

Notre Collection 0°

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

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€
Jus et nectars · <i>Juices and nectars</i> 33 cl Abricot, Pomme, Tomate, Passion, Ananas, Mangue, Fraise <i>Apricot, Apple, Tomato, Passion fruit, Pineapple, Mango, Strawberry</i>	12€
Café glacé · <i>Iced coffee</i>	14€
Jus frais · <i>Fresh juices</i> Orange, Pamplemousse · <i>Orange, Grapefruit</i>	15€

Boissons chaudes

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

DÉJEUNER SERVI DE 12H À 15H

LUNCH SERVED FROM 12 PM TO 3 PM

Soupe

Gaspacho de saison et croûtons à l'huile d'olive
Seasonal gazpacho and olive oil croutons

Salades

Salade César, poulet au citron et pain au parmesan
Caesar salad, lemon chicken, and Parmesan bread

Salade Niçoise aux légumes de saison
Niçoise salad with seasonal vegetables

Cœur de laitue, vinaigrette aux herbes
Heart of lettuce, herb vinaigrette

Sandwichs

Le Cheeseburger de boeuf, tomates, mesclun, fromage à l'ail des ours et sauce aux herbes

Beef cheeseburger, tomatoes, mesclun, wild garlic cheese, and herb sauce

Le Club sandwich au poulet et bacon frit, socca chips
Club sandwich with chicken, crisp bacon, and socca crisps

Le Sandwich balade dans l'arrière-pays, tomates, basilic, jambon de montagne et fromage de montagne
Country-style sandwich with tomatoes, basil, mountain ham, and mountain cheese

Plats

Fettuccine à la truffe d'été

Summer truffle fettuccine

Tartare de bœuf au couteau, frites et salade
Hand-cut beef tartare, chips, and salad

Goujonnette de sole, riz basmati aux légumes et sauce tartare
Sole goujon, vegetable basmati rice, and tartare sauce

Omelettes aux asperges · *Asparagus omelette*

Garniture: Frites, purée de pomme de terre, salade au mesclun ou riz aux légumes

Side dishes: chips, mashed potatoes, mesclun salad, or vegetable rice

Desserts

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

Chariot de pâtisserie de notre Chef pâtissier · *Our pastry Chef pastry trolley*

Cake à la découpe · *Today's Cake by the slice*

Coupe glacée du moment · *Seasonal ice cream*

Assortiment de 6 macarons · *Selection of six macarons*

Sélection de fromages de la maison Nery

Selection of cheeses from Maison Nery

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
Hummus, socca crisps, and za'atar

Légumes de saison croquants, raïta aux herbes et grenade
Crisp seasonal vegetables, herb and pomegranate raita

Focaccia à la truffe d'été
Summer truffle focaccia

Brioche toastée et mousse de foie gras, confit de saison
Toasted brioche with foie gras mousse and seasonal confit

Jambon italien et gressins
Italian ham and breadsticks

Croqu'truffe bresaola et truffe d'été, gourmande au Comté
Toasted sandwich with bresaola, summer truffle, and Comté

Rolls By HOMER LOBSTER

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

Purple Velvet
Champagne et liqueur de fleur de sureau infusée à la myrtille et vanille de de Madagascar
Champagne and elderflower liqueur infused with blueberry and Madagascar vanilla

Jardin de Le Nôtre
Vodka Ketel One, liqueur de verveine, sirop de miel maison au romarin et citron vert
Ketel One vodka, verbena liqueur, homemade rosemary honey syrup and lime

Aperol Fizz
Aperol, Cointreau, sirop de concombre, citron vert, eau gazeuse
Aperol, Cointreau, cucumber syrup, lime, sparkling water

L'Orangerie Royale
Gin Hendricks Another, liqueur eau d'or, sirop de fleur d'oranger et citron vert
Hendrick's Another gin, eau d'or liqueur, orange blossom syrup and lime

The Legend Royal Negresco
Kirsch, sirop de framboise, zeste d'orange, Champagne Blanc de Blancs, paillettes d'or
Kirsch, raspberry syrup, orange peel, Champagne and flakes of gold

Nous réalisons l'ensemble des cocktails classiques à votre demande
We make all classic cocktails upon request

Bières

Blue Coast - 100% locales 33 cl
Blanche 5.3°, IPA 5.9°, Lager 5.5°, Ambrée 5.3°

Bière Pression Heineken 33 cl

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

Vins Blancs	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€

Vins Rouges	15 cl	75 cl
AOP Santenay, Domaine Antoine Olivier	24€	105€
AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château Cartier 2021	25€	125€

Vin Rosé	15 cl	75 cl
AOP Côtes de Provence, Château La Tour de l'Evêque	20€	95€
Pétale de Rose		