



LE BAR

COCKTAILS & TAPAS

« TENDANCES DE SAISON ET CRÉATIVITÉ
SONT À DÉCOUVRIR AU BAR DU DOMAINE »

« SEASONAL 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, à consommer avec modération.

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.

Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.



SOMMAIRE

SUMMARY

Champagnes & vins au verre	3
<i>Champagne & wines by the glass</i>	
Champagnes à la bouteille	4-5
<i>Champagne by the bottle</i>	
Créativité... Cocktails au Champagne	6
<i>Creativity... Champagne Cocktails</i>	
Créativité... Cocktails Signature & sans alcool	7-8
<i>Creativity... Signature & non-alcoholic cocktails</i>	
Gin & Tonic	9
Vodkas, Rhums & Tequila, Whiskies	10-11
Digestifs	12
Liqueurs & apéritifs	13
Bières & bières pression	14
<i>Beers & draft beers</i>	
Jus de fruits, sodas & eaux	15
<i>Fruit juices, sodas & water</i>	
Les boissons chaudes, les salés & les sucrés	16-21
<i>Hot drinks, nibbles, snacks & sweets</i>	

Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.

Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.



CHAMPAGNE À LA COUPE

CHAMPAGNE BY THE GLASS

Taittinger Brut - l'élégance de l'équilibre

Taittinger Prestige Rosé

12CL

25€

32€

LES VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS - WHITE WINES

12CL

AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott - Clos Mireille

17€

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott - Château de Selle

17€

VINS ROUGES - RED WINES

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, à consommer avec modération.

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.

Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

37.5CL

75CL

150CL

BRUT NATURE

Bonnet Ponson - Seconde nature 2018, Chamery 1er Cru



230€

Billecart Salmon - Brut Nature

250€

EXTRA BRUT

Pierre Gerbais - Grains de Celles

150€

Pierre Gerbais - Lieu-Dit, Champ Viole

165€

Pierre Gerbais - Lieu-Dit, La Loge

270€

BRUT

Taittinger - Brut Réserve

75€

149€

300€

Duval Leroy - Brut Réserve

150€

Laurent Perrier - La Cuvée

200€

Bollinger - Spécial Cuvée

195€

Moët & Chandon - Brut Imperial

210€

Billecart Salmon - Brut Réserve

210€

Louis Roederer - Collection 244

220€

Maison Ruinart - R de Ruinart

240€

DEMI-SEC

Billecart Salmon - Demi-Sec

255€

BLANC DE BLANCS

Maison Ruinart - Blanc de blancs

230€

Louis Roederer - Blanc de Blancs, 2014

320€

Louis Roederer - Blanc de Blancs, 2016

430€

ROSE

Taittinger - Prestige Rosé

194€

Pierre Gerbais - Grains de Celles

145€

Billecart Salmon - Brut Rosé

300€

Laurent Perrier - Cuvée Rosé

350€

Ruinart - Rosé

310€

Bollinger - Rosé

320€

Amour de Deutz Rosé 2015

260€



CHAMPAGNE D'EXCEPTION

PRESTIGIOUS CHAMPAGNE



75CL

150CL

Duval Leroy

Femme de Champagne – Brut Grand Cru

415€

Billecart Salmon

Vintage 2013

350€

Les Rendez-vous, N°2 Pinot Noir

500€

Deutz

Amour de Deutz 2011

440€

Laurent Perrier

Grand Siècle N°25

620€

Bollinger

La Grande Année 2014

530€

Taittinger

Comtes de champagne, Blanc de blancs 2011

525€

Comtes de champagne, Blanc de blancs 2012

525€

Louis Roederer

Cristal 2013

990€

Cristal 2015

990€

Dom Pérignon

Vintage 2010

710€

Vintage 2012

1100€

Krug

Brut 2004

960€

Brut 2011

1510€

Grande Cuvée, 170ème édition

1500€

Collection 1988

2975€

Grande Cuvée, 166ème édition

1400€

Brut Rosé, 20ème édition

2200€



CRÉATIVITÉ COCKTAILS AU CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COCKTAILS

28 €

Table de Pierre (12cl)

Champagne Axel Yaz Brut, Liqueur de Verveine Abbaye de Lérins, sirop de thym, jus de citron, vermouth Forcalquier

