



Abyssse Bar

Cocktail Signature

PEACHY BREEZE 20cl

Gin, Apérol, Jus de citron vert, Sirop de pêche, Tonic
Gin, Apérol, Lime juice, Peach syrup, Tonic

APPLE SERENADE 10cl

Calvados, Amaretto, Jus de citron jaune, Sirop de vanille, Blanc d'œuf
Calvados, Amaretto, Lemon juice, Vanilla syrup, Egg white

RUBY RHUM 9cl

Rhum, Jus de cranberry, Sirop de rose, Angostura bitter
Rum, Cranberry juice, Rose syrup, Angostura bitter

BLUEBERRY MOONLIGHT 18cl

Vodka, Liqueur myrtille verveine, Jus de citron vert,
Sirop de framboise, Eau pétillante
Vodka, Blueberry verbena liqueur, Lime juice, Raspberry syrup, Soda water

MARNIER SPICE 18cl

Grand Marnier, Citron vert, Sirop de lavande, Ginger beer
Grand Marnier, Lime, Lavender syrup, Ginger beer

WINTER HARVEST 10cl

Tequila, Campari, Chartreuse jaune, Citron vert,
Sirop de miel de nos ruches
Tequila, Campari, Yellow Chartreuse, Lime, Honey syrup from our beehives

22€



Signature Champagne

SUPER GREEN 20cl

Champagne, Ratafia Pinot Blanc, Antica formula,
Sirop de citron, Menthe fraîche

*Champagne, Pinot Blanc Ratafia, Antica formula,
Lemon syrup, Fresh mint*

BERRY GLOW 20cl

Champagne, Gin infusé aux fruits rouges et baies de goji,
Jus de citron jaune, Sirop de sucre maison

*Champagne, Gin infused with red and goji berries,
Lemon juice, homemade sugar syrup*

25€

Sans modération Mocktail

PINEAPPLE EXPRESS 18cl

Jus d'ananas, Purée de passion, Citron vert, Sirop de coco, Eau pétillante
Pineapple juice, Passion fruit purée, Lime, Coconut syrup, Soda water

TEA BLOSSOM 18cl

Thé Earl grey, Jus de raisin, Jus de citron jaune et vert, Sirop de jasmin
Earl grey tea, Grape juice, Lemon and lime juice, Jasmine syrup

14€

Cocktail Classique

N'ayez pas peur de demander votre classique préféré !

Do not hesitate to ask for your favorite classic cocktail!

DRY MARTINI 7cl

Noilly Prat, Vodka **ou** Gin de votre choix

*Noilly Prat, Your choice of Vodka **or** Gin*

NEGRONI 9cl

Gin, Campari, Antica Formula

MOSCOW MULE 15cl

Vodka, Jus de citron vert, Ginger Beer

Vodka, Lime juice, Ginger Beer

OLD FASHIONED 7cl

Bourbon, Sucre, Angostura Bitter, Perrier

Bourbon, Sugar, Angostura Bitter, Soda water

COSMOPOLITAN 12cl

Vodka, Cointreau, Jus de citron vert, Jus de cranberry

Vodka, Cointreau, Lime juice, Cranberry juice

AMARETTO SOUR 10cl

Amaretto, Jus de citron, Sucre, Angostura Bitter, Blanc d'œuf

Amaretto, Lemon juice, Simple syrup, Angostura Bitter, Egg white

MANHATTAN 9cl

Bourbon, Antica Formula, Angostura Bitter

22€

Classique Champagne

APÉROL SPRITZ 20cl

Apérol, Eau gazeuse, Champagne
Aperol, Sparkling water, Champagne

HUGO SPRITZ 20cl

Saint-Germain, Eau gazeuse, Champagne
Saint-Germain liquor, Sparkling water, Champagne

