Saint - Valentin

Samedi 14 Février 2026

Macaroni aux morilles

morilles fraîches légèrement crémée

38€

ENTRÉES

Jus de carotte bio minute	13
Green doctor cocktail	15
—	
Soupe coco citronnelle, crabe, condiment saté	18
Simple salade de sucrines	16
Émincé d'avocat, vinaigrette citron	17
Haricots verts, chou kale, yaourt grec et pickles	18
Roquette et pousses d'épinards au parmesan, vinaigrette truffe	18
Tartare de saumon, piment, citron vert	19
Thon cru spicy et avocat	26
Carpaccio de bar, sésame noir, gingembre	25
Vapeur de crevettes	23
Petits nems au poulet, citronnelle	19
Foie gras de canard, chutney mangue	32
Escargots de Bourgogne "Extraordinaire", les 6	23

PLATS

Filet de bar à la plancha, sauce vierge	31
Saumon vapeur d'extrême qualité, un trait d'huile d'olive	32
Crevettes rôties, Tom Yam	33
Noix de St Jacques françaises, beurre blanc Champagne	36
Black cod miso	49
La sole	68
—	
Vegan Curry jaune, légumes et tofu	28
—	
Paillard de poulet mariné, doré minute aux herbes fraîches	31
Pot-au-feu de bœuf, bouillon de légumes et raifort	29
La milanaise	36
Le tigre	38
Château filet grillé, poivre noir	44
Noix d'entrecôte grillée extra "Maison Metzger"	54
—	
Garniture supplémentaire purée maison, riz basmati, salade mesclun, pommes allumettes, haricots verts frais	8
Pomme purée, truffe noire, parmesan	18

FROMAGES & DESSERTS

Le fameux Saint-Marcellin de la Mère Richard	14
—	
Fromage blanc 0%, fruits rouges et granola maison	15
Mœlleux au chocolat (gluten-free)	14
Pavlova aux fruits exotiques	16
Île flottante, praline rose et crème anglaise	13
Pain perdu, caramel beurre salé et glace vanille	17
La crème caramel	14
Fine aux pommes, glace vanille	15
Une très belle profiterole	17
Pizza Nutella, amandes et noisettes	15
Affogato glace pistache, noisettes et pécan caramélisées	13
Salade de fruits frais	16
—	
Ou ... juste un Expresso Martini	17