Champagne Axel Yaz Brut, Abbaye de Lérins Verbena Liqueur, thyme syrup, lemon juice, Forcalquier vermouth

Dolce Provenza (12cl)

Champagne Axel Yaz Brut, Martini rosé, crème de framboise, menthe fraîche, jus de citron

Champagne Axel Yaz Brut, rosé Martini, raspberry cream, fresh mint, lemon juice

Le Mas des Pierres... Précieuses

Le Ruby Royal (12cl) *Rossini réinventé & printanier / Twisted Rossini & Springtime*

Champagne Axel Yaz Brut, liqueur de Chambord, jus de fraise, sirop de basilic fait maison

Champagne Axel Yaz Brut, Chambord liqueur, strawberry juice, homemade basil syrup

Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.

Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.



CRÉATIVITÉ COCKTAILS SIGNATURE

CREATIVITY SIGNATURE COCKTAILS

26 €

L'Améthyste Spritz (16cl) *Rafraichissant & Floral / Refreshing & Floral*

Liqueur de Saint Germain, sirop de lavande, jus de citron, Prosecco

Saint Germain liqueur, lavender syrup, lemon juice, Prosecco

L'Oeil du Tigre (14 cl) *Épicé & Exotique / Spicy & Exotic*

rhum Havana Club 3 ans, sirop de piment Chipotle fait maison, jus d'ananas, jus de mangue, jus de citron

Havana Club 3 Year Old Rum, homemade chipotle pepper syrup, pineapple juice, mango juice, lemon juice

L'Emeraude Sour (10 cl) *Gourmand & Équilibré / Savoury & Balance*

Red Label whisky, sirop de pistache, blanc d'œuf (ou aquafaba), jus de citron, fève de tonka

Red Label, pistachio syrup, egg white (or aquafaba), lemon juice, tonka bean

Notre cocktail-dessert

Tiramisu Espresso Martini (8 cl) *Douceur & Onctuosité / Sweetness & Creaminess*

Absolut vodka, Baileys, Kalhua, café espresso (ou décaféiné), sirop de vanille

Absolut vodka, Baileys, Kalhua, coffee (decaffeinated coffee), vanilla syrup

Réalisation de Cocktails Classiques avec alcool sur demande (12cl) 21€

Creation of Classic Cocktails with alcohol on request



CRÉATIVITÉ... COCKTAILS SANS ALCOOL

CREATIVITY... NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

16 €

La Pierre de Soleil (14 cl) *Fruité & rafraichissant/ Fruity & Refreshing*

Jus d'abricot, jus de citron, sirop de basilic fait maison, ginger ale

Apricot juice, lemon juice, homemade basil syrup, lemon juice

Precious Garden Ice Tea (15 cl) *Floral & rafraichissant/ Floral & Refreshing*

Thé vert au jasmin, sirop de thym fait maison, jus de citron, jus de pomme

Jasmin Green Tea, homemade thyme syrup, lemon juice, apple juice

L'Intemporel:

Agrumes (15 cl) *Fruité & rafraichissant/ Fruity & refreshing*

Cocktail de fruits à base d'agrumes

Citrus Cocktail

Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.

Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.



GIN

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

4CL

Comte de Grasse : Gin 44°N

34€

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, puissant et complexe où 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

30€

Citron Yuzu, poivre de Sichuan, genévrier, réglisse

Yuzu lemon, Sichuan pepper, juniper, licorice

ANGLAIS / FROM ENGLAND

Bombay Sapphire

24€

Léger, épicé, notes terreuses

Light, spicy, earthy notes

Plymouth

28€

Notes terreuses et arômes fruités

Earthy notes and fruity aromas

Tanqueray Ten

28€

Orange, coriandre, cardamome

Orange, coriander, cardamome



GIN



TOUS NOS GIN SON SERVIS AVEC LE TONIC FEVER TREE ORIGINAL OU
MÉDITERRANÉEN

*ALL OUR GINS ARE SERVED WITH THE ORIGINAL TONIC FEVER TREE OR
MEDITERRANEAN*

ECOSSAIS / FROM

Hendrick's SCOTLAND

Concombre, rose et agrumes

Cucumber, rose et citrus

4CL

32€

ESPAGNE / FROM SPAIN

Gin Mare

Saveurs herbacées de romarin et de thym au genévrier

Herbaceous flavors of rosemary and thyme with juniper

32€

JAPON / FROM JAPAN

KI NO BI TEA Dry Gin

 38€ |

38€

Nez délicat et gourmand qui fait écho en bouche, des notes de chocolat blanc suivies de genièvre conduisent à une finale longue au thé vert

