

*Laissez vous tenter au hasard de la carte par des assiettes  
aux goûts simples et aux associations insolites*

*Imaginations et Découvertes*

<i>Pincho de boudin et de fromage de chèvre au miel</i>	6.50 €
<i>Salade de gnocchi à la roquette, artichauts et jambon cru, vinaigrette au citron</i>	9.50 €
<i>Verrine de tartare au concombre, tomate, feta et gambas, sorbet concombre</i>	13.00 €
<i>Gambas saisies à la plancha, citron et pastis</i>	10.00 €

*Les Plats Canailles*

<i>Confit de canard, pommes de terre sautées à l'ail et cœur de sucrine aux échalotes</i>	10.50 €
<i>Blanc de poulet au yaourt, jeunes pousses de salade et légumes sautés au wok</i>	13.50 €
<i>Pavé de saumon à la fleur de sel, beurre d'orange et brunoise de courgettes au thym</i>	15.50 €
<i>Bavette d'ail, condiment échalote moutarde</i>	16.00 €
<i>Souris d'agneau en croustade d'herbes et jus de romarin, amandes et raisins</i>	19.00 €
<i>Plancha de calamars et wok de crevettes, chutney de mangue et foie gras poêlé</i>	29.00 €

*Couleurs et gourmandises*

<i>Dégustation de fromages affinés</i>	9.50 €
<i>Crème caramel à la vanille</i>	5.00 €
<i>Café gourmand</i>	8.50 €
<i>l'opéra au parfum de réglisse et aux flocons de pistaches</i>	10.50 €
<i>Framboisier aux éclats de meringue, fraises au jus de citron</i>	10.50 €
<i>Création originales version glacier menthe, thym et romarin</i>	10.00 €

75cl    50cl    37,5cl    Au verre

## *L'Alsace*

Riesling, Deiss 2005	35.00 €		
Pinot noir Pfaffenheims 2006	27.00 €		

## *Le Bordeaux*

Côtes de castillon , château la Brande 2005	19.00 €		3.00 €
Médoc, Château Peyrere 2005	21.00 €		
St Emilion, Chateau Beau-Séjour Bécot grand cru 2001	70.00 €		

## *La Bourgogne*

Blanc			
Petit Chablis, domaine Sainte Claire Jean-Marc Brocard 2008	26.00 €		5.00 €
Pouilly-Fuissé, domaine de la Feuillarde 2008	34.00 €		
Meursault Charmes, Bitouzet-Prieur 2007	81.00 €		
Rouge			
Cote Chalonnaise, A Derrain 2004	27.00 €		
Vosne-Romanée, Jérôme Chezeaux 2006	60.00 €		

## *Le Languedoc, Roussillon, Provence, et Corse*

Blanc			
Côtes de Provence, Domaines des Demoiselles 2008	26.00 €	14.00 €	
Saint-Chinian Mas champart 2008	27.00 €		5.00 €
Rouge			
Corbières, domaine de Longuerode "cuvée réservée 2006	21.00 €		
Collioure, Inspiration Marine, Domaine St Sébastien 2008	33.00 €		5.50 €
Malepère, Domaine de la Sapinière, cuvée Archibald 2007	25.00 €		
Côtes de roussillon, Les Sorcières 2007	29.00 €		
Faugeres, Abbaye Sylva Plana "La Closeraie" 2006		15.00 €	
Rosé			
Côte de Provence château de l' aumerade 2008	22.00 €		
Coteaux-du-Languedoc château Puech-Haut 2008		16.00 €	

75cl    50cl    37,5cl    Au verre

## *La Loire*

### Blanc

Anjou la varenne du poirier 2007, Vallant	28.00 €		
Pouilly fumé Les chant' Allouttes Domaine Blondelet 2007	26.00 €		

### Rouge

St Nicolas de Bourgueil, les galipots 2007	25.00 €		4.50 €
--	---------	--	--------

## *La vallée du Rhône*

### Blanc

Châteauneuf du pape,Cuvée des sommeliers,Mestre 2008	32.00 €		
Lirac, château de ségries	22.00 €		

### Rouge

Cotes du Rhone, Clos de l'hermitage 2005	27.00 €		
Saint-joseph, Pierre gonon 2007	31.00 €		
Gigondas, domaine la bouscatière 2008	27.00 €		
Costieres de Nimes,château l'hermitage 2006	25.00 €		4.50 €

