



BOISSONS FRAÎCHES MAISON

CITRONNADE MAISON 25cl 1/
5 25
Citron jaune, sucre, eau plate

JUS DE PASTÈQUE 25cl 1/
8,5 35
Pastèque fraîche, citron jaune, cassonade

BISSAP MAISON 25cl 1/
5 25
Fleurs d'hibiscus, citron vert, cassonade, menthe, eau plate

MATCHA LATTE 7
Thé matcha, lait végétal, sirop de sucre

CAFÉ FRAPPÉ 8
*Nature, vanille ou caramel
Expresso, lait, sirop de vanille ou caramel*



MOCKTAILS

HIBIS' CITRON 12
Hibiscus infusé, sirop de citronnelle maison, jus de citron jaune

ÉVASION TROPICAL 12
Jus de passion, jus de mangue, fruit de la passion, sucre de canne, menthe

FRAÎCHEUR DU VERGER 12
Purée de pêche fraîche, basilic, sirop d'érable, citron vert, eau pétillante



SMOOTHIES

DÉTOX 15
Concombre, pousses d'épinard, pomme, citron jaune, gingembre

BRISE DE PASTÈQUE 14
Pastèque, citron vert, menthe, sirop d'érable

ROUGE VITALITÉ 18
Fraise, framboise, lait végétal, graines de chia



COCKTAILS SIGNATURES

Tous les cocktails classiques sont réalisables par nos barmans

LA CRIQUE 22
Mezcal Casamigos, Apérol, jus pamplemousse maison, citron vert, sirop d'érable

CALA YUZU 20
Vodka Grey Goose, purée de yuzu, sirop de sucre

JARDIN SECRET 20
Gin Mattei, St-Germain, citron vert, basilic, concombre, sirop de sucre, eau pétillante

RUBIS SAUVAGE 25
Gin Mattei, framboises fraîches, liqueur de Chambord, sirop de thym maison, citron vert

VELOURS TROPICAL 20
Rhum Bacardi Carta Blanca, purée de passion, jus de ananas, fruit de la passion, citron vert

MARGARITA KIWI 29
Tequila Patron Silver, kiwi frais, myrtilles fraîches, jus de citron vert, cointreau, sirop d'agave

L'ÉLÉGANT 22
Champagne Laurent Perrier, liqueur de Saint-Germain, framboises fraîches, sirop de sucre

ENTRÉES

CAVIAR CALVISIUS « OSCIETRA IMPERIAL »	30g	138	50g	195
CAVIAR CALVISIUS « TRADITION ROYAL »	30g	100	50g	177
<i>Accompagné de blinis, œuf mimosa, persil haché, échalotes, pomme de terre, crème fraîche au citron et croûtons de pain</i>				
TRIO D'HUITRES GILLARDEAU N°3				45
<i>Nature, caviar calvisius « tradition royal », kiwi</i>				
CARPACCIO DE PÊCHE LOCALE				65
<i>Caviar Calvitus tradition royal, vinaigrette citronnette</i>				
CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO				45
<i>Sauce ponzu aux agrumes dorés, fruits de la passion</i>				
THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE				48
<i>Légerement snacké, confiture de tomates maison, olives taggiasche, sauce puttanesca</i>				
BURRATA CRÉMEUSE				38
<i>Légumes givrés, vinaigrette orgeat</i>				
PASTEQUE FÊTA				28
<i>Crème d'avocat wasabi, gel de combawa</i>				
ARTICHAUTS VIOLETS				39
<i>Parmesan affiné et croquant</i>				
SALADE D'HARICOTS VERTS FRAIS				27
<i>Pesto pistache et pécorino fumé maison</i>				
SUPIONS FRITS				32
<i>Sauce tartare yuzu</i>				

PÂTES

LINGUINI AU CAVIAR CALVISIUS « TRADITION ROYAL »	90
PAPPARDELLE À LA TRUFFE MELANOSPORUM	85
LINGUINI AUX DEUX CITRONS, TARTARE DE GAMBERO ROSSO	42
TAGLIATELLE À L'ENCRE DE SEICHE	38
<i>Moules fumées, sauce marinère</i>	