Delicate nose, notes of white chocolate followed by juniper lead to a long green tea finish

VODKAS

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 EXTRA SODA,
WATER, FIZZY WATER ON REQUEST...*

Belvédère (France)

4CL

24€

Greygoose (France)

24€

Ketel One (Pays-Bas)

21€

Absolut (Suède)

21€

Russian standard (Russie)

20€

Stolichnaya (Russie)

20€

Beluga Gold Line (Russie)

45€

RHUMS

Trois Rivières blanc agricole (Martinique)

4CL

22€

Cachaca Leblon (Brésil)

20€

Havana 3 ans (Cuba)

20€

Havana 7 ans (Cuba)

24€

Diplomatico "Reserva Exclusiva" (Vénézuéla)

27€

Zapaca XO (Guatemala)

32€

Eminente - Rhum hors d'âge - Reserva - 7 ans (Cuba)

34€



TÉQUILAS

	4CL
Tequila Milagro Silver	20€
Tequila Don Julio Blanco	22€
Tequila Don Julio Reposado	30€
Tequila Clase Azul, Reposado	56€
Tequila Casamigos Blanco	25€
Mezcal La Escondida Blanco	25€

WHISKIES

BLENDED SCOTCH		4CL	AMERICAN WHISKEYS		4CL
Johnnie Walker - Red Label	20€		Jack Daniel's		22€
Chivas Regal – 12 ans d'âge	21€		Bulleit – Rye		24€
Johnnie Walker – Black label	25€		Bulleit – Bourbon		24€
Johnnie Walker – Blue label	47€		WHISTLE PIG 15 ans Estate		65€
			Oak Rye		
SCOTCH WHISKEYS		4CL			
Oban - 14 ans d'âge	24€				
Talisker - Port Ruighe	24€				
Glenmorangie - The Original – 10 ans d'âge	26€		IRISH WHISKEYS		4CL
Knockando – 12 ans d'âge	26€		Jameson		21€
Glenfiddich - 12 ans d'âge	24€		Bushmills		22€
Lagavulin – 16 ans d'âge (tourbé)	33€				
			JAPAN WHISKEY		4CL
Macallan – 12 ans	45€		Akashi Blended white Oak		25€
			Bushmills		

Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



DIGESTIFS

EAUX-DE-VIE

	4CL
Poire William	12€
Mirabelle	12€
Marc de Provence	12€
Grappa	12€
Eau de vie de vieilles prunes - MICLO GRANDE RESERVE	15€

COGNAC

	4CL
Remy Martin V.S.O.P	20€
Remy Martin X.O	32€
Hennessy X.O	34€
Martell Cordon Bleu Extra Old Cognac	55€

ARMAGNAC

	4CL
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

	5CL
Christian Drouin VSOP CŒUR DE LION	30€
Christian Drouin XO	37€

Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



NOS LIQUEURS

4CL

Limoncello	12€
Get 27, Get 31	16€
Drambuie	16€
Frangelico	16€
Bailey's	16€
Sambuca	16€
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€

NOS APÉRITIFS

Pastis 51 / Ricard / Suze (4cl)	12€
Pastis Bardouin (4cl)	12€
Absente 55° (4cl)	12€

4CL

Campari / Martini Rouge, Blanc ou Rosé	12€
Rinquinquin, Orange Colombo	12€
Lillet Rouge ou Blanc	12€
Vermouth de Forcalquier, Vermouth au Génépi	12€
Porto Noval - Tawny Port 10 ans	16€
Porto Quinta Do Noval unfiltered single vineyard 2017	24€

Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



NOS BIÈRES BOUTEILLE

BOTTLED BEERS

33CL

Heineken blonde	12€
Heineken Sans Alcool 0%	8€
Bacho Saint Pauloise Ambrée	14€
Bacho Saint Pauloise IPA	14€
Bacho Saint Pauloise Lager	14€
Bacho Bière Blanche Artisanale brassée « à la Belge »	14€
Desperados	12€
Corona (35.5cl)	12€

