

PIMPANT

cave à manger - cave à danser



DU VERRE

Le Pimpant du Moment - Champagne ou Vin Chaud

Vin rouge nature, cannelle, noix de muscade, zestes d'agrumes... 6
Champagne Baudry Brut NV - Pinot Noir *Epernay Champagne* 11

Le Petit Oratoire 'Gratte Conil' 2022

Viognier Roussanne Grenache *Valliguières Languedoc* 5

Domaine Ribiera 'Les Canilles' 2022

Clairette *Aspiran Languedoc* 6

Maison Chastagnol 'Début en Blanc' 2022

Clairette Macabeu Ugni Blanc *Saint-Restitut Vallée du Rhône* 5

Domaine Pierre et Sira 2021

Syrah *Monferrier-le-Lez Languedoc* 5,5

Le Petit Oratoire 'En attendant les copains' 2022

Cinsault Grenache Syrah Carignan *Valliguières Languedoc* 3,5

Domaine Ribiera 'Tintorella' 2019

Cinsault, Grenache *Aspiran Languedoc* 5

Grégory Leclerc 'Coup de Canon' 2022

100% Grolleau *Pays de la Loire* 6

Nous sommes curieux et nous avons souvent soif, d'autres choix sont disponibles tous les jours. N'hésitez pas, demandez!

COCKTAILS

Tokyo Motel

Bourbon Infusé au Poivre de Sichuan, Umeshu, Angostura Bitters 11

Yuzu Spritz

Yuzushu, Prosecco 9

Spicy Cunt

Téquila Infusée au Piment Africain, Cointreau, Citron Vert 11

Espresso Bikini

Vodka Infusée à la Fève Tonka, Liqueur de Café La Thériaque, Café 11

Cuntessa

Gin La Thériaque Pic Pic, Aperol, Vermouth Muz 11

Fig Old Fashioned

Rhum Infusée à la Feuille de Figuier, Liqueur de Noix Cazottes, Angostura Bitters Chocolat 11

Résidence # 13 Marguerite Parent

18/01 - 19/02

PETITES ASSIETTES

Frites panais et pomme de terre, sauce maroilles, pickles, chicorée 7

Légumes rôtis au BBQ, crème d'herbes, cresson, noisette 6

Crudo de bar sauvage à l'asiatique, lait de coco, radis et daïkon, riz soufflé, coriandre 13

Boudin Galabar, épinard, crème d'oseille, oeuf de truite, poudre de pain 11

Crèmeux de pomme de terre, champignons et persillade, tonkatsu, sarrasin soufflé 11

Pain brioché, pulled pork, crème d'ail, choux blanc, roquette 13

Rouget, salifies rôtis, beurre blanc à l'orange, aneth, olive noire 15

Carbonnade flamande, pâtes fraîches maison, moutarde pickles, mimolette, roquette 19

**Formule découverte 38€/ personne (toute la table doit choisir cette option).
Nous vous servons une sélection d'assiettes (dessert inclus) vous permettant de découvrir la cuisine de Marguerite avec des portions adaptées au nombre de couverts.**

SUCRÉ

Fondant chocolat, mousse laitière aux cèpes, meringue 9

Financier, suprême d'orange, glace vanille, tuile cacao 9