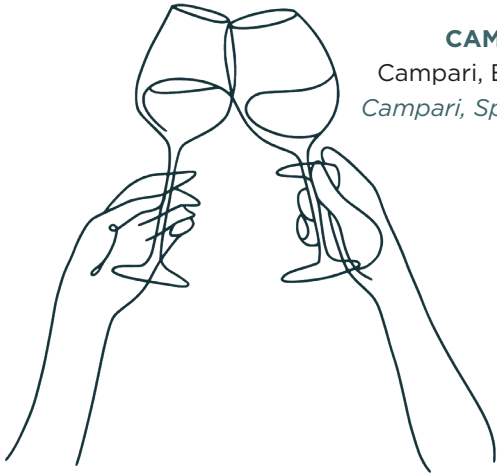
LIMONCELLO SPRITZ 20cl

Limoncello, Eau gazeuse, Champagne
Limoncello, Sparkling water, Champagne

CAMPARI SPRITZ 20cl

Campari, Eau gazeuse, Champagne
Campari, Sparkling water, Champagne

25€



Gin 4cl



| | |
|------------------------------------|-----|
| Beefeater | 16€ |
| Citadelle Gin | 16€ |
| Bombay Sapphire | 16€ |
| The Botanist | 16€ |
| Bulldog | 17€ |
| Gin Inflorescence <i>bio</i> | 17€ |
| Fair Gin <i>vegan</i> | 17€ |
| Nordes Gin | 18€ |
| Elephant Gin | 18€ |
| Gin Roku Sakura | 18€ |
| Hendrick's | 19€ |
| Gin Inflorescence Ambré <i>bio</i> | 19€ |
| NO. 3 London Dry Gin | 19€ |
| Gin Mare | 19€ |
| Nikka Coffey Gin | 19€ |
| Distillerie de Paris Batch 1 | 19€ |
| G'Vine Nouaison | 20€ |
| Brockman's | 20€ |
| Fine Gin | 20€ |
| Tanqueray Ten | 20€ |
| Monkey 47 | 20€ |
| Monkey 47 Sloe Gin | 21€ |
| Oxley | 21€ |
| Gin Akayane Snow | 21€ |
| Christian Drouin Gin | 21€ |
| Christian Drouin Pira | 22€ |
| Ki No Bi Kyoto | 22€ |

Vodka 4cl

| | |
|---|-----|
| Fair Vodka <i>vegan</i> | 17€ |
| Grey Goose l'Originale <i>gluten free</i> | 19€ |
| Distillerie de Paris Vodka India | 19€ |
| Haku Vodka | 19€ |
| Nikka Coffey Vodka | 19€ |
| Belvedere | 19€ |
| Tito's <i>gluten free</i> | 19€ |
| Guillotine Originale <i>gluten free</i> | 24€ |
| Guillotine Héritage <i>gluten free</i> | 27€ |

Rhum et Cachaça

4cl

| | |
|-------------------------------|------|
| Havana Club 3 ans | 16€ |
| Bacardi 4 ans | 16€ |
| Cachaça Leblond | 16€ |
| Plantation Three Stars White | 16€ |
| Havana Club Especial | 17€ |
| Angostura 1919 | 17€ |
| Amrut Two Indies | 18€ |
| Plantation Traditional Dark | 19€ |
| Brugal 1888 | 19€ |
| Plantation Fancy Pineapple | 20€ |
| Gosling's 151 Proof | 20€ |
| Diplomatico Reserva Exclusiva | 22€ |
| Zacapa 23 Solera | 24€ |
| Santa Teresa 1796 | 25€ |
| Neisson Profil 107 Bio | 29€ |
| Habitation Bellevue VO | 30€ |
| Zacapa XO | 35€ |
| Rest and Be Thankful 13 ans | 49€ |
| Brugal Maestro Reserva | 59€ |
| Bally 1997 | 120€ |
| Havana Maximo | 215€ |