NOS BIÈRES PRESSION

DRAFT BEERS

25CL

Panaché	11€
Birra Moretti blonde Pression	12€
Birra Moretti blonde Pression (50cl)	16€

CIGARETTES

30 €/PAQUET

Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



JUS DE FRUITS FRAIS

FRESH FRUIT JUICE

Orange ou pamplemousse ou citron

Orange or Grapefruit or Lemon

18CL

12€

SMOOTHIE DE VOTRE CHOIX

SMOOTHIE OF YOUR CHOICE

18CL

21€

JUS DE FRUITS PATRICK FONT

PATRICK FONT FRUIT JUICE

12 € (25cl)

Nectar d'abricot/*apricot nectar*

Nectar poire Williams/*Williams pear
nectar*

Nectar pêche de vigne/*Vine peach
nectar*

Nectar de pêche jaune/*Yellow peach juice*

Jus de fraise/*Strawberry juice*

Jus de tomate rouge/*Red
tomato juice*

SODAS

10 €

Coca-Cola (33cl)

Coca Zéro (33cl)

Ice tea Pêche (25cl)

Limonade (25cl)

Limonade (25cl)

Schweppes tonic (25cl)

Ginger Ale (25cl)

Red Bull (25cl) +2€

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATER

Vittel (50cl)

7€

San Pellegrino (50cl)

7€

Vittel (100cl)

10€

San Pellegrino (100cl)

10€

Perrier (33cl)

6€

Aqua Chiara pétillante ou plate 5€

**(Eau du Domaine microfiltrée -
75cl)**

Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



CAFÉS

COFFEE

*Café Espresso/Décaféiné	6€	*Chocolat Chaud traditionnel 10€
*Double espresso, Américain	8€	*ou Viennois 12€
*Café au lait, cappucino	10€	ou Viennois avec Toppings & Coulis 14€
*Lait chaud, noisette	7€	*Café Latte traditionnel 10€
		*Ou Pumpkin latte ou Vanille latte 12€
		*Thé Chai Latte 12€
		*Thé Chai Pumpkin Latte 14€
		*Thé Matcha Latte 14€

THÉS ET INFUSIONS 10€

TEA

***Demandez notre sélection PASCAL HAMOUR**, ou Infusion de notre jardin exclusivement bio :

Agastache	Romarin/ <i>Rosemary</i>	Verveine/ <i>Verbena</i>
Citronnelle/ <i>Lemongrass</i>	Thym citronné/ <i>Lemon thyme</i>	Camomille
Sauge/ <i>Sage</i>	Menthe/ <i>Mint</i>	Melisse/ <i>Melissa</i>

***Choix de lait : Vache/ amande/ soja ou avoine...**
Supplément : version « frappé » + 3€ par boisson

**Choice of milk: Cow/almond/soy or oat...*

Supplement: "frappé" version + €3 per drink

Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



DÉJEUNER & DÎNER

- Disponible de 12h00 à 21h00 -



TAPAS À PARTAGER...

Planche fraîcheur méditerranéenne

32 €

Houmous, tzatziki, gravlax de dorade, caviar d'aubergines & finger focaccia

Trilogie de gaspachos de tomates

22 €

Burrata des Pouilles en billes

Gambas frites en feuille de basilic (6 pièces)

20 €

Condiment Romesco

Beignets de légumes du maraîcher

17 €

Trilogie de condiments de saison

Dip's en assortiment

24 €

Avocat en guacamole, tomates en tapenade, bagna cauda, focaccia au romarin & olives en tonnato

LES INTEMPORELS...

Salade Caesar (poulet pané ou grillé), parmesan & bacon grillé

28 €

Burrata des Pouilles comme au bistrot

29 €

Saumon gravlax, artichauts confits, roquette & citron de Menton

34 €

FINGER FOOD...

Mas Burger - boeuf "Black Angus" - condiment barbecue, tomates de nos maraîchers & oignons en compoté

32 €

Homard Rolls, pains au lait au guacamole minute, médaillon de homard à l'huile d'homard, pickles de légumes, mesclun & frites maison

42 €

Croque-monsieur en finger au jambon blanc de Paris & comté 18 mois

30 €

EN SUGGESTION...

La planche du Chef en suggestion

42 €

TOUT EN DOUCEURS...

La pâtisserie du jour, demandez notre sélection!

