

## COCKTAILS

### Tout en fraîcheur...

**SANGRIA ROSEE** — 9.5

Vin rosé, fruit de la passion, épices

**APEROL SPRITZ** — 9.5

Apérol, Perrier, orange & Prosecco

**HUGO** — 9.5

Fleur de Sureau, citron vert, prosecco

**MONT BLANC** — 12

Gin Altitude Chamonix, tonic fleur de sureau & concombre

**SO BRITISH** — 12

Gin Hendrick's, tonic premium

**MOSCOW MULE** — 12

Vodka Bear Brothers, citron vert & Ginger Beer

**CHARTREUSE PALOMA** — 13

Chartreuse, pomelos, tonic

### Tout en douceur ...

**PECHE MIGNON** — 9

Liqueur de pêche, gingembre confit & Prosecco

**PORN STAR MARTINI** — 15

Vodka Bear Brothers, citron vert, passion, vanille & Shot de Prosecco

**CARIBBEAN** — 12

Havana 3 ans, fruits exotiques

**EXPRESSO MARTINI** — 14

Vodka Bear Brothers, espresso, Kalhua

## MOCKTAILS (Sans Alcool)

**PIOU-PIOU** — 7

Cocktail de fruits exotiques et cassis

**VIRGIN'S** — 9

Gin's sans Alcool, premium tonic

**SANS DANGER** — 8

San Bitter, orange, premium tonic

## A L'APÉRO

**KING PLATE** — 55

Ceviche de bar Leche de tigre, jambon à Claudius, friture de joëls, rilette de truite, houmous, foie-gras et tataki de truite.

**CAVIAR** 30g. — 89

Osciètré prestige « KAVIARI »

**DYNAMITE SHRIMP** — 19

Crevettes croustillantes, mayonnaise Sriracha

**NOIX de JAMBON du fumoir à Claudius**

Jambon fermier, salé, fumé et affiné pendant 18 mois au Gentianettes

50 g — 15                      100 g — 25

**FRITURE DE JOELS** — 12

Sauce tartare

**RILLETTE DE TRUITE** — 14

## ENTREES

**BAR** de Méditerranée — 19  
En Ceviche Leche de Tigre  
Aji Limo, coriandre, citron vert, patate douce

**TRUITE** du Jura — 22  
En tataki, Aguachile Framboise-hibiscus, avocat, jalapenos.

**FOIE-GRAS DE CANARD** IGP Sud Ouest — 24  
Mi-cuit préparé par nos soins  
Déclinaison fraise, poivre de Kampot & balsamique

**PETIT POIS** Maraîcher — 19  
En velouté rafraîchissant, Stracciatella

**GROSSES CREVETTES ROSES** <sup>les 8.</sup> — 18  
Mayonnaise maison au combava

## MENU PERCHE — 59

### Entrée

**CEVICHE DE BAR** Leche de Tigre  
OU

**VELOUTE de PETIT POIS**  
OU

**FOIE GRAS DE CANARD**

### Plat

**FILETS DE PERCHES**

Dorés à la Poêle, façon :  
Meunière, Provençale,  
Crème ou Vin Blanc Echalotte

### Dessert

**Au choix dans la carte**

La Carte est élaborée par l'IA,  
(Intelligence Artisanale) de nos chefs  
« Claude Trincaz et Loïc Grillet-Aubert »

## POISSONS

**PERCHES, en filets dorés à la poêle**

**MEUNIÈRE**, beurre noisette — 34

**CREME**, vin blanc, échalotes et crème — 35

**PROVENÇALE**, ail, persil et dés de tomate — 35

**VIN BLANC**, réduction de vin blanc et échalotes — 35

*Les filets de perches sont accompagnés de frites maison,  
de patates de Sciez en 2 cuissons et de salade verte*

**OMBLE CHEVALIER** — 36

Rôti sur sa peau, beurre blanc kosho - citron vert  
Légumes croquants et riz coco

**CAMERON & SAINT JACQUES** — 38

Curry rouge au lait de coco, gingembre &  
citronnelle. Légumes croquants et riz coco

**GRENOUILLES** — 37

Les cuisses cuites en persillade, frites et salade

## VIANDES

**BŒUF** — 32

En tartare, sauce chimichurri, aioli fumé, focaccia,  
croustillante. Frites et salade verte

**AGNEAU DE SISTERON** — 41

L'épaule tendrement cuite, citron & ail confit, thym  
*Servie pour 2 pers, prix par personne*

**NOIX d'ENTRECOTE ANGUS** — 39

Env, 280g., cuit à la plancha, beurre parmesan,  
ail confit & poivre de Madagascar

## VÉGÉTARIEN

**LÉGUMES DU SOLEIL** — 31

Confits à l'huile d'olive et herbes fraîches, servis sur  
une tarte fine et croustillante, Féta & roquette.

*Prix net en Euros, service compris*