RISOTTOS

RISOTTO DE LANGOUSTINES	56
<i>Bisque maison subtilement anisée</i>	
RISOTTO À LA TRUFFE MELANOSPORUM	85
<i>Champignons, beurre noisette</i>	
RISOTTO DE LÉGUMES VERT SAFRANÉ	35
<i>Émulsion de parmesan affiné 36 mois</i>	

VIANDES

FILET DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE <i>(origine France)</i>	56
<i>Mille-feuille de pomme de terre et sauce aux olives</i>	
PICANHA AU FEU DE BOIS	56
<i>Sauce parmesan, roquette, soja</i>	
<i>Véritable mousseline au jus de viande</i>	

POISSONS & CRUSTACÉS

CARABINEROS AU FEU DE BOIS	123
<i>Riz jasmin, gingembre et citronnelle</i>	
THON MI-CUIT, FOIE GRAS POÊLÉ	55
<i>Millefeuille de pomme de terre, sauce cerises</i>	
VÉRITABLE AÏOLI <i>(servi froid)</i>	48
<i>Avec ses légumes croquants</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES DU MOMENT GLACÉS	25
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE MELANOSPORUM	25
PAPPARDELLE AU BEURRE	8
HARICOTS VERTS FRAIS	8
VÉRITABLE MOUSSELINE AU JUS DE VIANDE	8
SALADE COMPOSÉE	12
RIZ JASMIN GINGEMBRE ET CITRONELLE	8

DESSERTS

CITRON BASILIC	22	BABA AU RHUM MOJITO	22
<i>Sphère citron et son cœur basilic coulant sur sablé breton</i>		<i>Crèmeux vanille, gel mojito et verse de Don Papa</i>	
PÊCHE VERVEINE	22	ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	23
<i>Rosace de pêche sur ganache verveine et son croustillant</i>		GLACE ET SORBET	
CHOCO PÉCAN	22	6	
<i>Crèmeux vanille, ganache montée chocolat, praline pécan</i>			



LES SPRITZ

APÉROL SPRITZ

Apérol, prosecco, eau pétillante,
rondelle d'orange

16

FRAMBOISE BASILIC SPRITZ

Liqueur de framboise, sirop de basilic,
prosecco, eau pétillante

16

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, eau pétillante,
rondelle d'orange

16

MATTEI SPRITZ *rouge ou blanc*

Cap corse, eau pétillante, rondelle d'orange

16

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, eau pétillante,
rondelle citron

16

ITALICUS SPRITZ

Italicus, prosecco, eau pétillante,
rondelle d'orange

19

ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain, prosecco, eau pétillante,
rondelle citron

19

HUGO SPRITZ

St-Germain, prosecco, menthe fraîche,
eau pétillante, citron vert

20



EXPRESSO MARTINI

EXPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose, liqueur de café, expresso,
sirop de sucre

17

EXPRESSO MARTINI CRÈME BRÛLÉE

Vodka Grey Goose, Bailey's, sirop de vanille,
expresso, casonnade

20

LES MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE

Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre de canne,
citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

16

MOJITO FRUIT

(fraise, passion, mangue, framboise)

Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre de canne,
citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

18

MOJITO CORSE

Liqueur de myrte rouge, sucre de canne,
citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

16

MOJITO ROYAL

Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre de canne,
citron vert, menthe fraîche, champagne
Laurent Perrier

21

LES MULES

MOSCOW MULE

Vodka Grey Goose, citron vert, Ginger beer

17

LONDON MULE

Gin Mattei, citron vert, Ginger beer

17

JAMAICAN MULE

Rhum Bacardi Carta Blanca,
citron vert, Ginger beer

17

MEXICAN MULE

Tequila Patron Silver, citron vert,
Ginger beer

26

CORSICAN MULE

Cap corse Mattei blanc, citron vert,
Ginger beer

17



LA CRIQUE