

## LE SALÉ

**Saumon gravlax, crème infusée au poivre des cimes**  
*Feuille de laitue croquante, citron vert, herbes fraîches*

12 €

**Jambon sec, pickles de fenouil & olives picholine en brochette,**  
*Poudre d'algues et sésame*

10 €

**Beignets de maïs & tourteau,**  
*Ciboulette & mayonnaise au piment fumé*

14 €

**Salade d'asperges vertes rôties & ricotta fouettée à l'huile de noisette,**  
*crumble de noisettes & pickes d'oignons rouges au genièvre, julienne d'oseille verte*

14 €

**Focaccia grillée, poulet rôti, pesto de graines de courge shiso et basilic,**  
*Tomme des Pyrénées & radis*

16 €

**Risotto de petit épeautre et pois cassés au vadouvan,**  
*Gremolata & oeuf parfait, panais, raisins secs*

16 €

**Assiette de fromages, chèvre frais, tomme aux fleurs sauvages,**  
**jeune Comté affiné 8 mois & crackers Carta di Musica**  
*confiture d'oignons doux et miel du jardin*

10 €

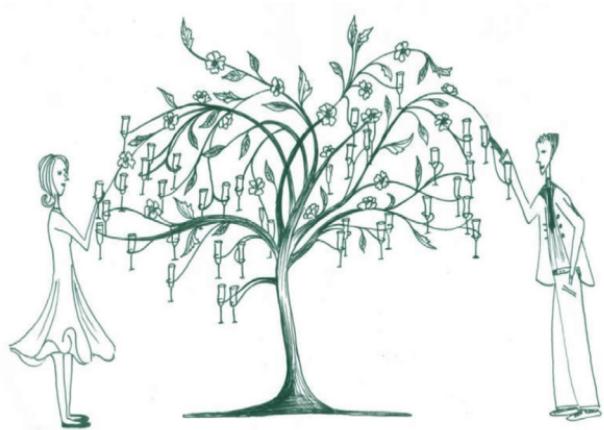
## LE SUCRÉ

**Glace artisanale à la vanille,**  
*Fraises & caramel au beurre salé infusé au romarin*

9 €

**Tiramisu à l'amande blanche,**  
*Rhubarbe & biscuits roses de Reims, sirop à la rose*

10 €



The Enchanting Tree, Tord Boontje, 2013



## LES CHAMPAGNES

Perrier-Jouët Grand Brut

verre 14cl / bouteille 75cl

16 / 85 €

Perrier-Jouët Blason Rosé

verre 14cl / bouteille 75cl

19 / 98 €

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

verre 14cl / bouteille 75cl

19 / 98 €

Perrier-Jouët Belle Epoque 2013

verre 14cl / bouteille 75cl

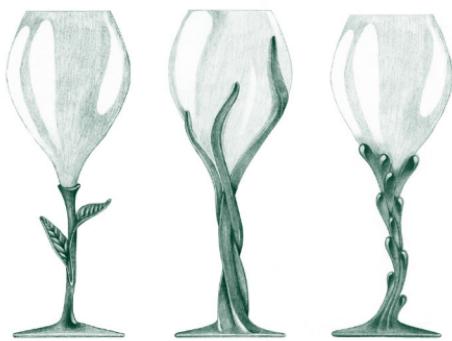
34 / 220 €

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2010

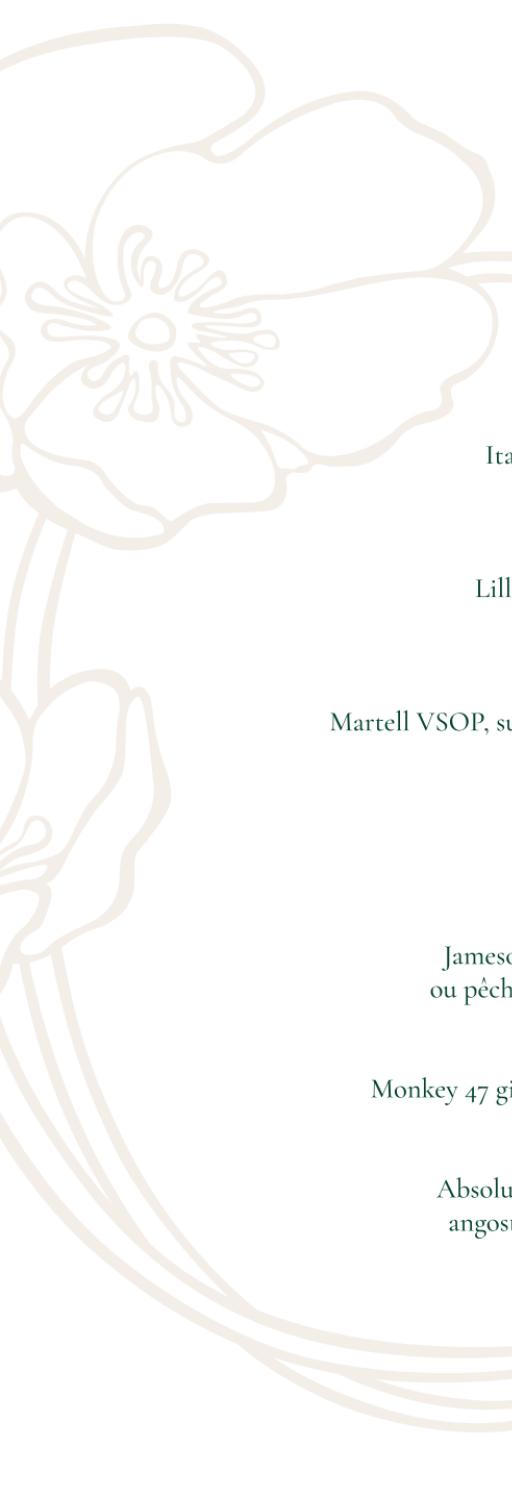
360 €

Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2006

490 €



Metamorphosis, Andrea Mancuso, Analogia Project, 2017



## LES COCKTAILS

14cl

### Hypernature

Perrier-Jouët Grand Brut -  
Italicus - Suze bitters & romarin

12 €

### Rosée d'été

Perrier-Jouët Blason Rosé  
