cl)	10 €
Birra Moretti blonde Pression (50cl)	16 €

CIGARETTES	20 €/paquet

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Jus de fruits frais (18cl) ...

Orange ou Pamplemousse ou Citron 9 €
Orange or Grapefruit or Lemon

Jus de Fruits Patrick Font (20cl) ... 10 €

Fruit Juice Patrick Font
Nectar d'abricot *Bergeron Bergeron apricot nectar*
Jus de fraise *Strawberry juice*
Nectar poire Williams *Williams Pear Nectar*
Jus de tomate rouge *Red tomato juice*
Nectar pêche blanche *White peach nectar*

Sodas Soft drinks...

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	7 €
Orangina (25cl	7 €
Limonade (25cl	7 €
Fever Tree Tonic Mediterranean, Ginger Ale 20cl	7 €
Schweppes tonic 25cl	7 €
Red Bull 25cl	10 €

Eaux Minérales Mineral water...

Vittel 50cl	7 €
Vittel 100cl	10 €
Perrier 33cl	6 €
Perrier fines bulles 50cl	7 €
Perrier fines bulles 100cl	10 €
San Pellegrino 50cl	7 €
San Pellegrino 100cl	10 €

Aqua Chiara pétillante ou plate
(Eau du Domaine micro filtrée Micro-filtered Domaine water 75cl) 4 €

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Les Salés ... De 12h00 à 21h30 !

Les Salés à partager...

Velouté de courge butternut, croutons et graines torréfiées 16 €

Croque-Monsieur, jambon blanc à la truffe (ou à la truite fumée) et frites maison 22 €

Club sandwich du Mas à la volaille fermière 32 € (20 mins de préparation)

La Planche de fromages de la région 24 €
Vache, chèvre, brebis .et confitures du Domaine ! (Servi avec pain sans gluten sur demande)

La Planche de charcuteries de la région 29 € (Servi avec pain sans gluten sur demande)

La Planche mixte charcuteries & fromages de la région 32 €

Salade « Caesar » au poulet grillé (ou pané), Parmesan et bacon grillé 28 €

La foccacia Romana, Straciatella di buffala, pistou, pignons et tomates confites 28 €

Pizzetta à la brisure de truffe, mozzarella et jambon de Pays 36 €

Le Burger Angus 32€
Oignons confits, raclette fumée, bacon fermier et sauce maison

Le Burger Végan 34€
Oignons confits, avocat épicé et crème de pois chiche à la Savora

Ravioli à la ricotta, pousse d'épinards et sauce pistou 34€

Plat bien être Plats sans gluten

Prix nets en euros, taxes et service compris. Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition. Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts. Origine des viandes = Bovine : France Europe et USA /volaille Française/agneau Français/porc Ibérique et Italien. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait .

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Nibbles & Snacks... From 12:00 p.m. to 9:30 p.m !

Butternut squash soup, croutons and roasted seeds 16 €

Croque-Monsieur, white ham with truffle (or smoked trout), homemade fries 22 €

Club sandwich with free-range poultry 32 € (Cooking time: 20 min)

The regional cheese board 24 €
Cow, goat, sheep and jams from the Domaine! (Served with gluten-free bread on request)

The regional charcuterie board 29 € (Served with gluten-free bread on request)

The mixed charcuterie & cheese board from the region 32 €

"Caesar" salad with grilled (or breaded) chicken, Parmesan and grilled bacon 28 €

Foccacia Romana, Straciatella di buffala, pesto, pine nuts and candied tomatoes 28 €

Pizzetta with broken truffle, mozzarella and country ham 36 €

The Angus Burger 32 €
Candied onions, smoked raclette, farmhouse bacon and homemade sauce

The Vegan Burger 34 €
Candied onion, spicy avocado and chickpea cream with Savora mustard

Ravioli with ricotta, baby spinach and pesto sauce 34 €

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Les Sucrés Sweets… **De 17h30 à 21h30 !**

La pâtisserie du jour *Pastry of the day* **16 €**

Assortiment de glaces et sorbets Maison *Assortment of homemade ice cream and sorbets* **5 € la boule/scoop**

Fondue au chocolat noir et ses topping *Dark chocolate fondue and toppings* **26 €**
Fruits de saison, guimauves, biscuits de Noël, cookies … *Seasonal fruits, marshmallows, Christmas cookies, cookies*

Salade de fruits de saison *Seasonal fruit salad* **16 €**

Cafés Coffee

Café Expresso, Décaféiné **6 €**
Double expresso, Américain **8 €**
Lait chaud, Noisette **7 €**
Café au lait, Cappuccino **10 €**

Café Frappé du Domaine ! Ice coffee ! **13 €**

Thés Tea & Infusions… **8 €**

Sélection Palais des thés
Ou
Infusions de notre jardin exclusivement… BIO

Demandez nos parfums ! Agastache, Citronnelle, Mélisse, Sauge, Romarin, Thym citronné, Menthe, Verveine … *Agastache, Lemongrass, Lemon Balm, Sage, Rosemary, Lemon Thyme, Mint, Verbena…*

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

PARTENAIRES OFFICIELS

ABSOLUT ELYX

DUVAL-LEROY

TAITTINGER

S.PELLEGRINO

BLANCPAIN

ORLANE

DOM PERIGNON

MOET & CHANDON

HENNESSY

GLENMORANGIE

TAYLOR'S

POMMERY

MONKEY 47

PONANT

PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

BERNARDAUD

CHRISTOFLE

SOTHYS PARIS

M.CHAPOUTIER

CHAPPELLET

DAMMANN FRÈRES

RELAIS & CHATEAUX

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Nos bulles

« Cocooning Tea time »
16h- 18h **39 € p.p** avec fondue chocolat & assortiments de mets sucrés et boissons chaudes
with chocolate fondue & assortments of sweet dishes and hot drinks

. « La Planche mixte » charcuteries & fromages de la région **32 € p.p**
cold meats & cheeses from the region
(Servi avec pain sans gluten sur demande *Served with gluten-free bread on request*)

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait ./ All our card prices are net in euros, taxes and service included.Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.

Menu Enfant (3 plats) 32 €

1 Entrée au choix 10€

Arancini à la mozzarella et salade verte/ L'assiette de jambon blanc et salami/
Velouté aux légumes de saison

****

1 Plat au choix 22€

Steak haché Angus /Blanquette de veau et riz blanc
Poisson du jour, sauce vierge /Le blanc de volaille fermier/ Nuggets de poulet
« Bio » 7 pièces/ Les rigatonis frais sauce bolognaise ou sauce tomate ou pistou

***

1 Garniture au choix 10€

Légumes de saison/ Frites maison/ Pâtes au beurre/ Purée de pommes de terre

***

1 Dessert au choix 10€

Mousse au chocolat/ Fromage blanc et coulis de fruits rouges
Glace vanille et chocolat

Kid menu (3 courses) 32 €

1 Starter of your choice 10€

Arancini with mozzarella and green salad/ Plate of white ham and salami/ Velouté with seasonal vegetables

****

1 Main of your choice 22€

Angus ground steak/veal blanquette and white rice
Fish of the day, virgin sauce / Free-range chicken breast / "Organic" chicken nuggets 7 pieces / Fresh rigatoni with Bolognese sauce or tomato or pistou sauce

***

1 Side of your choice 10€

Seasonal vegetables/Homemade fries/Buttered pasta/Mashed potatoes

***

1 Dessert of your choice 10€

Chocolate mousse/ fromage blanc and red fruit coulis/
Vanilla and chocolate ice cream