

BIENVENUE

Deli-ces

N.m.pl. – Ce que le Printemps fait de mieux... une fois passé en cuisine.

Deli-cat

Adj. – Best endroit ever, version comestible.

Deli-cieux

N.f. – L'art du "wow" la bouche pleine.

Deli-rium

N.m. – Euphorie collective provoquée par une ambiance.

LES COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS - avec alcool..... 9€-

Bloody Spicy Mary Absolute Tabasco, jus de citron, sirop de basilic & jus de tomate

Tariquet Mule Blanche Armagnac Tariquet, jus citron vert, ginger beer & piment d'espelette

Bee's Knees Gin Tanqueray, jus de citron jaune, miel & zestes

Amarena Daiquiri Havana Especial & 3 ans, sirop amarena & jus de citron vert

Cucumber Gin & Tonic Gin TAnqueray, tranche de concombre fraiche, citron & Tonic

Spritz my Peach Aperol Spritz, purée de peche & Prosecco

Hugo Spritz Saint-Germain, prosecco citron & menthe fraiche

SIGNATURE COCKTAILS - sans alcool..... 7€-

Mocktail Spritz Hibiscus Spritz sans alcool Monin, sirop hibiscus, limonade

KBP Purée de kiwi, sirop de basilic, jus de citron & jus de pomme

Virgin mojito fraise

D'autres envies? Demandez au barman.

COCKTAILS

LES BOISSONS

Demi Pinte
25 cl 50 cl

BIÈRES

Pression Brasserie du Mont Blanc

Blonde - Blanche 4,5€- 8€-

Monaco / Panaché 4,5€- 8€-

Selection bière bouteille 33cl 7€-

APÉRITIF 4cl

Ricard / Pastis

Martini / Lillet / Campari / Suze

Porto / Kir 4€-

ALCOOLS 4cl

Ballantines / Vodka Smirnoff / Havana

Club / Captain Morgan / Bombay Sapphire

Tequila Olmeca / Jagger 7€-

SOFT 33cl

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Orangina

Fuzetea / Limonade / Schweppes Agrumes ou

Tonic / Ginger beer / Diabolo / San

Pellegrino 25 cl / Pago 25 cl fraise,

tomate, pêche, pomme, ananas ou abricot 4€-

Sirop à l'eau 2€-

50 cl 1l

EAUX 5€- 7€-

Evian

San Pellegrino

BOISSONS

LES ENTREES

Seul ou à partager

LES ENTREES - Seul ou à partager

Caillette berjalienne au basilic & noisette 8€-

Asperges vertes fraîches, sauce toum & kiwi jaune 9€-

Rouleaux de printemps, crevettes marinées aux herbes fraîches, sauce nuoc cham 8€-

Tartare de canard snacké, piperade à l'orange & tomates confites 10€-

Fèves et pois gourmands, pois chiches croustillants, herbes fraîches & vinaigrette tahini/citron 7€-

ENTRÉES

LES PLATS

LES PLATS

Gratin de ravioles à la crème
d'artichauts & pecorino.....18€-

Jambonneau rôti, beurre blanc à la
sauge, purée de vitelotte.....17€-

Poisson du moment selon arrivage,
légumes de saison rôtis & trio de riz
prix sur demande

Confit de canard, salsa verte aux
olives, pois gourmands, fèves, pommes
de terre rôties.....21€-

Pièce du boucher selon arrivage, pommes
de terre rôties & sauce au choix
(piperade / toum / beurre travaillé) :
disponible en 300 ou 500 grammes
prix sur demande

Artichauts confits à l'huile d'olive,
houmous fumé & chapelure d'oléagineux.....21€-

Suggestion du moment :
demander à l'équipe

PLATS

LES DESSERTS & FROMAGES

LES FROMAGES

- Assiette de sélection de fromages**..... 8€-
de la « fromagerie de Champaret »
- Cervelle de Canut**..... 5€-
- Fromage blanc** (nature / crème / coulis)..... 4€-

LES DESSERTS

- Brioche perdue** à L'Amarena..... 8€-
- Salade de fruits de saison**, sirop à
l'hibiscus & sorbet à la fraise..... 7€-
- Baba au Génépi**, crème montée au mascarpone. 8€-
- Crémé caramel**..... 7€-
- Cookies chocolat noisette** & huile d'olive... 7€-

BOISSONS CHAUDES

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Café expresso..... 1,7€- | Grand café crème..... 3,5€- |
| Café noisette..... 1,9€- | Café viennois..... 3€- |
| Café frappé..... 4€- | Chocolat chaud..... 4€- |
| Double expresso... 3€- | Chocolat viennois... 4,5€- |
| Cappucino..... 4€- | Latte macchiato..... 4,5€- |
| Thé et infusion.. 3,5€- | |

L'Affogato

- boule de glace vanille
avec un expresso 5€-

DESSERTS

LES VINS

12,5 cl 75 cl



VINS BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE

Saint-Joseph Vania 2023 55€-
Condrieu Domaine Martin Clerc 2022..... 115€-

BEAUJOLAIS

Beaujolais Jullié Domaine de Boischamp 2024 32€-

BOURGOGNE

Mâcon Charnay Vaupré 2023..... 36€-
Pouilly Fuissé Vaupré 2023..... 58€-
Beaune Premier Cru Domaine Goudet 2020..... 120€-

VAL DE LOIRE

Sancerre Joseph Mellot 2023..... 55€-

LANGUEDOC/MÉDITERRANÉE

Méditerranée IGP Gérard Bertrand 2024..... 5€- 25€-
Viognier Domaine de Luc 2024..... 6€- 27€-
Corbières Château de Luc 2024..... 35€-

SUD-OUEST

Côte de Gascogne sec Domaine Tariquet 2024..... 4€- 19€-
Côte de Gascogne moelleux Domaine Tariquet 2024.. 6€- 29€-

VINS ROSÉS

LANGUEDOC

Pays d'Oc Grande Courtage 2024..... 5€- 25€-

CÔTE DE PROVENCE

Côte de Provence Domaine de la Croix 2024..... 35€-

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône séminaire 2024..... 5€- 25€-
Vaqueras tête noir 2022 39€-
Crozes Hermitage Veyrat pied 2023..... 8€- 45€-
Saint-Joseph terroir de granit 2022 55€-
Cornas Harmonie 2022..... 80€-
Côte-Rôtie Martin Clerc 2022 115€-

BEAUJOLAIS

Julienas Boischamp 2023..... 35€-
Beaujolais-Villages Domaine de Boischamp..... 30€-
Moulin-À-Vent Domaine de Boischamp 2023..... 39€-

LANGUEDOC

Corbières Château de Luc 2023..... 6€- 32€-
Larsac Clos serres 2023..... 34€-
Boutenac Château Fabre Gasparet 2021..... 41€-

BOURGOGNE

Hautes côte de Beaune Gaudet 2022..... 52€-
Santenay Gaudet 2022..... 65€-
Nuits-Saint-Georges Domaine Bony Gachot 2022..... 100€-
Gevray-Chambertin Domaine Derey 2022..... 120€-

VINS