

## Notre Collection 0°

|                                                                                         |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Mediterranean Fizz</b>                                                               | 18€        |
| Tanqueray 0°, jus de pamplemousse, soda pamplemousse, sirop d'orgeat, citron vert       |            |
| <i>Tanqueray 0°, grapefruit juice, grapefruit soda, orgeat syrup, lime</i>              |            |
| <b>Mango Mule</b>                                                                       | 18€        |
| Purée de mangue, citron vert, Ginger Beer                                               |            |
| <i>Mango purée, lime, ginger beer</i>                                                   |            |
| <b>Eau Furieuse</b>                                                                     | 18€        |
| Badiane, gingembre, jus de citron, eau gazeuse                                          |            |
| <i>Star anise, ginger, lemon juice, sparkling water</i>                                 |            |
| <b>Virgin Star Martini</b>                                                              | 20€        |
| Rhum sans alcool, passion, jus de citron vert, sirop de Vanille, shot de French Bloom   |            |
| <i>Alcohol-free rum, passion fruit, lime juice, vanilla syrup, shot of French Bloom</i> |            |
| Soda au pamplemousse, soda à la feuille de figue 20 cl                                  | 12€        |
| <i>Grapefruit soda, fig leaf soda</i>                                                   |            |
| French Bloom 15 cl / 75 cl                                                              | 22€ / 105€ |
| Limonade Fraternal au citron de Menton 33 cl                                            | 12€        |
| <i>Fraternal lemonade with Menton lemon</i>                                             |            |
| Blue Coast LIPA alcohol free 0,5° 33 cl                                                 | 15€        |
| <b>Heart Beet</b> 30 cl                                                                 | 15€        |
| Betterave, gingembre, pomme, citron                                                     |            |
| <i>Beetroot, ginger, apple, lemon</i>                                                   |            |
| <b>Skinny Genes</b> 30 cl                                                               | 15€        |
| Concombre, épinard, salade romaine, chou kale, citron, menthe                           |            |
| <i>Cucumber, spinach, romaine lettuce, kale, lemon, mint</i>                            |            |

## Boissons sans alcool

|                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| San Pellegrino, Aqua Panna 75 cl                                           | 12€ |
| Coca Cola, Coca Cola Zero, Perrier 33 cl                                   | 12€ |
| Orangina, Fuze Tea Pêche, Aqua Panna 25 cl                                 | 12€ |
| Tonic, Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 20 cl                            | 12€ |
| <b>Jus et nectars · <i>Juices and nectars</i></b> 33 cl                    | 12€ |
| Abricot, Pomme, Tomate, Passion, Ananas, Mangue, Fraise                    |     |
| <i>Apricot, Apple, Tomato, Passion fruit, Pineapple, Mango, Strawberry</i> |     |
| Café glacé · <i>Iced coffee</i>                                            | 14€ |
| <b>Jus frais · <i>Fresh juices</i></b>                                     | 15€ |
| Orange, Pamplemousse · <i>Orange, Grapefruit</i>                           |     |

## Boissons chaudes

|                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Expresso                                                                   | 10€ |
| Café au lait, Cappuccino, Flat White                                       | 13€ |
| Matcha Latte, Latte Macchiato, Chocolat Chaud                              | 14€ |
| <b>Thés · <i>Teas</i></b> : Darjeeling, Earl Grey, Sencha, Jasmin, Rooibos | 12€ |
| <b>Infusions</b> : Verveine, Camomille, Menthe fraîche                     | 12€ |
| <i>Herbal Teas: Verbena, Chamomile, Fresh mint</i>                         |     |

DÉJEUNER SERVI DE 12H À 15H  
LUNCH SERVED FROM 12 PM TO 3 PM

Salades

|                                                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Salade César, poulet au citron et pain au parmesan<br><i>Caesar salad, lemon chicken, and Parmesan bread</i> | 32€ |
| Salade Niçoise aux légumes de saison et crudités<br><i>Niçoise salad and seasonal raw vegetables</i>         | 28€ |
| Cœur de laitue, vinaigrette aux herbes<br><i>Heart of lettuce, herb vinaigrette</i>                          | 22€ |

Sandwichs

|                                                                                                                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Le Cheeseburger de boeuf, tomates, mesclun, fromage à l'ail des ours et sauce aux herbes<br><i>Beef cheeseburger, tomatoes, mesclun, wild garlic cheese, and herb sauce</i> | 38€ |
| Le Club sandwich au poulet et bacon frit, socca chips<br><i>Club sandwich with chicken, crisp bacon, and socca crisps</i>                                                   | 36€ |
| Brioche toastée, saumon fumé, avocat et fromage frais<br><i>Toasted brioche, smoked salmon, avocado and cream cheese</i>                                                    | 27€ |

Plat

|                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tartare de bœuf au couteau, frites et salade<br><i>Hand-cut beef tartare, chips, and salad</i> | 34€ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