16 €

Salade de fruits de saison

Glaces et sorbets Maison (3 boules)

Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



Plats bien-être
Healthy food



Plats sans gluten
Gluten free



LUNCH & DINNER

- available from 12:00 p.m. to 9:00 p.m. -



TAPAS TO SHARE...

Fresh mediterranean board	32 €
Hummus, tzatziki, sea bream gravlax, eggplant caviar & finger focaccia	
Tomato gazpacho trilogy	22 €
& Pugliese burrata balls	
Fried prawns in basil leaves	20 €
Romesco condiment	
Vegetable fritters from the market garden	17 €
Seasonal condiment trilogy	
Dip's assortment	24 €
Avocado in guacamole, tomatoes in tapenade, bagna cauda, rosemary focaccia & olives in tonnato	

THE TIMELESS ONES...

Caesar salad (fried or grilled chicken), parmesan & grilled bacon	28 €
Pugliese burrata bistrot style	29 €
Salmon gravlax , artichoke confit, arugula & Menton lemon	34 €

FINGER FOOD...

Mas Burger - Black Angus beef - barbecue condiment, local tomatoes & stewed onions	32 €
Lobster Rolls , bread with fresh guacamole, lobster medallion with lobster oil, vegetable pickles, mesclun & homemade fries	42 €
Croque-Monsieur finger with Paris white ham & Comté cheese 18 months	30 €

AS A SUGGESTION...

The Chef's suggestion board of the day	42 €
---	-------------

SWEETS...

Ask for our selection of the day's pastries!	16 €
---	-------------

Seasonal fruit salad

Home-made ice creams & sorbets (3 scoops)

Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.





MENU ENFANT - 4 À 12 ANS- (3 PLATS) 32 €

1 Entrée au choix (10 € si commandée seule)

Salade de pâtes à la sauce tomate et billes de mozzarella
L'assiette de jambon blanc et salade verte
Tomates & billes de Mozzarella

* * *

1 Plat au choix (22 € si commandé seul)

Steak haché Black Angus
Poisson du jour 
Blanc de poulet fermier 
Nuggets de poulet « Bio » 4 pièces
Pâtes ou semoule accompagnées de sauce Tomate / Pesto ou Bolognaise

1 Garniture au choix (12 € si commandée seule)

Légumes de saison/ Frites maison / ou Purée de pommes de terre

* * *

1 Dessert au choix (10 € si commandé seul)

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

Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.





CHILDREN'S MENU 4 TO 12 YEARS OLD (3 COURSES) 32 €

1 starter of your choice (10€ per dish)

Pasta salad with tomato sauce and mozzarella balls
The plate of white ham and green salad
Tomato & Mozzarella balls

* * *

1 dish of your choice (22€ per dish)

Black Angus ground beef 
Fish of the day 
Free-range poultry breast
"Organic" chicken nuggets 4 pieces
Pasta or semolina with Tomato / Pesto / Bolognese sauce 

1 garnish of your choice (12€ per dish)

Seasonal vegetables / Homemade French fries / or Mashed potatoes

* * *

1 Dessert of your choice (10€ per dish)

Chocolate mousse/ Cottage cheese and red fruit coulis/ Vanilla and chocolate ice cream...

Celery salt (allergen) available in glass jars on the bar counter/ some cocktails may contain celery salt and some wines may contain sulfites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Alcohol is dangerous for your health, please consume in moderation. Some products contain sulfites/egg products/milk products. Allergen map available at the Desk





Partenaires

Parce qu'ils ont le souci de la perfection, parce que l'excellence rythme chaque instant de leur quotidien, parce que leur savoir faire est une signature, nous sommes fiers de nos partenaires. Ils prolongent au sein de nos maisons l'expérience Relais & Châteaux tout en partageant les valeurs qui sont les nôtres pour vous offrir des moments uniques.

PARTENAIRES OFFICIELS



DUVAL-LEROY



TAITTINGER



S.PELLEGRINO



BLANCPAIN



ORLANE



TAYLORS



POMMERY



MONKEY 47



PONANT



CÓDIGO 1530



REDBREAST

PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

BERNARDAUD



SOTHYS PARIS



M. CHAPOUTIER



CHAPPELLET

DAMMANN
FRÈRES

DAMMANN FRÈRES

AVIS

AVIS