LA FIESTA — 100 €

BOUTEILLE DE SHOOTERS · *75 cl*

Votre alcool, votre liqueur, votre sirop. Servie à table en show, avec ses verres à shooter.

HOOKAH

◆ *Préparées à la commande, servies à votre table.*

AL FAKHER

MENTHE

POMME

ADALYA

HAWAII
Ananas · Mangue · Menthe

LOVE 66
Passion · Pastèque · Melon · Menthe

MI AMOR
Ananas · Banane · Menthe

TARIFS

	SEMAINE	WEEK-END
HOOKAH CLASSIQUE	20 €	30 €
HOOKAH AVEC QUASAR	25 €	35 €
TÊTE SUPPLÉMENTAIRE	10 €	15 €
TÊTE SUPPLÉMENTAIRE QUASAR	15 €	20 €

PRESTIGE

HOOKAH SPÉCIAL ANANAS — 60 €

Servie dans un ananas. Arôme au choix : Mi Amor, Menthe, Hawaii ou Love 66.

Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE BAR

COCKTAILS SIGNATURES - 17 €

BELLA ROJA *26 cl*
Vodka, Italicus, purée de fraise et de framboise, jus de cranberry, sirop de fleur de sureau.

SANDÍA *20 cl*
Tequila, crème de pamplemousse, sirop de pastèque, citron vert, limonade.

FUEGO *25 cl*
Havana Club 7 ans, citron vert, sirop épicé, ginger beer.

SOLARIS *22 cl*
Vodka, liqueur de passion, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de fraise, citron vert.

VIOLETTA *16 cl*
Gin Citadelle, crème de cassis, sirop de violette, liqueur de fleur de sureau, champagne Moët.

COCKTAILS SANS ALCOOL - 10 €

COCO LOCO *17 cl*
Jus de mangue, purée de coco, purée et sirop de passion.

JAMAICA *17 cl*
Jus de passion, purée de fraise et de framboise, sirop d'hibiscus.

ROSITA *20 cl*
Pastèque, ananas, goyave, menthe fraîche.

TULUM *20 cl*
Purée de passion, sirop de vanille, citron vert, ginger ale.

BIÈRES - *33cl*

DESPERADOS · CORONA · ASAHI — 9 €

◆ SUR MESURE ◆ 20 €

CARTE BLANCHE

DITES-NOUS CE QUE VOUS AIMEZ :
NOTRE BARMAN CRÉE VOTRE COCKTAIL.

COCKTAILS CLASSIQUES

PORN STAR MARTINI *14 cl*	15 €
ESPRESSO MARTINI *14 cl*	14 €
AMARETTO / WHISKY SOUR *18 cl*	13 €
MARGARITA *14 cl* *Classique · Spicy*	12 €
COSMOPOLITAN *14 cl*	12 €
MOJITO *18 cl* *Classique · Fraise · Passion · Framboise*	12 €
CAIPIRINHA *20 cl* *Classique · Fraise · Passion · Framboise*	12 €
DAIQUIRI *14 cl* *Classique · Fraise · Passion · Framboise*	12 €
PIÑA COLADA *30 cl*	13 €
SEX ON THE BEACH *25 cl*	12 €
LONG ISLAND *30 cl*	15 €
SPRITZ *30 cl* *Aperol · Limoncello · Italicus · St-Germain*	11 €

BOISSONS

COCA-COLA *33 cl*	6 €
COCA-COLA ZÉRO *33 cl*	6 €
ORANGINA *25 cl*	6 €
FUZE TEA *25 cl*	6 €
SCHWEPPES *20 cl* *Tonic · Ginger Beer · Ginger Ale*	6 €
THÉ GLACÉ MAISON *35 cl*	8 €
CAFÉ FRAPPÉ *35 cl* *Vanille · Cookie*	8 €
RED BULL *25 cl*	8 €
JUS DE FRUITS *25 cl* *Orange · Pomme · Ananas · Mangue · Passion*	6 €
SUPPLÉMENT SIROP *Grenadine · Menthe · Fraise · Pêche · Citron · autres sur demande*	2 €

EAUX

	50 cl	*1 L*
EVIAN	5 €	9 €
SAN PELLEGRINO	5 €	9 €

ZILLY

Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

POUR COMMENCER

◆ *À partager au centre de la table*

PLANCHE ZILLY, CHARCUTERIE, FROMAGES & LÉGUMES RÔTIS — 24 €
Spianata de volaille, bresaola, pastrami, jambon de veau, comté, brie de Meaux fermier, chou-fleur et poivrons rôtis, pickles d'oignons, cornichons, confiture de poivrons au piment fumé, sauce chimichurri.

PINSA MARGHERITA — 22 €
Pâte romaine légère et croustillante, tomate, mozzarella, basilic.

PINSA À LA TRUFFE — 30 €
Pâte romaine légère et croustillante, crème de truffe, mozzarella, carpaccio de truffe.