Desserts

SERVI DE 12H À 17H · SERVED FROM 12 PM TO 5 PM

|                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Chariot de pâtisserie de notre Chef pâtissier<br><i>Our pastry Chef pastry trolley</i>  | 18€ |
| Cake à la découpe<br><i>Today's Cake by the slice</i>                                   | 12€ |
| Assortiment de 6 macarons<br><i>Selection of six macarons</i>                           | 16€ |
| Sélection de fromages de la maison Nery<br><i>Selection of cheeses from Maison Nery</i> | 18€ |
| Salade de fruits<br><i>Fruit salad</i>                                                  | 16€ |

SEUL OU À PARTAGER SERVI DE 12H À 00H  
FOR ONE OR TO SHARE, SERVED FROM 12 PM TO 12 AM

|                                                                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Houmous, chips de socca et zaatar<br><i>Hummus, socca crisps, and za'atar</i>                                                 | 15€ |
| Assiette de frites et sa sauce<br><i>Plate of French fries with sauce</i>                                                     | 17€ |
| Légumes de saison croquants, raita aux herbes et grenade<br><i>Crisp seasonal vegetables, herb and pomegranate raita</i>      | 17€ |
| Focaccia à la truffe d'été<br><i>Summer truffle focaccia</i>                                                                  | 25€ |
| Brioche toastée et mousse de foie gras, confit de saison<br><i>Toasted brioche with foie gras mousse and seasonal confit</i>  | 28€ |
| Jambon italien et gressins<br><i>Italian ham and breadsticks</i>                                                              | 30€ |
| Croqu'truffe bresaola et truffe d'été, gourmande au Comté<br><i>Toasted sandwich with bresaola, summer truffle, and Comté</i> | 30€ |
| Rolls By HOMER LOBSTER                                                                                                        | 30€ |

Caviar Impérial de Sologne  
Maison Nordique

Servi avec Blinis et condiments · Served with blinis and condiments

|              |      |
|--------------|------|
| Baeri 10 gr  | 40€  |
| Baeri 30 gr  | 100€ |
| Baeri 50 gr  | 150€ |
| Baeri 100 gr | 300€ |

Découvrez l'univers de nos boissons  
EN SCANNANT LE QR CODE



## Cocktails Signatures

|                                                                                                                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Purple Velvet</b>                                                                                                                                                                | 28€ |
| Champagne et liqueur de fleur de sureau infusée à la myrtille et vanille de de Madagascar<br><i>Champagne and elderflower liqueur infused with blueberry and Madagascar vanilla</i> |     |
| <b>Jardin de Le Nôtre</b>                                                                                                                                                           | 26€ |
| Vodka Ketel One, liqueur de verveine, sirop de miel maison au romarin et citron vert<br><i>Ketel One vodka, verbena liqueur, homemade rosemary honey syrup and lime</i>             |     |
| <b>Aperol Fizz</b> LOW ABV                                                                                                                                                          | 26€ |
| Aperol, Cointreau, sirop de concombre, citron vert, eau gazeuse<br><i>Aperol, Cointreau, cucumber syrup, lime, sparkling water</i>                                                  |     |
| <b>L'Orangerie Royale</b>                                                                                                                                                           | 26€ |
| Gin Hendricks Another, liqueur eau d'or, sirop de fleur d'oranger et citron vert<br><i>Hendrick's Another gin, eau d'or liqueur, orange blossom syrup and lime</i>                  |     |
| <b>The Legend Royal Negresco</b>                                                                                                                                                    | 35€ |
| Kirsch, sirop de framboise, zeste d'orange, Champagne Blanc de Blancs, paillettes d'or<br><i>Kirsch, raspberry syrup, orange peel, Champagne and flakes of gold</i>                 |     |
| Nous réalisons l'ensemble des cocktails classiques à votre demande<br><i>We make all classic cocktails upon request</i>                                                             | 25€ |

## Bières

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| <b>Blue Coast - 100% locales</b> 33 cl          | 15€ |
| Blanche 5.3°, IPA 5.9°, Lager 5.5°, Ambrée 5.3° |     |

|                                  |       |       |
|----------------------------------|-------|-------|
| <b>Champagnes</b>                | 15 cl | 75 cl |
| Deutz Brut Classique             | 26€   | 150€  |
| Deutz Brut Rosé                  | 29€   | 190€  |
| Billecart-Salmon Blanc de Blancs | 38€   | 260€  |

|                                                      |       |       |
|------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>Vins Blancs</b>                                   | 15 cl | 75 cl |
| AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol, Cuvée XIII | 20€   | 95€   |
| AOP Sancerre, Domaine Denizot, Cuvée Osmoze          | 22€   | 105€  |
| AOP Chablis, Domaine Pinson Frères                   | 23€   | 108€  |

|                                       |       |       |
|---------------------------------------|-------|-------|
| <b>Vins Rouges</b>                    | 15 cl | 75 cl |
| AOP Santenay, Domaine Antoine Olivier | 24€   | 105€  |
| 2021 Saint-Estèphe, Château Meyney    | 28€   | 135€  |

|                                                                   |       |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>Vin Rosé</b>                                                   | 15 cl | 75 cl |
| AOP Côtes de Provence, Château La Tour de l'Evêque Pétale de Rose | 20€   | 95€   |