Tequila et Mezcal

4cl

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Patron XO Café | 17€ |
| llegal Mezcal | 19€ |
| Cazadores Blanco | 19€ |
| Don Julio Reposado | 22€ |
| Patron Silver | 24€ |
| Casamigos Blanco | 26€ |
| Patron Reposado | 28€ |
| Casamigos Reposado | 30€ |
| Patron Añejo | 32€ |
| Milagro Añejo | 35€ |
| Del Maguey Madrecoixie | 48€ |
| Jose Cuervo Reserva de la Familia | 55€ |
| Don Julio 1942 | 58€ |
| Patron El Cielo | 86€ |

Porto 8cl

| | |
|---------------------------------|-----|
| Taylor's Blanc Chip Dry | 16€ |
| Taylor's Quinta Varagellas 2015 | 23€ |
| Taylor's 20 ans | 27€ |
| Taylor's Single Colheita 1968 | 75€ |
| Taylor's Golden Tawny 50 ans | 79€ |

Cognac 4cl

| | |
|----------------------------|------|
| Tesseron Composition | 20€ |
| Delamain Pale & Dry XO | 40€ |
| Remy Martin XO | 49€ |
| Tesseron Lot N°76 XO | 49€ |
| Hennessy XO | 49€ |
| Lheraud 1976 | 75€ |
| Hennessy Paradis | 135€ |
| Delamain Pléiade | 155€ |
| Remy Martin Louis XIII 2cl | 120€ |
| Remy Martin Louis XIII 4cl | 240€ |

Armagnac 4cl

| | |
|--------------------------|------|
| Yvan Auban XO | 22€ |
| Yvan Auban 1995 | 28€ |
| Yvan Auban 1989 | 33€ |
| Janneau 2001 | 36€ |
| Domaine Boingnières 1985 | 48€ |
| Yvan Auban 1974 | 59€ |
| Janneau 1966 | 79€ |
| Domaine Boingnières 1972 | 120€ |
| Domaine Boingnières 1969 | 165€ |

+ Soft 3€

Ratafia 8cl

| | |
|---------------------------|-----|
| Julien Chopin Pinot Noir | 17€ |
| Julien Chopin Chardonnay | 17€ |
| Julien Chopin Pinot Blanc | 18€ |
| Egly-Ouriat Ambonnay | 19€ |
| Henri Giraud Solera | 20€ |

Calvados 4cl

| | |
|-----------------------------|-----|
| Lecompte 5 ans | 21€ |
| Roger Groult 12 ans | 21€ |
| Christian Drouin VSOP | 26€ |
| Roger Groult Vénérable | 26€ |
| Roger Groult Age d'Or | 34€ |
| Christian Drouin 15 ans AOC | 36€ |
| Lecompte 18 ans | 39€ |
| Adrien Camut Réserve 25 ans | 50€ |
| Christian Drouin 1999 | 59€ |

Vermouth et Amer

| | |
|------------------------|-----|
| 5cl | |
| Campari | 16€ |
| Suze | 16€ |
| Aperol | 16€ |
| Martini Rubino | 16€ |
| Martini Ambrato | 16€ |
| Noilly Prat | 16€ |
| Fernet Branca | 16€ |
| Lillet Blanc | 16€ |
| Martini Dry | 16€ |
| Bitter Fusetti Cacao | 18€ |
| Carpano Antica Formula | 20€ |

Anis 3cl

| | |
|-------------------------|-----|
| Pastis 51 | 16€ |
| Ricard | 16€ |
| Absinthe Druid of Paris | 27€ |

