



# *Le bar*

## LES FRITES / FRENCH FRIES

Frites de pomme de terre cuisinées à l'huile de tournesol

16 €

*Potatoes French fries cooked in sunflower oil*

## LE CROQUE MONSIEUR

Pain toasté, comté 18 mois, jambon de pays

28 €

*Toasted bread, 18-month old Comté cheese, local ham*

## LA BURRATA DES POUILLES

Burrata, tomates, olives, sucrine, huile d'olive

30 €

*Burrata from puglia, tomatoes, olives, baby lettuce, olive oil*

## L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS / CHEESE PLATE

Brie, Saint Marcellin, comté 18 mois, Tome de brebis, Gorgonzola

30 €

*Aged cheese selection*

## L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES / COLD CUTS PLATTER

Jambon cru, Mortadelle, Guanciale, Bresaola

30 €

*Cold cuts selection, Cured ham, Mortadelle, Guanciale, Bresaola*

## LA SALADE ENSOLEILLÉE / SALAD

Haricots, thon, olives, radis, oeuf et tomates confit

36 €

*Green Beans, tuna, olives, radishes, egg and confit tomatoes*

## LE CROQUE TRUFFE / CROQUE TRUFFLE

Pain toasté, truffe, mozzarella et jambon aux herbes

38€

*Toasted bread with truffle, mozzarella and herb-crusted ham*

## LE CEVICHE DE MEDITERRANÉE

Tomates cerises, fraise, avocat

40 €

*Cherry tomatoes, strawberry, avocado*

## LE BURGER DE LA CHEVRE D'OR

Pain buns maison, boeuf haché, bacon, poivron fumé, tomate, vieux comté

60€

*Homemade buns, beef, bacon, smoked bell pepper, tomato, aged comté*

## LE LOBSTER ROLL

Pain viennois, salade de homard, condiment estragon, tomate confite

60 €

*Brioche-style bun, lobster salad, tarragon dressing, confit tomato*

CAVIAR BAERI  
50g 350 €  
125g 700 €

CAVIAR OSCIETRE  
50g 450 €  
125g 800 €

# CARTE DU BAR - BAR MENU

## **Apéritifs**

	<b>Verres</b>	<b>Btl.</b>	<b>Mag.</b>
IGP Méditerranée, Triennes « Les Aureliens »	18€		
Côtes de Provence Château Malherbe « Pointe du Diable » 2023	18€	23€	105€
Sancerre Paul Prieur 2023	24€	125€	
Chablis 1er Cru "Fourchaume" Louis Jadot 2022	29€	165€	
Chablis Grand Cru " Grenouilles " 2021 La Chablisienne	58€	320€	
Meursault 1er Cru " Perrières " 2018 Albert Grivault	85€	520€	

## **Vins Rosés / Rosé Wines**

IGP Méditerranée, Triennes 2024	18€		
Côtes de Provence Château Malherbe « Le Fort » 2025	21€	85€	
Côtes de Provence Château Minuty " Cuvée 281 " 2024	35€	180€	360€
Clos de l'ours « l'accent » 2024			155€

## **Vins Rouges / Red Wines**

IGP Méditerranée Triennes 2022	18€		
Savigny-lès-Beaune 1er Cru « Clos des Guettes » 2022 Louis Jadot	25€	130€	
Côtes-de-Provence Château Sainte-Maur « L'excellence » 2020	21€	105€	
Châteauneuf-du-pape 2019 Domaine La Barroche	33€	145€	
Volnay 1er Cru 2014 Domaine Jacques Prieur	45€	225€	
Corton Grand Cru " Grandes Lolières " 2013 Domaine Bertagna	79€	390€	
Pessac Léognan Château Olivier 2018	29€		
Saint-Julien 2011 Clos Du Marquis	49€	265€	
Pessac-Léognan Château Haut-Brion " Le Clarence de Haut-Brion " 2015		515€	

## **Moelleux**

Pacherenc-du-Vic-Bilh Domaine Stratéus 2021	18€	90€	
---	-----	-----	--

## **Prosecco**

Villa Sandi « La Rivetta » Cartizze	22€	125€	
-------------------------------------	-----	------	--

## **Effervescent sans alcool**

French Bloom « Le Rosé »	19€	95€	
--------------------------	-----	-----	--