ENTRÉES

◆ *À partager ou à garder pour soi.*

MAÏS DORÉ, FETA CITRONNÉE — 14 €
Maïs frit et doré, crème de feta fumée relevée au zeste de citron.

GAMBAS SAUTÉES ÉPICÉES — 21 €
Gambas saisies minute dans une marinade épicée.

SAUMON MARINÉ, TERIYAKI & GINGEMBRE — 19 €
Saumon mariné, sauce teriyaki, gingembre frais et sésame.

GUACAMOLE — 17 €
Avocat écrasé minute, coriandre, citron vert, chips de tortilla. Préparé à votre table.

BAO DE BŒUF CONFIT — 17 €
Pain bao vapeur, bœuf confit longuement à la citronnelle.

POULET CROUSTILLANT, SAUCE SATAY — 14 €
Poulet croustillant, sauce satay à la cacahuète.

TATAKI DE BŒUF, PONZU AUX AGRUMES — 21 €
Bœuf saisi puis tranché finement, ponzu aux agrumes, sésame.

CARPACCIO DE BŒUF, CONDIMENT AIGRE-DOUX — 22 €
Fines tranches de bœuf cru, condiment aigre-doux.

SPIRITUEUX

◆ *Bouteilles servies avec 3 softs au choix*

		VERRE *4 cl*	BOUTEILLE *70 cl*
APÉRITIFS	KIR VIN BLANC *12 cl* *Cassis · Mûre · Framboise · Litchi*	10 €	
	KIR ROYAL *12 cl* *Cassis · Mûre · Framboise · Litchi*	16 €	
	PORTO BLANC *6 cl*	9 €	
	PORTO ROUGE *6 cl*	9 €	
	MARTINI BLANC *6 cl*	8 €	
	MARTINI ROUGE *6 cl*	8 €	
WHISKYS	JACK DANIEL'S	10 €	190 €
	CHIVAS 12 ANS	12 €	210 €
	NIKKA FROM THE BARREL *50 cl*	14 €	220 €
	CHIVAS 18 ANS	15 €	250 €
	JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	38 €	450 €
VODKAS	CÎROC *Blue Stone · Apple · Fruits rouges*	14 €	240 €
	BELVEDERE	15 €	260 €
	BELVEDERE 10		390 €
	BELVEDERE MAGNUM 1,75 L		450 €
GINS	BOMBAY SAPPHIRE	10 €	180 €
	HENDRICK'S	12 €	240 €
	CITADELLE		220 €
TEQUILAS	PATRÓN SILVER	16 €	240 €
	PATRÓN REPOSADO	18 €	260 €
	PATRÓN AÑEJO	20 €	280 €
	DON JULIO 1942	35 €	500 €
	CLASE AZUL REPOSADO	40 €	600 €
RHUMS	HAVANA CLUB 3 ANS	10 €	190 €
	HAVANA CLUB 7 ANS	12 €	240 €
	DIPLOMÁTICO	12 €	240 €
	ZACAPA XO	18 €	280 €
DIGESTIFS	HENNESSY VS	14 €	220 €
	HENNESSY XO	30 €	400 €
	GET 27	9 €	
	GET 31	10 €	
	LIMONCELLO	10 €	
	BAILEYS	11 €	
	AMARETTO	12 €	
	POIRE WILLIAMS	12 €	
	VIEILLE PRUNE	13 €	
	ARMAGNAC	15 €	

Allergènes sur demande · Prix nets, service compris.

ROSÉS & CHAMPAGNES

Pour les grandes tables et les belles occasions.

VINS ROSÉS	VERRE *12 cl*	BOUTEILLE *75 cl*
AOP CÔTES DE PROVENCE *Tradition, Estandon Vignerons*	8 €	35 €
AOP CÔTES DE PROVENCE *Minuty Prestige*		57 €
AOP CÔTES DE PROVENCE *Domaine Miraval*		59 €

CHAMPAGNES	FLÛTE *12 cl*	BOUTEILLE *75 cl*
MOËT & CHANDON BRUT	20 €	140 €
VEUVE CLICQUOT BRUT	22 €	160 €
MOËT & CHANDON ROSÉ		170 €
RUINART BRUT		180 €
RUINART ROSÉ		250 €
RUINART BLANC DE BLANCS		250 €
DOM PÉRIGNON		500 €
ARMAND DE BRIGNAC		750 €

MAGNUMS - *150 cl*	BOUTEILLE *150 cl*
MINUTY PRESTIGE ROSÉ	120 €
MOËT & CHANDON BRUT	290 €
RUINART BLANC DE BLANCS	520 €

Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PLATS

Servis avec une garniture au choix.

ENTRECÔTE GRILLÉE, CHIMICHURRI — 44 €
Entrecôte de 300 g saisie au grill, chimichurri aux herbes fraîches.

FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE — 46 €
Filet de bœuf de 230 g grillé, sauce au poivre.

CÔTES D'AGNEAU, MIEL & ROMARIN — 40 €
Trois côtes d'agneau grillées, sauce au miel, romarin et jus de viande.

SUPRÊME DE POULET, CURRY ROUGE & COCO — 25 €
Suprême de volaille doré, sauce curry rouge au lait de coco.

CŒUR DE SAUMON LAQUÉ, GRENADE — 26 €
Cœur de saumon délicatement rôti, laqué à la grenade, grains de grenade fraîche.

POULPE GRILLÉ, MAÏS CRÉMEUX & PIMENT FUMÉ — 32 €
Poulpe grillé, maïs crémeux, condiment cacahuète et piment fumé.

RIGATONI À LA TARTUFATA — 24 €
Rigatoni nappés de tartufata, parmesan, fines lamelles de truffe.

PIÈCES D'EXCEPTION

À partager, tranchées en salle, deux garnitures au choix.

	2 PERS.	4 PERS.
TOMAHAWK ANGUS *Côte de bœuf Angus d'environ 1 kg.*	149 €	
PICANHA ANGUS *Picanha rôtie et tranchée, environ 800 g ou 1,6 kg.*	115 €	195 €
CÔTE DE VEAU *Belle côte de veau d'environ 800 g, cuite sur l'os.*	115 €	

GARNITURES
Pommes frites maison · Purée de pommes de terre (truffe +3 €) · Légumes verts · Riz · Salade

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE — 6 €

Allergènes sur demande · Prix nets, service compris.

DESSERTS

◆ *Tous nos desserts sont faits maison.*

TIRAMISU À L'ITALIENNE — 15 €
Mascarpone, café et cacao.

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE — 15 €
Cœur fondant, glace vanille.

LE DUBAÏ, CHOCOLAT & PISTACHE — 22 €
Chocolat, crème de pistache et kadaïf croustillant.

BRIOCHE PERDUE, CARAMEL & GLACE VANILLE — 14 €
Brioche dorée au beurre, caramel, glace vanille.

CHEESECAKE FRAISE & FRAMBOISE — 15 €
Crème onctueuse, base biscuitée, coulis de fraise et de framboise.

PAVLOVA EXOTIQUE, MANGUE & PASSION — 16 €
Meringue croustillante, mangue et fruit de la passion.

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS — 20 €
Sélection de fruits frais de saison.

GRANDE ASSIETTE DE FRUITS (4 PERS.) — 80 €
Sélection généreuse de fruits frais de saison, dressée pour la table.

PLATEAU D'ANNIVERSAIRE — **60 €** *4 pers.* · **110 €** *8 pers.*
Assortiment de nos desserts, apporté à table pour marquer l'occasion.

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / DÉCA	4 €	**CAFÉ ALLONGÉ / NOISETTE**	4 €
DOUBLE CAFÉ	6 €	**CAFÉ CRÈME**	6 €
THÉ À LA MENTHE	6 €	**CAPPUCCINO**	7 €
CHOCOLAT CHAUD MAISON	7 €		

ZILLY

Prix nets. Service compris. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

VINS

	VERRE *12 cl*	BOUTEILLE *75 cl*
VINS ROUGES		
BORDEAUX		
AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR *Le B par Maucaillou*	8 €	35 €
AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU *Château du Rocher*		55 €
BOURGOGNE		
AOP BOURGOGNE *Hautes-Côtes de Beaune, Nuiton-Beaunoy*		39 €
AOP NUITS-SAINT-GEORGES *Louis Fleurot*		81 €
AOP POMMARD 1ER CRU *Clos Blanc, Machard de Gramont*		95 €
BEAUJOLAIS		
AOP BROUILLY *Cœur de Granit, Cave du Château de Chénas*	8 €	34 €
VALLÉE DU RHÔNE		
AOP CROZES-HERMITAGE *La Croix du Joug*	9 €	43 €
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE *Clos de l'Oratoire*		85 €
VINS BLANCS		
VALLÉE DE LA LOIRE		
AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE *L'Odyssée Minérale, Clos des Orfeuilles*	8 €	32 €
AOP MENETOU-SALON *Famille de La Farge*		48 €
AOP POUILLY-FUMÉ *Le Grand Plateau, Guy Saget*		53 €
BOURGOGNE		
AOP CHABLIS *Le Finage, La Chablisienne*	10 €	49 €
AOP MEURSAULT *Vieilles Vignes, Christophe Bellang*		89 €
LANGUEDOC		
IGP PAYS D'OC CHARDONNAY *Embasties*	8 €	35 €
VINS BLANCS MOELLEUX		
LANGUEDOC		
MUSCAT MOELLEUX *Ode au Muscat, Frontignan Muscat*	7 €	29 €
SUD-OUEST		
AOP MONBAZILLAC *Bajac*		40 €

ZILLY

Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.