

### A PARTAGER

Pissaladière 18€

Assiette Corse 18€

3 Fromages 13€

### ENTRÉES

Céviche de Bar 14€

Tomates anciennes, nectarines, stracciatella 16€

Œufs durs mayonnaise aux herbes 8€

Salade pastèque, melon, feta 14€

### PLATS

Cesar salade 22€

Capellinis au citron 16€

### BRASERO

Viandes Poisson et Légumes de saison (voir tableau)

Garnitures : frites maison ou salade verte

Sauces : Béarnaise ou Chimichurri

### DESSERTS

Ananas Flambé à la Goutte de Giverny 12€

Mousse au chocolat 11€

Affogato 9,50 €

Sorbet citron, limoncello basilic 9,50€

Cannolis Siciliens 11€

Glaces Artisanales 6,50€

Soupe de pêche, verveine,  
sorbet pêche fait maison 11€

### COCKTAILS

Saint Germain 12,50€

Spritz 12,50€

Hugo Spritz 14€

Gin Tonic 12,50€

Bellini 12,50

Ginger Apple Spritz, sans alcool 9€

### BULLES

Champagne Taittinger 120€

Champagne brut Cattier 13€ / 80€

Cidre de Giverny 16€

### APÉRITIFS & DIGESTIFS

Ricard 8€

Whisky Japonais Togouchi 12,50€

La Goutte de Giverny 9€

Limoncello 9€

Amaretto 9€

Martini 9€

Campari 9€

### BIÈRES

Bière artisanale, Les 2 Amants 9€

### SOFTS & SODAS

Coca / Coca zéro ( 33cl ) 5,50€

Perrier ( 33cl ) 5,50€

Ginger Beer ( 33cl ) 6,50€

Thé Glacé 6,50€

Limonade ( Citronade, Yuzu, Gingembre,  
fruit de la passion ) 6,50€

Jus de fruit bio 6,50€

Jus de pomme de Giverny 6,50€

Eau Castalie plate / pétillante 5,50€

### BOISSONS CHAUDES

Thés & Infusions Mariage Frères 5,50€

Expresso 3€