	VERRE 12 cl	VERRE 18 cl	BOUTEILLE 75cl
VINS BLANCS SECS			
Sauvignon 2024 Plein la vue - Vin de France (Jeff Carrel) AB			39
Chablis AOP 2023/24 (Savary)	9.5	14.5	54
Sancerre AOP 2024 (Jolivet)			60
Pouilly Fumé AOP 2024 (Ladoucette)	14	21	85
VINS BLANCS FRUITÉS			
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP **Chardonnay** Millebuis 2024	8.5	13	48
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP 2022 (Hoffmann Jayer)			65
Condrieu AOP 2022/23 (Guigal)			78
Chassagne Montrachet AOP 2022/23 (Domaine B. Bonnefoy)			120
Meursault AOP 2018/23 (Domaine Caillot)			138
Corton Charlemagne Grand Cru AOP 2023/24 (Domaine J. Féry)			310
VINS BLANCS MŒLLEUX			
Sauternes AOC 2023 L'îlot de Haut-Bergeron	12	18	68
VINS ROSÉS			
Demoiselle sans Gêne 2024/25 IGP Méditerranée AB			39
Rosé d'une nuit 2024 Château de Corcelles Beaujolais AOP			41
Minuty Prestige 2024/25 Côtes de Provence AOP	10	15	55
Whispering Angel - Caves d'Esclans 2024/25 Côtes de Provence AOP			65
Bandol AOP 2024 Château Romassan "Coeur de grain" (Domaines Ott)	13	20	73
VINS ROUGES LÉGERS			
Brouilly AOP 2023/24 Château des Tours	7.5	11.5	43
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP 2023/24 "Les Rouillères" (F. Mabileau) AB			47
Sancerre AOP 2024/25 (P. Jolivet)	12	18	68
VINS ROUGES DE LA VALLÉE DU RHÔNE			
Côtes du Rhône AOP 2022/23 (E. Guigal)	8	12	46
Crozes Hermitage AOP 2021/22 (Guigal)			57
Châteauneuf du Pape AOP 2021 Château la Nerthe AB			98
Côte Rôtie AOP 2021/22 brune et blonde (Guigal)			141
VINS ROUGES DE BOURGOGNE			
Coteaux Bourguignons AOP **Pinot noir** 2023 (Domaine Billard)			58
Côte de Nuits Villages AOP 2022/23 (Domaine Pansiot)			64
Chassagne Montrachet AOP 2022 (Domaine Bouard Bonnefoy)	14	21	85
Aloxe Corton 1er cru AOP 2017 Les Chaillots (Latour)			96
Chambolle Musigny AOP 2022 Les Bussières (Domaine O. Jouan)			110
Nuits Saint Georges 1er Cru AOP 2022 Les Vaucrains (Domaine Billard)			132
Morey Saint Denis 1er Cru AOP 2023 Les Genavrières (Domaine Peirazeau)			174
Clos de Vougeot Grand Cru AOP 2018 (Magnien)			298
VINS ROUGES DE BORDEAUX			
Château Bourdieu-Vertheuil 2020/21 Haut Médoc AOP Cru Bourgeois	7.5	11.5	43
Château Belle Assise Coureau "Le vin de la famille Beltoise" 2023 Saint Émilion AOP			46
Nº2 de Maucaillou 2021 Haut-Médoc AOP, 2nd vin Ch.Maucaillou			64
Héritage de Chasse-Spleen 2022 Haut Médoc AOP	12	18	68
Le Petit Haut Lafitte 2017/21 Pessac Léognan AOP, 2nd vin Ch.Smith Haut Lafitte			71
Sarget de Gruaud Larose 2021 Saint Julien AOP, 2nd vin Ch.Gruaud Larose			77
Confidences de Prieuré Lichine 2020 Margaux AOP, 2nd vin Ch.Prieuré Lichine	14	21	85
Pagodes de Cos 2020 Saint Estèphe AOP, 2nd vin Cos d'Estournel			102
Réserve de la Comtesse 2019/22 Pauillac AOP, 2nd vin Ch.Pichon Comtesse			118
Château Pape Clément 2019 Pessac Léognan AOP, Grand Cru classé			176
Clos du Marquis de Léoville Las Cases 2017 Saint-Julien AOP			194
Château Lynch Bages 2020 Pauillac AOP, Grand Cru classé			255
Chapelle d'Ausone 2018 Saint Émilion Grand Cru AOP, 2nd vin Ch.Ausone			327
Château Beychevelle 2020 Saint Julien AOP, Grand Cru classé			355
Château Pichon Longueville 2015 Pauillac AOP, Grand Cru classé			370
Château Angélus 2017 Saint Émilion 1er Grand Cru classé AOP			538
LES CHAMPAGNES AOP			
Blanc **Louis Roederer** collection	20		105
Blanc **Charles Heidsieck** brut réserve			105
Rosé **Billecart Salmon**	24		135
Blanc **Veuve Clicquot Ponsardin** brut			137
Blanc **Ruinart** blanc de blancs			155
Blanc **Dom Pérignon**			350
Blanc **Cristal Roederer**			390

Les millésimes servis peuvent être différents en fonction des dernières livraisons reçues de nos fournisseurs.

LES GLACES

Glaces (la boule) vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noisette ou pistache	5
Sorbets (la boule) mangue, framboise, fraise ou citron	5
Tango Mango sorbet framboise et sorbet mangue, fruits frais, chantilly	15
Casse-Noisette glace noisette, chantilly, meringue, sauce chocolat, noisettes	15
Café Liégeois glace café, glace vanille, chantilly, meringue, crème de café	13
Chocolat Liégeois glace chocolat, glace vanille, chantilly, meringue, sauce chocolat	13

LE COQ

Coupe L. Roederer 20
Coupe Billecart Salmon rosé 24

SAINT-VALENTIN
2026

COCKTAILS SIGNATURES

Rosso Royale champagne Roederer, liqueur de chambord, purée de fruits rouges, citron vert **20**
Sakura Garden gin japonais Akayane, liqueur de fleur de sureau, tonic méditerranéen, basilic **18**
Blush Tonic vodka Grey Goose, citron frais, tonic pamplemousse, hibiscus **18**

COCKTAILS

Spritz apérol, prosecco, eau pétillante **15**
Hugo Spritz liqueur de sureau, prosecco, eau pétillante **16**
Pornstar Martini vodka, fruit de la passion, vanille, prosecco **18**
Mojito rhum havana, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda **16**
Expresso Martini vodka, liqueur de café Richard, café, sucre de canne **17**
Moscow Mule vodka, ginger beer, citron vert **16**

VERRES DE VIN

	12cl	18cl		12cl	18cl
Provence "Minuty Prestige" rosé	10	15	**Brouilly** rouge	7,5	11,5
Bandol (Domaines Ott) rosé	13	20	**Sancerre (Jolivet)** rouge	12	18
-			**Côtes du Rhône** rouge	8	12
Chablis blanc	9,5	14,5	**Château Bourdieu Verthueil** rouge	7,5	11,5
Pouilly fumé Ladoucette blanc	14	21	**Héritage Chasse-Spleen** rouge	12	18
Chardonnay Bourgogne blanc	8,5	13	**Chassagne Montrachet** rouge	14	21
Sauternes Ch.Briatte blanc	12	18	**Confidences Prieuré Lichine** rouge	14	21