Liqueur et Crème ^{5cl}

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Get 27 | 16€ |
| Get 31 | 16€ |
| Menthe Pastille | 16€ |
| Grand Marnier | 16€ |
| Kahlúa | 16€ |
| Benedictine D.O.M | 16€ |
| Chambord | 16€ |
| Cointreau | 16€ |
| Frangelico | 16€ |
| Galliano | 16€ |
| Luxardo Limoncello | 16€ |
| Amaretto Disaronno | 16€ |
| Mandarine Napoléon | 16€ |
| Maison M Myrtille, Verveine | 18€ |
| Bailey's | 18€ |
| Italicus | 18€ |
| MAMMA MIA! Limoncello | 18€ |
| Liqueur de Cassis Pères Chartreux | 18€ |
| Baccae Liqueur de Triple Piment | 18€ |
| Baccae Liqueur de Bergamotte | 19€ |
| Baccae Liqueur de Framboise | 19€ |
| Adriatico Amaretto | 19€ |
| Chartreuse Jaune | 19€ |
| Chartreuse Verte | 19€ |
| Liqueur Akayane Yuzu | 19€ |
| St Germain | 20€ |
| Abricot Roulot | 20€ |
| Citron Roulot | 20€ |
| Maison M Elixir 45 | 21€ |
| Maison M Généri Noir | 39€ |

Eau-de-Vie ^{4cl}

| | |
|------------------------------------|-----|
| Feuille De Menthe Metté | 19€ |
| Poire Williams Metté | 19€ |
| Framboise Metté | 19€ |
| Vieille Prune Metté | 19€ |
| Waqar Pisco | 19€ |
| Grappa | 19€ |
| Clos Des Goisses Philipponnat | 20€ |
| Domaine Boingnières, Folle Blanche | 21€ |
| Poire Roulot | 25€ |

Whisky ^{4cl}

BLEND

| | |
|----------------------------|-----|
| Johnnie Walker Black Label | 17€ |
| Chivas Regal 12 ans | 17€ |
| Chivas Regal 18 ans | 24€ |
| Johnnie Walker Blue Label | 52€ |

SPEYSIDE

| | |
|-----------------------------|------|
| Great King Street | 16€ |
| Knockando 12 ans | 18€ |
| Balvenie 12 ans | 22€ |
| Benromach Peat Smoke | 23€ |
| Benromach Peat Smoke Sherry | 24€ |
| Aberlour A'Bunadh | 26€ |
| Glenlivet 18 ans | 26€ |
| Cardhu 18 ans | 30€ |
| Macallan 12 ans Double Cask | 31€ |
| Macallan 12 ans Sherry Cask | 34€ |
| Glenfiddich 21 ans | 45€ |
| Balvenie Port Wood 21 ans | 49€ |
| Macallan 15 ans Double Cask | 59€ |
| Macallan Night on Earth | 69€ |
| Macallan Harmony Collection | 72€ |
| Macallan 18 ans Sherry Oak | 99€ |
| Glenfiddich 30 ans | 145€ |

ISLAY

| | |
|---------------------------|------|
| Bowmore n°1 | 18€ |
| Ardbeg 10 ans | 24€ |
| Bunnahabhain Stiùireadair | 22€ |
| Laphroaig Quarter Cask | 24€ |
| Bunnahabhain 11 ans | 25€ |
| Lagavulin 16 | 30€ |
| Caol Ila 18 ans | 36€ |
| Ardbeg Corryvreckan | 39€ |
| Port Ellen 34 ans | 350€ |

CAMPBELTOWN

| | |
|----------------------------|-----|
| Glen Scotia 15 ans | 24€ |
| Springbank 15 ans | 45€ |
| XOP Glenrothes 21 ans 1996 | 92€ |

LOWLANDS

| | |
|-----------------------------|-----|
| Auchentoshan 12 ans | 19€ |
| Lowland 13 ans Reserve Cask | 25€ |
| Auchentoshan Three Wood | 25€ |

HIGHLANDS

| | |
|----------------------------|-----|
| Talisker 10 ans | 20€ |
| Highland Park 12 ans | 21€ |
| Fettercairn 16 ans | 30€ |
| Edradour 12 ans Caledonia | 32€ |
| Glenmorangie 18 ans | 36€ |
| Dalmore 15 ans | 39€ |
| Aberfeldy 21 ans | 42€ |
| Highland Park 18 ans | 69€ |
| Dalmore King Alexander III | 74€ |

IRLANDE IRELAND

| | |
|----------------------|-----|
| Jameson | 16€ |
| Bushmills Black Bush | 17€ |
| Waterford Lakefield | 26€ |

