



COCKTAILS

CITRUS CIRCUS

Liqueur d'agrumes, citron, blanc d'oeuf, Chandon Garden Spritz

CUCUMBER SMASH

Bombay Sapphire, Cointreau, concombre, combava, menthe, ciron

KYOTO SOUR

Jinzu gin, Sake, citron, rose, myrtille, blanc d'oeuf

AMORE SPRITZ

Pet Nat cloudy, Ramborn apple cider, pêche, grenade

KIR-BERRY

Liqueur de cranberry & thym citron, 42 below vodka, Prosecco

PINK & TONIC

Bombay Premier Cru, raspberry tonic



VINS AU VERRE

BLANCS

MAISON VENTENAC – PRÉJUGÉS

Chardonnay / Languedoc - FR.

SCHMIT FOHL – TOUT NU Vin Nature 2021

Rivaner - Lux.

CHATEAU JEAN FAUX

Sauvignon blanc / Semillon - FR.

ORANGE

MAURER OSKAR – FURMINT

Furmint SER.

ROUGES

MAISON VENTENAC – PARIA

Grenache - Languedoc -FR

DOMAINE RICHAUD – COTES DU RHONE

Carignan/Grenache - FR -

L'ATTO – CANTINE DEL NOTAIO

Aglianico - IT

ROSE

CHÂTEAU PEYRASSOL

Provence IGP Méditerranée - FR.

12,00€

12,50€

12,00€

12,00€

12,50€

13,00€



BULLES AU VERRE

D. DE PUNCTUM – PET' NAT' ROSAD

Grenache, Bobal - La Mancha - Castilla - SP

8,00€

D. DE PUNCTUM – PET' NAT' CLOUDY

Verdejo, Viura - La Mancha - Castilla - SP

8,00€

JEAN DE VILLARE

Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, FRA

14,00€

HAPPY DÜCHY – CREMANT

Riesling, Pinot Noir Crémant, LUX

9,00€

CHANDON GARDEN SPRITZ

Chardonnay, Sémillon & Pinot noir macéré aux écorces d'agrumes et herbes

10,00€

TEASECCO

Prosecco sans alcool, Darjeeling Grüntee / Wiesenobst

6,00€



GINS & TONIC

BOMBAY PREMIER CRU

13,00€

CHRISTIAN DROUIN PEAR

13,00€

BOMBAY BRAMBLE

13,00€

TANQUERAY TEN

13,00€

TANQUERAY SEVILLA

13,00€

JINZU

13,00€

VILLA ASCENTI

13,00€

HENDRICKS

13,00€

ROKU

13,00€

COPPERHEAD BARREL

15,00€

AGED MONKEY 47

15,00€

7,00€

11,00€

12,00€

10,50€



BEERS

7,00€

8,00€

8,00€

9,00€

TWISTED CAT IPA

4,50€ 7,50€

RAMBORN CIDER

4,50€ 7,50€

BATTIN PILS

3,50€ 6,50€

BATTIN GAMBRINUS

4,00€ 7,00€

BATTIN BLANCHE

4,00€ 7,00€

TWISTED CAT OPA (44cl.)

6,50€

TWISTED CAT N.A. IPA (33cl.)

5,00€

THISTLY CROSS WHISK CASK CIDER

7,00€

LE COMPTOIR

TACOS CEVICHE (1a,4, 12)

Hummus de noix de coco, kiwi, mangue, avocat, jalapenos, saumon frais dans un taco shell

Coconut hummus, kiwi, mango, avocado, jalapenos, fresh salmon in a taco shell

/9

ARANCHINI COQUILLETES TRUFFE (1a,7)

Risotto de coquillettes, parmesan, truffe, panade de pain *Coquillettes risotto, parmesan, truffle, breadcrumb coating*

/9

CRISPY POTATOE (7,12)

Pomme de terre façon suédoise, truffe, pecorino
Swedish potatoe, truffle, pecorino

/7,5

CAULIFLOWER ON FIRE (5,11)

Chou-fleur rôti, cacahuètes, mayonnaise curry raifort

Roasted cauliflower, peanuts, curry & horseradish mayonnaise

/8

CRISPY BOWL (1a,3,8b,12)

Salade de quinoa noir, basilic thai, figue, pesto de noix, chèvre croustillant

Black quinoa salad, thai basil, figs, walnut pesto, crispy goat cheese

/8

RAVIO-NARA (1a,3,7)

Ravioles croustillantes farcies au lardon fermier & ricotta, persil, sauce carbonara

Crispy ravioli filled with bacon & ricotta, parsley, carbonara sauce

/8

BRIE -TNEY (7)

Brie à la truffe, pain grillé, chutney

Truffle brie, toasted bread, chutney

/8

PORCHETTA (1a)

Porchetta artisanale, crumble de pain brûlé

Artisanal porchetta, bread crumbs

/8

trois pour 25

quatre pour 30

PLANCHE AMORE (7,12)

