

CHAMPAGNES

	12cl	20cl	75cl	150cl
<i>Perrier-Jouët Grand Brut</i>	24	28	140	280
<i>Perrier-Jouët Blason Rosé</i>	28		170	
<i>Perrier-Jouët Blanc de Blancs</i>			190	
«R» de Ruinart			210	
<i>Ruinart Rosé</i>			295	
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	38		280	560
<i>Perrier-Jouët Belle Époque</i>			620	
<i>Dom Pérignon</i>			590	

VINS BLANCS

<i>Rully – David Moret, France, Bourgogne, 2019</i>	18	21	95	190
<i>Sancerre – Domaine La Clef du Récit, France, Loire 2019</i>	18		95	

VINS ROSÉS

<i>Château Minuty Rosé & Or – Domaine Minuty, France, Provence, 2020</i>	18	21	95	190
<i>Château La Coste – Château La Coste, France, Provence, 2020</i>			95	

VINS ROUGES

<i>Origami – Château L'Évêché, France, Bordeaux, 2017</i>	18		95	
<i>Saint-Joseph Les Granilites Bio – Domaine M. Chapoutier, France, Rhône, 2019</i>			95	

SOFTS

<i>Eaux minérales (75cl)</i> Evian, San Pellegrino				12
<i>Sodas (33cl)</i> Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, Sprite				14
<i>Jus de fruits (25cl)</i> Orange, pamplemousse, ananas				16

*Les millésimes sont susceptibles de varier.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Prix nets en euros, TVA incluse.*

DÉJEUNER

- Salade « L.A. » Cobb* 30
Roquette, tétragone, suprême de volaille, œuf mollet, avocat, bacon croustillant, maïs grillé, tomates, oignons rouges, blue cheese, sauce chipotle ranch
- Salade « Caesar »* 26
Romaine, chou kale, salade chioggia, suprême de volaille, croûtons, râpée de Vieux Rodez, sauce caesar
- Bloody Mary Gaspacho* 18
Tomate et pastèque grillées, granité Vodka, pousses basilic et livèche, olives noires séchées
- Poke V* 24
Melon charentais, curry de melon-coco, avocat, concombre, menthe, noix de macadamia, vinaigrette sésame
- Inari* 26
Riz vinaigré, thon rouge de Méditerranée, concombre, avocat, coriandre, sésame, furikake, vinaigrette tamari-citron vert

GLACES

- Hugo & Victor* 9
Crème glacée parfum au choix, vanille Bourbon, fraise au zeste de citron, chocolat, caramel beurre salé, citron
- Los Pistoleros* 9
Coco pâte à tartiner noisette, cappucino caramel, cookies & cream, Mojito, maxxi circus



*Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Toutes nos viandes sont d'origine française & européenne.
Pains sans gluten disponibles sur demande. Merci de nous signaler toute allergie alimentaire.
Prix nets en euros, TVA incluse.*

COCKTAILS

15cl 70cl

Spritz

Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange

24 96

Hugo

Perrier-Jouët Grand Brut, liqueur St-Germain, eau gazeuse, citron vert

24

SIGNATURE COCKTAIL

My Tai (15cl)

25

Bourbon Woodford, Chartreuse jaune, Cointreau, sirop d'amande, citron vert

VIRGIN COCKTAIL

Scenic

Ananas, purée de fruits rouges, sauge fraîche, sirop de sucre, citron

20

FINGER FOOD

Edamames épicés

10

Guacamole

12

Houmous

12

Tarama Truffé

14

GLACES

Hugo & Victor

Crème glacée parfum au choix, vanille Bourbon, fraise au zeste de citron, chocolat, caramel beurre salé, citron

9

Los Pistoleros

Coco pâte à tartiner noisette, cappucino caramel, cookies & cream, Mojito, maxxi circus

9



*Pains sans gluten disponibles sur demande. Merci de nous signaler toute allergie alimentaire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Prix nets en euros, TVA incluse.*