JAPON JAPAN

| | |
|-----------------------------|-----|
| Nikka From The Barrel | 23€ |
| Nikka Taketsuru | 26€ |
| Hibiki Harmony | 37€ |
| Yamazaki 12 ans | 49€ |
| Chichibu Paris Edition 2020 | 95€ |

ÉTATS-UNIS USA

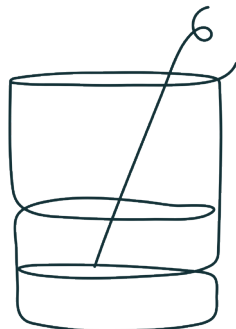
| | |
|-----------------------------|-----|
| Bulleit Rye Whiskey | 17€ |
| Bulleit Bourbon Whiskey | 17€ |
| Maker's Mark | 18€ |
| Rittenhouse Rye 100 Proof | 18€ |
| Knob Creek | 20€ |
| Mitcher's US 1 Sour Mash | 21€ |
| Woodford Reserve | 21€ |
| Jack Daniel's Single Barrel | 21€ |
| George Dickel | 21€ |
| Angel's Envy | 26€ |
| Blanton's Gold Edition | 39€ |

TAÏWAN

| | |
|---------------------|-----|
| Kavalan Sherry Cask | 45€ |
|---------------------|-----|

FRANCE

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Armorik Double Maturation | 21€ |
| MBK Spicy Nouba | 21€ |
| MBK Aveux gourmands | 27€ |
| MBK Fin de Partie | 29€ |
| MBK Aux particules vines | 37€ |
| Couvreur Special Vatting | 44€ |
| Couvreur Blossoming Auld Sherried | 59€ |



Boissons Fraîches Cold Beverage

EAU PLATE STILL WATER

| | | |
|-------------------------|------|-----|
| Velleminfroy, Bourgogne | 1l | 10€ |
| Velleminfroy, Bourgogne | 50cl | 6€ |
| Thonon, Auvergne | 75cl | 9€ |

EAU GAZEUSE SPARKLING WATER

| | | |
|-------------------------|------|-----|
| Velleminfroy, Bourgogne | 1l | 10€ |
| Velleminfroy, Bourgogne | 50cl | 6€ |
| Chateldon, Auvergne | 75cl | 10€ |

SODA

| | | |
|--------------------------------|------|--|
| Coca-Cola | 33cl | |
| Coca-Zero | 33cl | |
| Orangina | 25cl | |
| Perrier | 33cl | |
| RedBull | 25cl | |
| London Essence Premium Mixer | 20cl | |
| Tonic | | |
| Ginger Ale | | |
| Ginger Beer | | |
| Soda Pamplemousse Rose | | |
| <i>Pink grapefruit</i> | | |
| Soda Pêche Blanche et Jasmin | | |
| <i>White Peach and Jasmine</i> | | |

BIÈRE 33cl BEER

| | | |
|-----------------------------|------|-----|
| Noam Lager - Allemagne | 34cl | 14€ |
| B51 Lager - Champagne | | |
| B51 Blanche - Champagne | | |
| B51 Ambré - Champagne | | |
| Abbaye de Signy - Champagne | | |
| Corona - Mexique | | |
| 1664 0,0% - Alsace | | |
| sans alcool / alcohol-free | | |

JUS ET NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX Patrick Font HAND-CRAFTED FRUIT JUICE & NECTAR from Patrick Font

JUS 25cl JUICE

Raisin, Pomme, Tomate, Ananas
Grape, Apple, Tomato, Pineapple

NECTAR 25cl NECTAR

Fraise, Abricot, Pêche
Strawberry, Apricot, Peach

JUS PRESSÉ 25cl FRESHLY SQUEEZED JUICE

Orange, Citron jaune, Pamplemousse
Orange, Lemon, Grapefruit

SPIRITUEUX SANS ALCOOL 5cl NON-ALCOHOLIC SPIRIT

| | |
|-------------------------------|-----|
| Nolow n°4 Distillat Botanique | 14€ |
| Nolow n°7 Ginger | 14€ |
| Nolow n°8 Amer | 14€ |

+ SOFT 3€



Boissons Chaudes Hot Beverage



THÉ 40cl TEA

Découvrez notre sélection Palais des thés, maison de thé responsable qui s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement, développement durable et commerce équitable.

