



GLAM'HOURS - GOURMET PLATES TO SHARE

✓ Roasted eggplant, sesame emulsion, red onion pickles, marinated mushrooms	12€
Crispy prawns, roasted pineapple, spicy sauce	18€
✓ Stuffed puffs with truffle cream Uncinatum	19€
Curried sole "gougeonnettes", wasabi mayonnaise, pickled cucumbers	23€
Cromesquis of beef confit and foie gras, rocket coulis	20€
Gravelax of salmon with grapefruit, champagne gel with FAUCHON rosebuds	18€
✓ Fresh organic burrata, "Gariguettes" strawberries, candied tomatoes, gluten-free focaccia	17€
Cassolette of supions in persillade with chorizo, garlic toast	18€

✓ *Gluten-free and lactose-free versions of the dish are available, suitable for vegetarian and vegan diets.
All our meats and fishes are of French Origin, from local producers respecting a sustainable food chain.*





COCKTAILS - 18€

MYSTÉRIEUSE / *Mysterious*

Un cocktail puissant : Thé Noir Earl Grey, BOMBAY SAPPHIRE® London Dry, Liqueur de Mandarine, Jus de Citron Jaune, Confiture d'Abricot.

A powerful cocktail : Earl Grey Black Tea, BOMBAY SAPPHIRE® London Dry, Mandarin Liqueur, Yellow Lemon Juice, Apricot Jam.

INSPIRANTE / *Inspiring*

Une création légère et rafraichissante aux notes de Citronnelle, Genièvre et Miel : Citronnelle, Lillet Blanc, Jus de Citron Jaune, Liqueur de Coco, Sirop de Miel FAUCHON, Blanc d'Oeuf, BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru.

A light and refreshing creation with notes of Lemongrass, Juniper and Honey: Lemongrass, White Lillet, Yellow Lemon Juice, Coconut Liqueur, FAUCHON Honey Syrup, BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru, Egg White.

TONIQUE / *Tonic*

Une boisson rafraichissante et équilibrée : Sirop de Vanille, Jus de Pamplemousse Rose, Jus de Citron Vert, BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru, Tonic.

A refreshing and balanced drink: Vanilla Syrup, Pink Grapefruit Juice, Lime Juice, BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru, Tonic.

AUDACIEUSE / *Bold*

Une recette sucrée et fruitée avec une belle amertume : BOMBAY SAPPHIRE® Bramble, Pimms'n°1, Limonade, Agrumes, Fruits rouges, Menthe, Jus de citron.

A sweet and fruity recipe with a nice bitterness: BOMBAY SAPPHIRE® Bramble, Pimms' #1, Lemonade, Citrus, Mint, Red Berries, Lemon Juice.





MOCKTAILS – 14€

INSAISSABLE / *Elusive*

Fruit de la Passion, Caramel, Citron Vert, Orange, Piment Oiseau Rouge.
Passion Fruit, Caramel, Lime, Orange, Red Bird Pepper.

RÊVEUSE / *Dreamy*

Vanille, Pamplemousse Rose, Citron Vert, Bitter.
Vanilla, Pink Grapefruit, Lime, Bitter.

THÉS GLACÉS / ICE TEAS – 10€

THÉ GLACÉ PÊCHE / *Peach Ice Tea*

Infusion de thé noir Ceylan, Purée de Pêche.
Ceylan black tea infusion, Peach Puree.

THÉ GLACÉ CITRON & MENTHE VERTE / *Lemon & Spearmint Ice Tea*

Infusion de thé Citron, Menthe Verte.
Lemon, Spearmint Tea Infusion.

THÉ GLACÉ FRUITS ROUGES / *Red berries Ice Tea*

Infusion de thé Fruits Rouges.
Red Berries Tea Infusion.



LE COMPTOIR À GLACES

THE ICE CREAM CART

1 BOULE

1 SCOOP

4€

2 BOULES

2 SCOOPS

8€

3 BOULES

3 SCOOPS

12€



Bisou-Bisou / Bisou-Bisou

Madeleine de Commercy / Madeleine of Commercy



Vanille Bourbon / Vanilla Bourbon

Pistache aux éclats de pistache / Pistachio with pistachio slivers

Chocolat Grand Cru Guanaja 70% / Grand Cru Guanaja chocolate 70%

Café "blanc" / "White" coffee

Framboise de la Vallée du Rhône / Raspberry from the Rhone Valley

Fruit de la Passion / Passion fruit

Citron Yuzu / Yuzu Lemon

TOPPING MACARON 2€

MACARON TOPPING 2€

AUTRE TOPPING 1€

OTHER TOPPING 1€

TOUS LES JOURS À PARTIR DE 11H

EVERY DAY FROM 11AM

