



# HISTOIRE DU COUVENT DE LA MERCI

Installation des pères de la Merci (ordre rédempteur, pour la libération des captifs) en 1340 à Bordeaux.

Ils disposent d'une église en 1472, le couvent est achevé en 1521 à l'angle de la rue Arnaud Miqueu et de la rue de la Merci. Dans l'église se trouvait le mausolée du maréchal d'Ornano, mort à Paris en janvier 1610, commandant de la province de Quienne et maire de Bordeaux en 1610. Son corps fut inhumé dans le couvent de La Merci. Son mausolée magnifique, commandé par son fils, se trouve aujourd'hui au musée d'Aquitaine.

Lettre du 28 décembre 1621: Les RR. Pères de l'Ordre de La Merci reconnaissent Jean Baptiste d'Ornano pour fondateur de leur couvent à Bordeaux.

À la Révolution, après la fermeture des couvents, l'église abrite les réunions de la société patriotique de la Merci, associée en 1792 à la Société des Amis de la Liberté et de l'Egalité. La même année la vente de l'église comme bien national conduit à sa destruction.

## **Que s'est-il passé dans ce couvent ?**

La reine mère Marie de Médicis, est régente du royaume de France depuis 1610. L'italienne mène les affaires du royaume de France, d'une main de maître. Autonome, elle dirige la France malgré la majorité du roi depuis le 2 octobre 1614 ! (Pour se faire elle s'est faite nommée chef du Conseil du Roi de France par le parlement et sous l'aval de son fils. La reine veut tous les pouvoirs considérant son fils trop jeune et donc inapte pour régner). La France change de cap! La reine rompt avec la politique de son défunt mari qui tentait d'adopter une politique d'équilibre

européen notamment en tendant la main au courant protestant. Très vite, elle se rapproche de l'Espagne et concrétise en 1615 une alliance catholique avec un double mariage franco-espagnol ce qui provoque le mécontentement des protestants inquiets du rapprochement avec l'Espagne. Mariage du roi Louis XIII et mariage de sa sœur à Bordeaux.

Le roi (14 ans) et la Cour arrivent le 07 octobre 1615 à Bordeaux. Le roi réside à l'archevêché. La reine mère réside au château du Hà. Le 10 octobre la reine mère s'installe chez le sieur Raymond Martin receveur général des décimes en Guyenne, rue du Mirail. La sœur du roi, la princesse Elisabeth (13 ans) loge dans une maison « Hôtel St Esprit » qui se trouvait à l'extrémité de l'actuelle Condillac.

Le samedi 17 octobre : Madame (sœur du roi) entend la messe en l'église des Pères de la Mercy. L'ambassadeur d'Espagne se rend dans la grande galerie de l'archevêché pour demander au nom du roi d'Espagne, à Louis XIII, procuration pour le duc de Guise afin d'épouser en place de l'infant Philippe, Madame.

Le dimanche 18 octobre mariage de la sœur du roi, Elisabeth par procuration, à Bordeaux et simultanément, celui du roi représenté par François de Roxas de Sandoval, duc de Lerme, 1er ministre du roi d'Espagne, avec la fille de Philippe III, par procuration à Burgos. Mercredi 21 octobre départ de la princesse Elisabeth pour l'Espagne. 9 novembre échange des princesses sur la Bidassoa.

Dimanche 25 novembre: mariage de Louis XIII et d'Anne d'Autriche (fille aînée du roi d'Espagne Philippe III de Habsbourg et de Marguerite d'Autriche).

## BELLINI

---

1945

---

Moscato vin pétillant du Piémont et une purée de pêches du Trentin-Haut-Adige

Le cocktail Bellini serait originaire d'Italie, plus précisément du Harry's Bar à Venise. C'est ici que Giuseppe Cipriani a créé la boisson en 1945, 14 ans après avoir ouvert l'établissement au bord du Grand Canal, près de la célèbre Piazza San Marco. Cipriani a nommé le cocktail Bellini en l'honneur du peintre vénitien Giovanni Bellini.