Discover our selection from Palais des Thés, a tea house committed to environment, sustainability and fair trade.

Thé Blanc *White Tea*

Bai Mu Dan, Chine 10€

Thé Vert *Green Tea*

Long Jing, Chine 12€

Sencha Yama, Japon* 12€

Genmaicha Yama, Japon 12€

Grand Jasmin Imperial, Chine* 13€

Thé Vert à La Menthe* 12€

Thé Bleu *Oolong Tea*

Tie Guan Yin, Chine 10€

Bao Zhong Imperial, Taiwan 12€

Thé Noir *Black Tea*

English Breakfast* 12€

Darjeeling, Gran Himalaya 12€

Pu Er Imperial, Chine 13€

Earl Grey, Queen Blend* 13€

Masala Chaï (classique ou latte)* 12€



*Produits d'origine Bio
Organic Products

CAFÉ BIO LOMI LOMI ORGANIC COFFEE



Notre assemblage doux et équilibré aux arômes de chocolat au lait et de noisette fraîche 'J'ai deux amours' est issu de l'agriculture biologique et est particulièrement adapté à l'expresso.

Our coffee blend « J'ai deux amours » is smooth and balanced with a hint of chocolate and hazelnut. This organic blend has been created specifically for espresso machines.

Expresso, Décaféiné 6cl 7€

Allongé, Double Espresso 12cl 9€

Cappuccino 24cl 9€

Café Latte 27cl 9€

Café Frappé *Iced Coffee* 15cl 10€

Thé Glacé *Iced Tea* 15cl 10€

Irish Coffee 15cl 22€

CHOCOLAT CHAUD 24cl HOT COCOA

Chocolat chaud gourmand 16€

Our gourmet hot chocolate

Green Chô 19€

Our gourmet hot chocolate with green Chartreuse

INFUSION 50cl HERBAL TEA

Camomille *Chamomile* 10€

Verveine *Verbena* 10€

Rooibos des Vahinés 12€

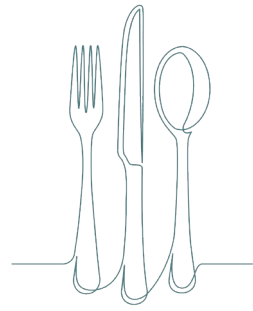
Tahitian Rooibos

Menthe fraîche* *Fresh mint* 10€

Fruits rouges et baies de Goji 12€
Red berries and goji

Fancy a snack ?

12h - 22h by Chef Exécutif Christophe Raoux, MOF 2015



À PARTAGER TO SHARE

| | |
|--|-------------|
| Gambas Obsibluie française croustillante, mayonnaise wasabi <i>Crispy French Obsibluie prawn, wasabi mayonnaise</i> | 44€ |
| Saumon fumé norvégien tranché main, crème aigre-douce <i>Handsliced Norwegian smoked salmon, sweet and sour cream</i> | 33€ |
| Petites sardines Pilchardus à l'huile d'olive, râpé de citron jaune <i>Small sardines Pilchardus in olive oil, grated lemon</i> | 39€ |
| Crab Rolls, pain feuilleté, oignon frit, sucrine, sauce cocktail <i>Crab Rolls, puff pastry bread, fried onion, little gem lettuce, cocktail sauce</i> | 43€ |
| Couteaux à la plancha, persillade, noisettes <i>Grilled razor clams, parsley sauce, hazelnuts</i> | 31€ |
| Mini Croque-jambon, vieux comté - 8 pièces <i>Mini Ham Croque-Monsieur, aged comté cheese - 8 pieces</i> | 22€ |
| Mini Croque-volaille, vieux comté - 8 pièces <i>Mini Chicken Croque-Monsieur, aged comté cheese - 8 pieces</i> | 22€ |
| Caviar Oscière Royal Petrossian 30g / 50g <i>Petrossian Royal Ossetra caviar 30gr / 50gr</i> | 160€ / 250€ |
| Caviar Onyx Petrossian 125g <i>Petrossian Onyx Caviar 125gr</i> | 430€ |
| Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza <i>Selection of cold cuts from the Basque country by Pierre Oteiza</i> | 41€ |
| Planche de fromages de saison de nos producteurs champenois Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP <i>Seasonal cheese selection from our Champagne cheesemakers Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource PDO, Langres PDO</i> | 27€ |