BIÈRES & CIDRES EN BOUTEILLE

Heineken. Hollande (25cl) **9**
Pelforth brune. France (33cl) **9**
Hoegaarden. Belgique bière blanche (33cl) **9**
Sans alcool : 1664. Bière blonde (33cl) **9**

Corona. Mexique (33cl) **9**
Cidre bio, Fils de pomme. France (33cl) **8**

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken	7	13

APÉRITIFS

Martini rouge ou **blanc • Campari**	8	
Porto rouge • Ricard	8	
Américano préparé au Coq	15	
Kir vin blanc	11	
Kir Royal champagne L. Roederer	21	
Coupe champagne blanc L. Roederer	20	
Coupe champagne rosé Billecart Salmon	24	

WHISKY

Jack Daniel's	12	
Johnnie Walker Black Label 12ans	13	
Glennfiddich Triple Oak 12ans	16	
Nikka from the Barrell	21	
Lagavulin 16ans	22	
Bourbon Buffalo Trace	14	
Chivas 12ans	15	

GIN

Sab's Alambic Bourguignon	14	
Bombay Sapphire	12	
Hendrick's	15	
Monkey 47	20	

RHUM

Diplomatico	15	
Planteray Barbade XO	19	

TEQUILA

Calle 23 añejo	19	
Don Julio 1942	42	

VODKA

Nuage Premium	12	
Absolut	13	
Grey Goose	15	

Abbaye d'Affligem	8	15

COCKTAILS SANS ALCOOL, ALCOHOL-FREE

Not Tonight jus d'orange, ananas, fruit de la passion, grenadine **13**
Virgin Spritz bitter sans alcool, limonade **14**
Virgin Bellini purée de pêche, jus de pêche, limonade **14**

HEALTHY & DETOX

Jus de carotte : bio, servi minute **13**
Green Doctor : pomme, menthe, concombre, citron vert, épinard, chou kale **15**
-
Ginger shot : gingembre, citron et pomme **7**
Kombucha Infusion Active Jasmin & Framboise **12**

EAUX & SODAS

Vittel • Orangina • Limonade 25cl **7**
Coca-cola • Coca zéro • Perrier 33cl **8**
Fanta • Sprite 25cl **8**
Fever Tree Tonic • Ginger Ale 20cl **8**
Thé glacé 25cl **8**

JUS DE FRUITS & NECTARS

Orange *ou* **Citron** *ou* **Pamplemousse pressé** **9**
Orange *ou* **Ananas** *ou* **Abricot** **8**
Fruit de la passion *ou* **Pomme** **8**
Pamplemousse rose *ou* **Cranberry** **8**
Goyave *ou* **Banane** *ou* **Tomate** *ou* **Fraise** **8**

MILKSHAKE BAR (de 15h à 19h)

Toblerone Milkshake **13**
Oréo Milkshake **13**

DIGESTIFS

Cognac Camus VSOP **16**
Cognac XO Delamain **22**
Bas-Armagnac de Laubade 25ans **21**
Calvados Boulard **14**
Vieille prune de Souillac **15**
La Poire Sab's **14**

LIQUEURS

Limoncello **12**
Amaretto Adriatico **12**
Get 27 **11**
Bailey's **11**

CAFÉTERIE

Café	4	**Le Cappucino**	8
Décaféiné	4	**Chocolat viennois**	9
Café allongé	5	**Café viennois**	9
Café latte	7	**Lait froid**	6
Double café	7	**Grog au rhum**	10
Chocolat chaud	8	**Irish Coffee**	16

THÉS & INFUSIONS

Thés Mariage Frères **9**
Sultane Breakfast Tea - Orange Pekoe Ceylan - Earl Grey
Darjeeling Himalaya - Fujiyama Thé vert - Jasmin Mandarin
Marco Polo fruits & fleurs - Opéra thé vert fruité & vanille

Thé vert Fujiyama à la menthe fraîche **9**

Infusions **8**
Tilleul, tilleul menthe, verveine, menthe, verveine-menthe, camomille

Prix nets en euros, service compris. - Les chèques ne sont pas acceptés.
Contenance des verres: apéritifs 8cl., whiskies 4cl., alcools 4cl., liqueurs 4cl., vins 12cl., champagne 12cl., eaux 50cl., sodas 25cl. et 33cl., jus de fruits 25cl.