



BOISSONS

LES APÉRITIFS

Apérol Spritz, Campari Tonic, Americano	12€
Martini Bianco, Martini Rosato, Extra Dry	6€
Kir (Crème de cassis, framboise, mûre ou pêche) ..	8€
Muscat	8€
Ricard, Pastis	8€

LES BIÈRES

Corona	7€
Cubanisto	7€
Bud	7€
Bucket (Corona x10, Cubanisto x10 ou Bud x10)	60€
Bucket Mix x10 (Corona, Cubanisto, Bud)	60€

LES SODAS

Pepsi, Pepsi Max (33cl)	5€
Perrier, Limonade, Orangina (33cl)	5€
Schweppes Agrumes (25cl)	5€
Schweppes Premium Mixer (20cl)	5€
Hexis (25cl)	5€
Ice Tea (25cl)	5€

LES EAUX

Vittel (50cl)	5€
Vittel (1l)	6,5€
Eau de Perrier (1l)	6,5€

LES DIGESTIFS

Armagnac	9€
Calvados	9€
Poire, Mirabelle	9€

LES COGNACS

Hennessy Fine	(4cl) 12€
Hennessy XO	(4cl) 42€
Hennessy Paradis Premium	(4cl) 90€

LES BOISSONS CHAUDES

Café décaféiné, café allongé	3€
Double café, double décaféiné	5,5€
Café frappé Voile Bleue	7€
Irish coffee	12€
Thé, infusion	5€
Chocolat chaud	5,5€

PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DOLCE VITA

Jambon truffé, coppa, brochette tomate mozzarella, mortadelle, fromage speck.

26€

PLANCHE IBÉRIQUE

Jambon premium Bellota, chorizo, saucisson, manchego.

36€

PLANCHE ASIATIQUE

Nems poulet, aiguillettes de poulet au céréales, crevettes panées aux flocons de pain, sashimis de thon aux herbes, tatakis de bœuf sauce huitre.

34€

PLANCHE DU MARAÎCHER

Déclinaison de légumes régionaux, sauces et tapenades.

26€

PLANCHE DE FRUITS

Fruits frais de saison.

26€

LES HUÎTRES (6 PIÈCES)

Les huîtres de Camargue au poivre blanc de Kampot.

22€

AIGUILLETES DE POULET (12 PIÈCES)

16€

COCKTAILS

CRÉATIONS 14€

VODKA

GREY GOOSE LE FIZZ

Élégant et frais, la douceur de la fleur de sureau et la légère acidité du citron vert fraîchement pressé rendent ce cocktail incontournable.

BABA YAGA

L'idée d'associer de l'ananas avec l'abricot et la pêche est éblouissante de fraîcheur. Ce cocktail vous fera voyager à l'autre bout du monde, dans la mer des Caraïbes.

BOCA CHICA

Harmonieux et délicat, cet assemblage audacieux qui allie la saveur sucrée de la framboise et la fraîcheur de la pastèque vous fera vivre une expérience époustouflante.

WHISKY

GENTLEMAN

Le Tennessee prend ses quartiers à Cuba pour que la puissance virile du Jack Daniel's danse avec la sensualité du mojito, agrémenté du prestigieux Chambord. La force, l'acidité et la douceur forment le trio implacable de l'été.

GIN

PADAM PADAM

Un mélange étonnant, entre le Mangalore et la rose, il vous fera vivre une expérience forte et subtile.

BASIL CUMCUM

Tendance et branchée, cette combinaison saura vous surprendre par sa fraîcheur et son audace. Le gin associé au concombre et au basilic est somptueux.

RHUM

TAMBORE

Mon petit coin de paradis. Avec ce mélange étonnamment frais, laissez vos sens s'émerveiller avec l'alliance de l'ananas de la passion et du basilic. Vivez une expérience unique !

CACHA

Doux et acidulé, ce cocktail à base de rhum, de falernum et une pointe de vanille, vous désaltèrera les jours de grosse chaleur méditerranéenne.

ACIDYGINGER

Le rhum c'est l'alcool des vacances ! Le mélange du rhum ambré relevé au Ginger Beer sera votre cocktail simple et efficace de cet été.

TEQUILA

CHAN CHAN

Entre Mexico et Rio, l'alliance enflammée de la tequila et de la passion, adoucie par la liqueur de falernum vous fera vivre un moment «caliente» les pieds dans le sable.

VIN PÉTILLANT

SANGRIA BLANCHE

Une version pétillante et fruitée, un vin pétillant Freixenet associant le triple sec, fruit frais et une pointe de sucre de canne. Savourez lentement le coucher de soleil.