Sélection de fromages et de charcuteries du moment

Selection of cheese & cold cuts

/18

Allergenes: 1. Céréales contenant du gluten blé (a), seigle (b), orge (c), avoine (d), épeautre (e), kamut (f) / 2. Crustacés / 3. Oeufs / 4. Poissons / 5. Arachides / 6. Soja / 7. Lait, lactose / 8. Fruits à coques: noisettes (a), noix (b), noix de cajou (c), noix de pécan (d), amandes (e), pistaches (f), macadamia (g), noix de Queensland (h) / 9. Céleri / 10. Moutarde / 11. Sésame / 12. Sulfite s / 13. Lupin / 14. Mollusques escargots, encornets, huitre

PASTA Y AMORE

VIVI'S GNOCCHIS (1a,7,9)

Gnocchis frais, bolognaise à la joue de boeuf, chapelure de tomates, chips de parmesan, persil à la façon de Vivi
Fresh gnocchis, beef cheek bolognaise, dried tomato crumbs, parmesan chips, parsley along Vivi's recipe

/18

RAVIOLES AMORE (1a,7,8b)

Ravioles aux épinards caciocavallo, pesto aux noix, chapelure brûlée, pecorino, noisettes
Spinach & caciocavallo ravioli, walnut pesto, burnt breadcrumbs, pecorino, hazelnuts

/16

FIRE & FLAMES

TAGLIATA DE POULET (9,11)

Suprême de poulet snackée, chimichurri, aubergine fumée, herbes
Snackéed chicken breast, chimichurri, smoked eggplant, herbs

/20

TARTARE TONNATO (3,4,5,7)

Viande de boeuf, mayonnaise de thon, chips d'artichauts, chimichurri
Beef, tuna mayonnaise, artichoke chips, chimichurri

/19

THE NICOISE (3,4,12)

Poulpe grillé, fenouil, courgettes, haricots verts, radis, oeufs piquillos, oignons rouges, mesclun, olives, anchois, vinaigrette bergamotte
Grilled squid, fennel, zucchinis, green beans, radish, eggs, piquillos, red onions, mesclun, olives, anchovies, bergamot vinaigrette

/17

THON TERIAKI (4,6,9,10,11,12)

Thon mi-cuit au sésame, sauce teriaki, choux-fleur rôti, cacahuètes & mayonnaise wasabi
Seared sesame tuna, teriaki sauce, burnt cauliflower, peanuts & wasabi mayonnaise

/23

CARPACCIO ARTICHAUT (1a,7,12)

Carpaccio de boeuf, guacamole, pickels d'artichaut, tuile de parmesan, croûtons
Beef carpaccio, guacamole, artichoke pickles, parmesan, breadcrumbs

/17.5

CHOC-OLALA (3,7,8a)

Cake fondant au chocolat noir, mousse chocolat blanc, noisettes
Dark chocolate fondant cake, white chocolate mousse, hazelnuts

/8

PORNSTAR PAVLOVA (3,7,12)

Crèmeux vanille, meringue vanille, fruit de la passion, crémant
Vanilla crèmeux, vanilla meringue, passionfruit, crémant

/7.5

POMME GLACEE (7,8e)

Sorbet pomme & bergamotte, Italicus, combawa, siphon riz au lait, amandes
Apple & bergamot sorbet, Italicus, combawa, milk rice siphon, almonds

/7.5

SWEETS



DIGESTIFS

ARMAGNAC F. Darroze Assemblage 8 ans

CALVADOS C. Drouin Réserve des fiefs

COGNAC Hennessy VSOP

COGNAC Rémy Martin

COGNAC Tesseron Fine Champagne

EAU DE VIE CIDRE Christian Drouin

EAU DE VUE PRUNE Louis Roque

GRAPPA Nonino Tradizione

GRAPPA MOSCATO Morbida Po'di Poli

GRAPPA BARRIQUE Nonino Antica Riserva

AMARO Nonino Quintessentia di Erbe

Sambuca Elisir Poli

9,00€

9,00€

10,50€

10,50€

10,00€

7,00€

9,50€

8,00€

8,50€

12,00€

8,00€

8,00€



TEQUILA & MEZCAL

PATRON silver

PATRON reposado

PATRON café

CASAMIGOS Mezcal

DON JULIO silver

DON JULIO 70

DON JULIO 1942

10,00€

11,00€

10,00€

15,00€

10,00€

16,00€

32,00€



RUMS

BACARDI 10

LOVERS RUM

FORZA RUM

ZACAPA

ZACAPA XO

DIPLOMATICO

11,00€

10,00€

10,00€

12,00€

28,00€

10,00€



WHISKYS

BULLEIT BOURBON 10Y

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

ROE & COE BLENDED IRISH

GLENKINCHIE

MONKEY SHOULDER

ABERFELDY 12Y

GRAIGELLACHIE 13Y

TALISKER 10 YEARS

GLENMORANGIE

OBAN 14 YEARS

10,00€

10,00€

11,00€

12,00€

11,00€

10,00€

11,00€

11,00€

10,00€

11,50€



VERMOUTHS

MARTINI Ambrato, Rubino

BELSAZAR white, red, rosé

MARTINI N.A. Floreale, Vibrante

BELSAZAR rosé & Tonic

8,00€

9,00€

6,00€

10,00€