## *Le Sud-Ouest*

### Blanc

Côtes de Duras, Domaine Mouthes le Bihan 2007	22.00 €		
Gaillac, Domaine du Moulin, Vieilles Vignes 2007	21.00 €		
Gaillac, Domaine de Brousse, La colline blanche 2007	19.00 €		

### Rouge

Gaillac, domaine des tres cantous, le duras, Plageolles	24.00 €		
Gaillac, Château Montels 2007	24.00 €	16.00 €	4.50 €
Gaillac, Château Touny les roses, Cuvée du poète 2006	26.00 €		
Gaillac, Domaine du Moulin, Vieilles Vignes 2006			13.00 €
Gaillac, Domaine de la ramaye Michel Issaly 2005	27.00 €		

### Rosé

Gaillac, Domaine Sarrabelle 2008			12.00 €
Gaillac, Domaine des Terrisses 2008			12.00 €

## CAFÉ

Café	1.50€
Décaféiné	1.70€
café crème ou café au lait	2.50€

## LES THÉS

### *Thé Grand Yunnan Impérial*

*Cueillette de l'un des meilleurs thés noirs au monde, fleuri et doux au parfum de miel* 3.00€

### *Thé du Hammam*

*Thé vert parfumé de la pulpe de datte verte, de la fleur d'oranger, de la rose et des fruits rouges* 3.00€

### *Thé des Vahinés*

*Base délicate de Rooibos, la vanille et l'amande marient leurs parfums gourmands* 3.00€

### *Thé Sencha Ariake*

*Thé vert japonais, très tonique et fleuri, le plus doux des grandes qualités de Sencha* 3.00€

### *Thé des Moines*

*Inspiré d'une recette ancestrale élaborée dans un monastère tibétain.* 3.00€

### *Thé des Amants*

*Savoureux mélange de thé noir, de pomme, d'amande, de cannelle, de vanille et de gingembre.* 3.00€

### *Thé Margaret's Hope Darjeeling*

*Thé des hauts plateaux himalayens, sombre et fruité à fort caractère* 3.00€

## LES INFUSIONS

### *Rooibos à la verveine*

*Délicieuse association de thé rouge et de verveine odorante réputée pour ses vertus apaisantes.* 3.00€

### *Rooibos au tilleul et à la menthe*

*Elle calme en douceur les éventuelles douleurs liées à la digestion.* 3.00€

## LES DIGESTIFS 4 cl

Bas-Armagnac, Château de Tariguet VSOP	8.50€
Eau de vie Framboise sauvage, Gisselbrechet, Ribeauville	7.50€
Grand Marnier Cuvée du cent cinquantaire	8.50€
Vodka Cîroc	8.50€

# Les eaux plates

<b>Elsenham</b> (Grande Bretagne) 75cl <i>Une des meilleures eaux de qualité du marché.</i>	9.00€
<b>Veen</b> (Finlande) 66 cl <i>Eau équilibrée et neutre, il convient de la servir frappée.</i>	9.00€
<b>Evian</b> (France) Jean-Paul Gaultier 75cl Smith 75cl Pure 75cl	6.00€ 6.00€ 5.50€
<b>Fiji</b> (Iles Fiji) 50cl <i>Très riche en silice, d'où une texture incroyablement nette.</i>	4.50€
<b>Voss</b> (Norvège) 80cl <i>Naturellement pure, pauvre en sodium et en sels minéraux.</i> 37.5cl 33cl	9.00€ 5.00€ 4.50€
<b>Wattwiller</b> (France) 50cl <i>Riche en calcium moyennement minéralisée et d'un rare degré de pureté.</i>	5.00€
<b>Finé</b> (Japon) 72cl <i>Pureté absolue sans aucun ajout de traitement quelconque.</i> 50Cl (Dessinée par Karim Raschid)	12.00€ 10.00€
<b>Bling</b> (Etats-Unis) 37.5cl <i>Une eau douce presque suave.</i> 75.5cl	35.00€ 50.00€
<b>1 litre</b> (Canada) 100cl <i>Pure et neutre, elle séduit l'ensemble des sens.</i>	9.00€