MOJITOS 10€

MOJITO CLASSIC

Rhum, menthe fraîche, citron vert frais, sucre de canne. Le seul, l'unique.

CAÏPIROSKA

Quand la Russie rencontre le Brésil... La base d'une Caïpirinha agrémentée de vodka. Rafraîchissant, revigorant.

CAÏPIRINHA

La fraîcheur brésilienne dans ce cocktail short à base de Cachaca, parfait pour vos journées sur la plage.

MOJITOS CRÉATIONS 12€

MOJITO FRAMBOISE SPECULOOS

La base d'un mojito agrémentée de speculoos et de framboises fraîches.

MOJITO SHAKER

Toute la puissance du mojito fait au shaker pour encore plus de plaisir et de saveur en bouche.

MOJITO FROZEN

Le mojito met sa tenue d'hiver et se transforme en granité. Fraîcheur garantie

MOJITO FRAISE VANILLE

Toute la fraîcheur d'un mojito adoucie par la vanille et la purée de fraises.

MOJITO JACK DANIEL'S

Toute la fraîcheur du mojito allée à la force du Jack Daniel's.

ET NOS VARIANTES :

Mojito fraise, framboise, ananas, passion.

COCKTAILS SANS ALCOOL 9€

FRESH LIME

Actuel et délicat, ce cocktail satisfait les personnes soucieuses de leur bien-être. La combinaison du citron vert frais et des fraises fraîches vous rendra éclatant.

RONGOÃ

L'atypisme du kiwi et du concombre, lié à l'exotisme de l'ananas et la douceur du lait pour un moment de légèreté ensoleillé.

LADY BERRY

Ce mélange de fraise, framboise et menthe fraîche juste équilibré vous transportera vers le soleil d'été.

CUBANOS

L'explosion des saveurs de l'ananas, fruit de la passion avec l'alliance du basilic et de la vanille fera frémir vos papilles.

TIANTO

Un mélange fruité alliant fruits rouges frais et la mangue avec une pointe de vanille des îles.

MENU

45€/Personne

TATAKI DE THON

Tataki de thon laqué à la prune, taboulé de céréales rafraichi au citron vert combava.

OU

L'ŒUF PARFAIT

L'œuf parfait sur un espuma de pomme de terre des sables et amandes entières, râpée de truffes.

MAGRET DE CANARD

Magret de canard en tournedos à la ficelle, mousseline de butternut et foie gras poêlé.

OU

FILET DE LOUP FAÇON PANZANELLA

Filet de loup façon panzanella, huile olive agrémentée de câpres, poivron, tomate, basilic et crouton de pain, polenta onctueuse au parmesan.

LA TARTE CITRON

Meringue acidulée, sorbet framboise.

OU

BABAJITO AU RHUM

Crème à la menthe, Brunoise d'ananas.

MENU ENFANT

16€/Personne [-12ANS]

**BLANCS DE
POULETS PANÉS**

OU

**FILET DE
POISSON FRAIS**

**ÉCRASÉ DE
POMMES DE TERRE**

OU

**FRITES
MAISON**

**GLACE, VANILLE,
CHOCOLAT, FRAISE**

&

**BOISSON:
SIROP OU SODA**

SALADES

Servies uniquement le midi

CHICKEN CAESAR SALADE

Cœur de romaine, cantal, croutons, parmigiano regiano, tomates confites, poulets panés aux céréales, sauce caesar.

21€

SALADE THAÏ

Soba, wakame, cœur de palmier, mangue, noix de pecan, radis noir, crevettes panés au flocon de pain, nem.

24€

SALADE D'ANTIPASTI DE LÉGUMES

Penne rigate, olives taggiashe, poivron, artichaut, feta, courgette grillée.

19€

L'AUTHENTIQUE NIÇOISE AU THON ROUGE SNACKÉ

Œuf de caille, anchois fumé, olive taggiasche, fèves, cébettes, pommes de terre grenaille, tomates cerise.

23€

ENTRÉES

L'ŒUF PARFAIT

L'œuf parfait sur un espuma de pomme de terre des sables et amandes entières, râpé de truffes d'été.

23€

BURRATA DES POUILLES

Burrata des Pouilles et onctueux d'artichaut barigoule, copeaux de Bellotta et tomates cerises à l'huile d'olive.

22€

CEVICHE DE BAR

Filet de bar assaisonné au citron vert, lait de coco infusé de gingembre frais, mousseline de carotte blanche.