Lillet Rosé - zeste de citron jaune

14 €

### Symbiosis

Perrier-Jouët Grand Brut,  
Martell VSOP, sucre de canne & zeste d'orange

12 €

### Old Fashioned

Chivas 12 ans, sucre de canne,  
angostura & zeste d'orange

12 €

### Fruit Sour

Jameson whiskey, purée de rhubarbe  
ou pêche, blanc d'oeuf & jus de citron

12 €

### 47 & Tonic

Monkey 47 gin, Archibald tonic & romarin

12 €

### Elyx Mule

Absolute Elyx vodka, sucre de canne,  
angostura, citron vert & ginger beer

12 €

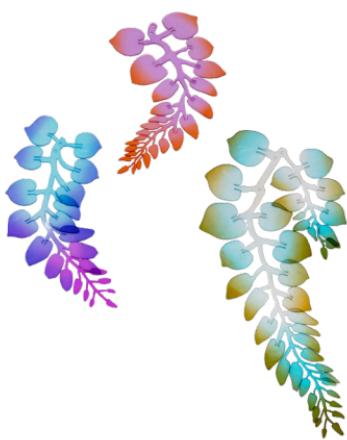


Metamorphosis, Andrea Mancuso, Analogia Project, 2017



## LES SPIRITUEUX

Ricard - 2cl	4 €
Lillet Blanc - 4cl	6 €
Lillet Rosé - 4cl	6 €
Chivas 12 ans d'âge - 4cl	11 €
Chivas 18 ans d'âge - 4cl	15 €
Royal Salute 21 - 4cl	32 €
Italicus - 4cl	8 €
Monkey 47 - 4cl	14 €
Havana 3 ans d'âge - 4cl	10 €
Martell Cordon Bleu - 4cl	18 €
Martell XO - 4cl	20 €
Suppl. Soft - 4cl	2 €



HyperNature, Bethan Laura Wood, 2018

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

Jus Orange des Délices de Guillaume - 25cl	5 €
Jus Pomme des Délices de Guillaume - 25cl	5 €
Jus Pomme Menthe des Délices de Guillaume - 25cl	5 €
Tonic Archibald - 20cl	5 €
Fentimans curiosity cola - 20cl	6 €
Fentimans rose limonade - 25cl	6 €
Ginger beer - 20cl	4 €
Eau Pétillante / Eau Plate - 75cl	4 €
Thé	4 €
Café	3 €
Ceders Wild / Ceders Crisp - 4cl	12 €
Thé glacé maison	5 €

## LISTE DES ALLERGENES

Feuille de laitue, saumon gravlax...  
*lait - poisson*

Beignets de maïs ...  
*gluten - crustacés - oeufs - lait - moutarde*

Salade d'asperges vertes rôtie...  
*lait - fruits à coques*

Focaccia grillée, poulet à l'origan...  
*gluten - oeufs - moutarde*

Risotto et pois cassés...  
*gluten - oeufs - lait*

Assiette de fromages, & crackers ...  
*gluten - lait*

Glace artisanale à la vanille...  
*oeufs - poisson - lait*

Tiramisu à l'amande blanche...  
*gluten - oeufs - lait - fruits à coques*

@bellepoquesociety