<b>Llanllyr</b> (Pays de Galles) 75cl	7.00€
<i>Eau très douce et caractéristique.</i>	
<b>Speyside Glenlivet</b> (Ecosse) 75cl	8.00€
<i>Lave le palais sans interférer dans la perception des saveurs de mets et des whiskies.</i>	
<b>Quarzia</b> (Italie) 75cl	6.00€
<i>Elle provient de deux sources situées à 900 mètres au dessus du niveau de la mer dans la vallée luxuriante de Lauzo d'Intelvi dans les Alpes Italiennes.</i>	
<b>Tynant</b> (Pays de Galles) 33cl	4.00€
<i>Découverte en 1976 à proximité du village de Bethania au centre du Pays de Galles.</i>	
<b>Sei Water</b> (Etats Unis) 100cl	9.00€
<i>Une eau où la source naturelle de Sei se situe dans les Catskills, colline de l'état de New York.</i>	
<b>10BC</b> (Canada) 75cl	12.00€
<i>La 10BC tire son nom de sa source qui est la résultante de fonte de glaces.</i>	
<b>Vodavoda</b> (Serbie) 50cl	4.50€
<i>Flacon transparent aux formes carrées avec logo en relief alliant design et ergonomie.</i>	
<b>Gota</b> (Argentine) 50cl	4.50€
<i>Eau premium élégante et minéraliste, Gota est puisée depuis l'aquifère Guarani en Argentine.</i>	
<b>Berg</b> (Canada) 50cl	11.50€
<i>Eau de glacier, c'est une eau très pure, légère et apaisante.</i>	
<b>Filico</b> (Japon-USA) 75cl	13.00€
<i>Originnaire de Beverly Hills et traitée au Japon, elle est présentée dans un flacon en verre dépoli et scintillant de cristaux.</i>	

# Les eaux gazeuses

- Iskilde** (Danemark) 100cl 9.00€  
*Une eau à teneur équilibrée en minéraux, légèrement oxygénée avec une sensation soyeuse en bouche.*
- Orezza** (Corse) 100cl 6.50€  
*Forte teneur en fer et gaz carbonique, elle combat les anémies et les paresse gastro intestinales.*
- Badoit** (France) 75cl 5.50€  
*Offre une onctuosité peu perturbée par l'activité de ses bulles paisibles.*
- St Geron** (France) 100cl 6.00€  
*Légère pétillance avec zéro bactérie, avec des arômes de végétaux et de pomme verte*
- Ramlosa** (Suède) 75.cl 6.20€  
*Son caractère gustatif révèle en bouche des saveurs marquées.*
- Voss** (Norvège) 80cl 9.00€  
*Naturellement pure, pauvre en sodium et en sels minéraux.*
- 37,5cl 5.00€
- Ogo** (Pays -bas) 100 cl 14.00€  
*Légère et digestive, facilite une meilleure circulation sanguine.*
- Hildon** (Grande Bretagne) 75cl 7.00€  
*En accompagnement d'un whisky, eau d'une dureté prononcée à la finale crayeuse.*
- Blue Keld** (Grande Bretagne) 75 cl 9.00€  
*Faiblement minéralisée et riche en calcium.*

- Perrier** (France) 33 cl 3,10€  
*Un arôme subtil de citron en accord avec son goût acidulé agréablement léger.*
- Sant Aniol** (Espagne) 100 cl 6,00€  
*Elle est embouteillée après un long processus de filtrage à travers les roches volcaniques.*
- Filette** (Italie) 75 cl 6,50€  
*Les habitants du Latium ont continué à exploiter cette source qui depuis a acquis une renommée mondiale grâce à sa minéralité exceptionnelle*
- Gleneagles** (Écosse) 75 cl 8,50€  
*Le nez est minéral, la finale rafraichissante, aux saveurs neutres et à la pureté incomparable*
- Tau** (Pays de Galles) 33 cl 4,00€  
*Provient des précipitations tombées sur les terres protégées de la région de Bethania*
- Heartsease** (Pays de Galles) 33 cl 4,00€  
*Le nom de l'eau Heartsease trouve son origine dans le folklore celtique du Pays de Galles*
- Harrogate SPA** (Angleterre) 75 cl 6,50€  
*Elle est réputée pour son équilibre en sels minéraux et sa faible teneur en sodium*
- Whistler** (Canada) 75 cl 8,50€  
*Naturellement pétillante, elle est parmi les eaux les plus pures du monde*
- Montes** (Autriche) 75 cl 6,20€  
*Riche en sels minéraux et en particulier en magnésium*