21€

LES HUITRES DE CAMARGUE

Les huitres de Camargues au poivre blanc de Kampot (6 pièces).

22€

CARPACCIOS/TARTARES

TARTARE DE BŒUF

Tartare de bœuf de Salers, vinaigrette de truffes.

24€

TATAKI DE THON

Tataki de thon laqué à la prune, taboulé de céréales rafraichi au citron vert combava.

23€

CARPACCIO DE SAINT JACQUES AU CAVIAR

Saint Jacques finement tranchées, gel de pommes Granny Smith et caviar.

31€

PÂTES

RISOTTO DE SAINT JACQUES

Risotto crémeux au parmesan, chips de jambon Bellota, émulsion de citron confit.

32€

LINGUINE AUX FRUITS DE MER

Palourdes, gambas, seiche, sauce marinière de moules de Bouchot.

29€

VIANDES

BURGER DE BŒUF CHAROLAIS Viande hachée minute, servie avec pommes allumettes, oignon confit des Cévennes, sucrine, sauce tartare.	29€
(X2) DOUBLE BURGER DE BŒUF CHAROLAIS	35€
FILET DE BŒUF GRILLÉ FRANÇAIS Mousseline de petit pois, échalottes confites.	35€
COCHON NOIR IBÉRIQUE LAQUÉ SAUCE BARBECUE Pommes de terre Grenaille.	34€
MAGRET DE CANARD EN TOURNEDOS À LA FICELLE Façon Rossini.	29€

POISSONS

MARINIÈRE DE ROUGET À LA POUDRE D'OLIVE NOIRE Jus de moules Bouchot, mousseline de cerfeuil tubéreux.	24€
FILET DE LOUP FAÇON PANZANELLA Huile olive agrémentée de câpres, poivron, tomate, basilic et crouton de pain, polenta onctueuse au parmesan.	26€
LE HOMARD AU BEURRE ARABICA Emulsion de bouillon томaté au café et safran, tomates de couleur en aigre doux.	53€

DESSERTS

LA TARTE CITRON Meringue acidulée, sorbet framboise.	12€
FONDANT AU CHOCOLAT Fondant au chocolat de la maison Valrhona, sauce vanille et cardamome.	15€
TARTE AUX POMMES BY VOILE BLEUE Tarte aux pommes sur un palet breton.	12€
BABAJITO AU RHUM Crème à la menthe, Brunoise d'ananas.	14€
SAINT MARCELIN Saint Marcelin servi avec un mesclun de salade et fruits secs.	14€
LE CAFÉ GOURMAND Financier/macaron/gaspacho fruits rouges/mini mœlleux choco/Meringue.	12€
ASSIETTE DE FRUITS Fruits frais de saison.	12€

COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE	11€
CHOCOLAT LIÉGEOIS	12€
CAFÉ LIÉGEOIS	12€
COUPE FRUITS ROUGES	13€
LE COLONEL	15€

CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON

Mini Moët & Chandon (20cl)	25€
Moët & Chandon Brut Imperial (75cl)	100€
Magnum (1,5l)	200€
Jéroboam (3l)	400€
Moët & Chandon Rosé Impérial (75cl)	100€
Magnum (1,5l)	200€
Moët & Chandon Ice Moët & Chandon Brut Imperial (75cl)	110€
Moët & Chandon Ice Magnum (1,5l)	220€
Moët & Chandon Ice Rosé (75cl)	110€
Moët & Chandon Rosé Magnum (1,5l)	220€

VEUVE CLICQUOT

Veuve Clicquot Brut (75cl)	100€
Veuve Clicquot Rich (75cl)	110€

RUINART

Ruinart «Blanc de Blanc» (75cl)	160€
Ruinart «Blanc de Blanc» Magnum (1,5l)	290€

DOM PÉRIGNON

Dom Pérignon Brut Luminus (75cl)	200€
Dom Pérignon Brut Magnum (1,5l)	600€

CRISTAL ROEDERER

Cristal Roederer (75cl)	300€
Cristal Roederer Magnum (1,5l)	800€

KRUG

Krug Grande Cuvée (75cl)	400€
--------------------------	------

CAVIAR

FORMAT 30g	105€
FORMAT 50g	175€

FORMULES

FORMULE BELUGA 30g + Beluga (0,05l) 120€ 50g + Beluga (0,05l) 190€	FORMULE DOM PÉRIGNON 30g + Dom pérignon (0,75l) 290€ 50g + Dom pérignon (0,75l) 350€
---	---



**PETROSSIAN, UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS
DEPUIS 1920**

Prix service compris.