



Cocktails & Alcools *Cocktails & Spirits*

Cocktails	
Spritz	12
Gin tonic	15
Negroni	15

Bière <i>Beer</i>	
Nortada	8

Liquors	8cl
Porto V. Z	12
Limoncello	12

Alcools <i>Spirits</i>	4cl
Gin Decroix	15
Cachaça San Eugenio	
Rhum Santa Teresa	
Whisky "Silene" (bio) <i>organic</i>	
Cognac Decroix	
Vodka Le Philtre	

Vins blancs <i>White wines</i>	14cl / Btl
Espagne <i>Spain</i>	
Rueda	
Cuatro Rayas Viñedos Centenarios	8/36
Sanlúcar de Barrameda	
Manzanilla - vin de voile (10 ans)	10/60

Portugal	
Minho	
Quinta do Ameal «Loureiro»	9,5/44

Italie <i>Italy</i>	
Vénétie <i>Venice</i>	
Prosecco	7,5/32

France	
Val de Loire "IGP" vin nature	9/40
<i>natural</i>	
Chardonnay	
Domaine de la Tourlaudière	
Côtes du Rhône	10/45
Carlina (nature) <i>organic</i>	
Ferme Saint-Martin	

Vins rosés <i>Rosé wines</i>	
France	
Provence	9/40
Les petits diables	

Olives et snacks <i>Olives and snacks</i>	
Olives de Lucques ou Taggiasche	4
<i>Taggiasche or Lucques olives</i>	
Ail doux <i>Sweet garlic</i>	4
Câprons <i>Caper buds</i>	4
Pan con tomate	10
Pimientos del Piquillo de Lodosa	10
Petits artichauts napolitains, huile d'olive et pesto	16

Foie gras <i>Duck foie gras</i>	20
---------------------------------	----

Grands jambons da rosa <i>Cured hams</i>	
Ibérico bellota unico petite/grande assiette	16/32
<i>small/big plate</i>	
Lomo ibérico bellota	13
Chorizo ibérico bellota	9
Cecina	11
Assortiment ibérico bellota, chorizo, cecina	24
<i>Assortment of ibérico bellota, chorizo, cecina</i>	

Poissons <i>Fishes</i>	
Saumon fumé norvégien, sucrine	27
<i>Smoked Norwegian salmon, sucrine salad</i>	
Coeur de saumon fumé, sucrine	32
<i>Heart of smoked salmon, sucrine salad</i>	
Ventrèche de thon <i>Tuna belly</i>	24
Sardinillas, citron vert <i>Small sardines, lemon</i>	20
Vrai tarama <i>Real tarama</i>	15
Caviar baeri, 20g	60
Anchois cantabrie <i>Cantabria anchovies</i>	20
Tartare de saumon, crème, ciboulette et sucrine	24
<i>Salmon tartar, cream, chives and sucrine salad</i>	

Accompagnements <i>Sides</i>	
Pommes de terre Roseval, vapeur	7
<i>Steamed Roseval potatoes</i>	
Sucrine vinaigrette	7
Sucrine vinaigrette et copeaux de parmesan	8
<i>Sucrine vinaigrette and parmesan chips</i>	
Betteraves <i>Beets</i>	7

Salades et soupes da rosa <i>Salads and soups</i>	
Niçoise déconstructiviste <i>Deconstructed niçoise salad</i>	28
Burrata, roquette, tomates, artichauts et olives taggiasche <i>Burrata cheese, arugula, tomatoes, artichokes and taggiasche olives</i>	24
Tomate mozza <i>Tomatoes and mozzarella cheese</i>	22
Quinoa bio, avocat, saumon fumé <i>Organic quinoa, avocado, smoked salmon</i>	24
Gazpacho	14

Sandwichs	
Club sandwich ibérico bellota	26
Club sandwich cecina	24
Club sandwich saumon fumé <i>(smoked salmon)</i>	26
Tartine saumon fumé, avocat <i>Toast with smoked salmon and avocado</i>	24

