



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

24 €

Table de Pierre (12cl)

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

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

Dolce Provenza (12cl)

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

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

Winter citrus (12cl)

Champagne Axel Yaz, orange colombo, liqueur de mandarine Abbaye de Lérins, eau gazeuse

Axel Yaz Champagne, Colombo orange, Abbaye de Lérins mandarin liqueur, sparkling water

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

20 €



Margarita du Mas (12cl)

Frais & Herbacé / Fresh & Herbal

Tequila à la verveine, liqueur de verveine Abbaye de Lerins, Cointreau, citron

Tequila with verbena, Abbaye de Lérins verbena liqueur, Cointreau, lemon

First word (10 cl)

Acidulé & Herbacé / Tangy & Herbal

Chartreuse verte, liqueur Marasquin, gin au romarin, citron

Green Chartreuse, Maraschino liqueur, rosemary gin, lemon

Blend Fashioned (10 cl)

Sec & Floral / Dry & Floral

Bulleit bourbon, Bulleit rye, miel, camomille, bitters

Bulleit bourbon, Bulleit rye, honey, chamomile, bitters

Notre cocktail-dessert

Hazelnut (8 cl)

Gourmand & toasté / Rich & toasty

Disaronno, liqueur Frangelico, citron

Disaronno, Frangelico liqueur, lemon

Réalisation de Cocktails Classiques avec alcool sur demande (12cl) **20€**

Creation of Classic Cocktails with alcohol on request



CRÉATIVITÉ... COCKTAILS SANS ALCOOL

CREATIVITY... NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

14 €

Sweet garden (12 cl) **Gourmand / Réconfortant / Indulgent / Comforting**

Nectar de poire Patrick Font, sirop de tonka maison, citron, blanc d'œuf

Patrick Font pear nectar, homemade tonka syrup, lemon, egg white

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

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

Jasmine green tea, apple juice, homemade thyme syrup, lemon

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

20€

Traditionnel, puissant 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

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, cardamom



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

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

38€

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 Oak Rye		65€
SCOTCH WHISKEYS		4CL			
Oban - 14 ans d'âge	24€				
Talisker - Port Ruighe	24€				
Glenmorangie - The Original – 10 ans d'âge	26€				
Knockando – 12 ans d'âge	26€				
Glenfiddich - 12 ans d'âge	24€				
Lagavulin – 16 ans d'âge (tourbé)	33€				
Macallan – 12 ans	45€				
			IRISH WHISKEYS		4CL
			Jameson		21€
			Bushmills		22€
			JAPAN WHISKEY		4CL
			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	12€
Drambuie	12€
Frangelico	12€
Bailey's	12€
Sambuca	12€
Grand Marnier Cordon Rouge	12€
Cointreau	12€
Kalhua, Amaretto	12€
Fernet Branca	12€
Hedonist (Cognac & Liqueur de gingembre)	12€
Verveine Abbaye de Lérins	12€
Mandarine Abbaye de Lérins	12€
Génépi Dolin	12€
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€
Hop Wave Blonde	14€
Flying Hop IPA	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 LA FRATERNAL (33cl)

Limonade (25cl)

Schweppes tonic (25cl)

Ginger Ale (25cl)

Red Bull (25cl) +2€



EAUX MINÉRALES

MINERAL WATER

Vittel (50cl)

7€

Vittel (100cl)

10€

San Pellegrino (25cl)

6€

San Pellegrino (50cl)

7€

San Pellegrino (100cl)

10€

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 gourmande Méditerranéenne	29 €
Pichade, beignet de légumes, pissaladières, barbajuans	
Planche de charcuteries Corses et Italiennes	32 €
Allumettes de foccacia à la pâte d'olives de Nice	
Gambas frites en feuille de basilic (6 pièces)	20 €
Condiment Romesco	
Ravioles frites de daube de bœuf confites à l'orange et poivre Sarawak (15 pièces)	18 €

LES INTEMPORELS...

Salade Caesar (poulet pané ou grillé), parmesan & bacon grillé	28 €
Veloute de topinambours & œufs parfait 	23 €
Noisettes du Piémont, pain de campagne grillé	
Burrata des Pouilles comme au bistrot	29 €
Saumon fumé & pommes de terre chaudes , crème gourmande aux œufs de hareng et ciboulette	34 €

FINGER FOOD...

Mas Burger - boeuf "Black Angus" - condiment barbecue, tomates de nos maraîchers & compotée d'oignons	32 €
Gambas Rolls , pains au lait au guacamole minute, gambas pochées aux agrumes, pickles de légumes, mesclun et frites maison	43 €
Croque-monsieur en finger au jambon blanc de Paris et Comté 18 mois	35 €
Pizzetta Italienne cuite au four à bois , jambon truffé ou thon, Stracciatella, roquette et chapelure de pistache	33 €

EN SUGGESTION...

La planche du Chef en suggestion	42 €
---	-------------

TOUT EN DOUCEURS...

16 €

La pâtisserie du jour, demandez notre sélection!

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.





LUNCH & DINNER

- Available from 12:00 PM to 9:00 PM -



TAPAS TO SHARE...

Mediterranean Gourmet Platter	29 €
Pichade, vegetable fritters, pissaladières, barbajuans	
Platter of Corsican and Italian cold cuts	32 €
Focaccia sticks with Nice olive paste	
Fried shrimp in basil leaf (6 pieces)	20 €
Romesco Sauce	
Fried ravioli stuffed with braised beef confit, orange and Sarawak pepper (15 pieces)	18 €

THE TIMELESS ONES...

Caesar salad (breaded or grilled chicken), parmesan & crispy bacon	28 €
Artichoke velouté & perfect eggs , Piedmont hazelnuts, toasted country bread 	23 €
Apulian burrata, bistro-style	29 €
Smoked salmon & warm potatoes , cream with herring roe and chives	34 €

FINGER FOOD...

Mas Burger - 'Black Angus' beef - barbecue condiment, tomatoes from our market gardeners & onion compote	32 €
Prawn rolls , milk buns with quick guacamole, citrus-poached prawns, pickled vegetables, mixed greens, and homemade fries	43 €
Ham and 18-month Comté Finger Croque-Monsieur from Paris	35 €
Italian pizzetta baked in a wood-fired oven , truffled ham Or tuna , Stracciatella, arugula, and pistachio crumbs	33 €
The Chef's board of the day!	42 €

ALL IN SWEETNESS... 16 €

Today's pastry, ask for our selection!

Seasonal fruit salad 

Homemade Ice Creams and Sorbets (3 scoops)

All our menu prices are net in euros, including taxes and service. Excessive alcohol consumption is dangerous for your health. Drink responsibly.





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.



Plats bien-être
Healthy food



Plats sans gluten
Gluten free



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 goût 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



BILLEGART SALMON



BLANCPAIN



CODIGO



DUNALLIEROY



MONKEY 47

MONKEY 47



ORLANE



POMMERY



PONANT



REDBREAST



S. PELLEGRINO



TAITTINGER



TAYLOR'S

PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS



AVIS



BERNARDAUD



CHAPPELLET



DAMMANN FRÈRES



M. CHAPOUTIER



SOOTHYS PARIS