Prix nets, taxes & service compris compris. Les chèques ne sont pas acceptés.

Origine de nos viandes - boeuf : France - volaille : France - porc : France.

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

Net prices, taxes & service included. Cheques are not accepted.

Origin of our meats - Beef: France - Poultry: France - Pork: France.

The list of allergens is available at the reception.

ENTRÉES *STARTERS*

Foie gras de l'Aveyron, chutney de pamplemousse et grenade 37€
Aveyron foie gras, grapefruit and pomegranate chutney

Émulsion savoyarde, écrasé de pommes de terre 29€
lard de Colonnata AOP GLUTEN FREE
Savoyard cheese broth, mashed potatoes, lardo di Colonnata PDO

Gambas Obsiblu française, ananas rôti au sésame noir 44€
pousses de soja, vinaigrette aux agrumes LACTOSE FREE
Crispy French Obsiblu prawn, roasted pineapple with black sesame bean sprouts, citrus dressing

PLATS *MAINS*

Trio de Cheeseburger comme un smash, frites 42€
Smash-style Cheeseburger trio, French fries

Burger de cabillaud, sauce tartare, frites 40€
Cod fish burger, tartar sauce, French fries

Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare, frites 33€
Cod Fish & Chips, tartar sauce, French fries

Croque-Monsieur jambon, vieux comté, frites, salade 32€
Ham Croque-Monsieur, aged comté cheese, French fries, salad

Croque-Monsieur volaille, vieux comté, frites, salade 32€
Chicken Croque-Monsieur, aged comté cheese, French fries, salad

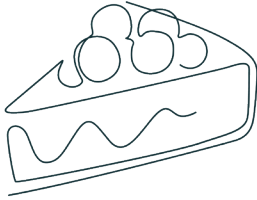
Comme un gratin de macaroni, gorgonzola, noix 33€
Macaroni gratin, gorgonzola, walnut VEGGIE

Coquillettes à la truffe Melanosporum, jambon blanc de Kintoa AOP 78€
vieux comté
Coquillettes with Melanosporum truffle, PDO Kintoa white ham aged Comté cheese

Risotto au homard, safran de la Marne 82€
Lobster Risotto, saffron from the Marne region GLUTEN FREE

ACCOMPAGNEMENTS *SIDES*

Belle salade du moment, légumes de saison, frites, purée 10€
Green salad, seasonal vegetables, French fries, potato purée
VEGGIE OR VEGAN



DESSERTS *DESSERTS*

by Chef Claire Santos Lopes

- | | |
|---|-----|
| Mont blanc aux marrons et parfum de quatre épices <i>Chestnut Mont Blanc flavoured with four-spice</i> | 18€ |
| Tartelette Chocolat Intuition 80%, sorbet cacao, fleur de sel <i>Intuition Chocolate tartlet 80%, cocoa sorbet and fleur de sel</i> | 18€ |
| Moelleux aux poires, confit au miel de nos ruches, ganache à l'amande <i>Pear Cake, confit honey from our beehives, almond ganache</i> | 17€ |

Prix nets, taxes & service compris compris. Les chèques ne sont pas acceptés.

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

Net prices, taxes & service included. Cheques are not accepted.

The list of allergens is available at the reception.