Pâtes et risotto <i>Pastas and risotto</i>	
Rigatoni all'arrabiata	22
Spaghetti saumon fumé, avocat <i>Spaghetti with smoked salmon and avocado</i>	24
Rigatoni chorizo, crème et arrabiata- ta <i>Rigatoni with chorizo, cream and arrabiatta</i>	24
Risotto da rosa "pata negra"	26
Risotto saumon fumé <i>Smoked salmon risotto</i>	26

Fromages <i>Cheeses</i>	
Manchego réserve et membrillo	9
<i>Manchego cheese with quince paste</i>	
Parmesan de vache rouge <i>Red cow parmesan</i>	9
Burrata, pesto frais <i>Burrata with fresh pesto</i>	16
Mozzarella	12
Brebis cremeux de l'Alentejo <i>Creamy sheep milk cheese</i>	16

Desserts	
Duo de pastels / unité <i>Two pastels de nata / unit</i>	8/4
Tartelette au citron <i>Lemon tartlet</i>	12
Cheesecake	12
Moelleux au chocolat <i>Moist chocolate cake</i>	12

Boissons <i>Drinks</i>	
------------------------	--

Sans alcool <i>Non alcoholic</i>	
Evian, Badoit 50cl	7
Chateldon 75cl	11
Coca cola, light, zero 33cl	8
Perrier 33cl	7
Jus de tomate 25cl <i>Tomato juice</i>	10
Limonade artisanale 33cl <i>Lemonade</i>	8
Thé glacé da rosa <i>da rosa iced tea</i>	8
Ginger beer bio "LA FRENCH"	8
Tonic à la française bio "LA FRENCH"	8

Cafés et chocolat <i>Coffees and hot chocolate</i>	
Expresso / noisette <i>Espresso or with a cloud of milk</i>	3,5 5
Double expresso	6,5
Café crème	8
Cappuccino	9
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	6,5
Café frappé <i>Iced coffee</i>	

Thés et tisanes <i>Teas and herbal teas</i>	7,5
Rooibos n°7	
Thé vert à la menthe n°13 <i>Green tea with mint</i>	
Jardins vénitiens n°18 <i>Venetian gardens</i>	
Thé de noel n°25 <i>Christmas tea</i>	
Sencha de chine n°39 <i>Chinese sencha</i>	
Thé da rosa n°62 <i>da rosa tea</i>	
Darjeeling n°105	
Thé Yunnan n°200 <i>Yunnan tea</i>	
Lapsang souchong n°212	
Ceylan O.P n°307	
Ceylan B.O.P n°314	
Jasmin n°830	
Earl Grey Impérial n°8002	
Camomille, Citronnelle, Tilleul <i>Camomile, Lemongrass, Lime</i>	
Verveine et Cocktail <i>Verbena</i>	

Vins rouges <i>Red wines</i>	14cl / Btl
France	
Vallée du Rhône	
Beaumes de Venise (nature) <i>natural</i>	11/48
Ferme Saint-Martin	
Vallée du Beaujolais vin nature <i>natural</i>	11/48
Brouilly Rémy Dufaitre	
Bordeaux	195
Château Meylet Saint Émilion	145
Cuvée Origine 2015 (nature) <i>natural</i>	11/48
Cuvée G 2014 (nature) <i>natural</i>	
Castel Vieilh La Salle	
2011-2012 (bio) <i>organic</i>	

Portugal	
Douro	
Van Zeller «Rufo»	9/40
Quinta Vale Dona Maria	140
Alentejo	
Freixo	65
Freixo Family collection	110
Dão	
Villa Jardim Santar	60

Espagne <i>Spain</i>	
Rioja	9/40
Segares Orianza	

Italie <i>Italy</i>	9/40
Piémont	
Barbera d'Alba	
Toscana	
La Fiorita	

Champagne	12cl - 19
Bruno Paillard	37,5cl - 58
extra brut	75cl - 110