

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€
- Wisky 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€