12

## ROSSINI

---

1919

---

Ce cocktail est né au milieu du XXe siècle à Venise, grâce à l'idée du barman Giuseppe Cipriani qui a pour la première fois associé dans une flûte le prosecco brut et la pulpe de fraises mixées, rendant ainsi hommage au célèbre compositeur Gioacchino Rossini.

12



## NEGRONI

---

1919

---

London dry Gin, Vermouth rosso Mancino, Campari Bitter

En 1919, le comte Camillo Negroni, de retour d'Angleterre, découvre le gin et décide de modifier son cocktail habituel, l'Americano, au Caffè Casoni de Florence. En remplaçant l'eau gazeuse par du London dry Gin, il crée le cocktail Negroni, immortalisé par la combinaison de gin, Vermouth rosso et Campari Bitter, offrant ainsi une nouvelle variante riche en saveurs. Fosco Scarelli, le barman du Caffè Casoni, est crédité de cette création.

14

## DRY MARTINI COCKTAIL

---

1904

---

Bombay sapphire Gin, vermouth Dry olive verte ou zeste citron

Le Dry Martini, composé de Bombay Sapphire Gin et Vermouth Dry, trouve ses origines dans la création de Frank P. Newman, un barman anglais, en 1904. Sa popularité a explosé pendant la prohibition, en raison de l'engouement croissant pour le gin à cette époque. Cette version classique demeure une icône intemporelle des cocktails.

14

## OLD FASHIONED

---

1933

---

Dans un verre directement des morceaux de sucre, gouttes de angostura bitters, splash de soda water bourbon Maker's mark, zeste d'orange. Le cocktail Old Fashioned, conçu en 1884, est un classique intemporel de la mixologie. James E. Pepper, officier retraité et propriétaire d'une marque de bourbon, aurait créé ce cocktail avec le barman du club «Pendennis» à Louisville, Kentucky. Servi directement dans un verre avec des morceaux de sucre, des gouttes d'Angostura bitters, un splash de soda water, et du bourbon Maker's Mark.

14

## DAIQUIRI

---

1933

---

The Lovers Rum VI, jus de citron vert frais, sucre de canne. En 1933, l'histoire du Daiquiri trouve ses racines à Daiquiri, près d'El Cobre et de Santiago de Cuba. Deux ingénieurs, dont Jennings S. Cox, décident de créer un cocktail après une visite dans une mine de fer. Avec seulement du rhum, du sucre et du citron à leur disposition, ils mélangent les ingrédients avec de la glace, donnant naissance au classique Daiquiri, à base de Rum, jus de citron vert frais et sucre de canne.

14



## SIDECAR

---

1930

---

Cognac merlet VS, triple sec et jus de citron frais. Comme pour beaucoup de mélanges classiques, l'origine du cocktail Sidecar est très controversée. Le cocktail Sidecar a-t-il été créé à Londres ou à Paris? Et au bar du Ritz ou au Harry's New York Bar de Paris ? Le patron de ce dernier speakeasy - Harry MacElhone - est souvent cité quand on parle du cocktail Sidecar. Mais la mixture pourrait aussi venir d'un pays anglo-saxon vu la signification du mot "sidecar" ("motocyclette" en anglais). Enfin, certain.e.s préfèrent relier le terme à un vocabulaire employé par les barmen de la Nouvelle-Orléans au 19ème siècle.

14

## MANHATTAN

---

1874

---

Bourbon woodford réserve, vermouth rosso Mancino, Bitter angostura.

C'est Jennie Jerome, la mère de Winston Churchill qui pourrait être à l'origine du cocktail Manhattan, l'un des grands classiques au whisky de la mixologie, au même titre que le cocktail Whisky Sour. En effet, lors d'un banquet donné par cette dernière en 1874, au Manhattan Club de New York, le barman qui officiait ce soir-là a créé un cocktail à base de whisky, vermouth, bitters et d'une cerise à l'eau-de-vie déposée au fond du verre. Le cocktail Manhattan était né peu avant le Gin Fizz et le Daiquiri.

14

## WHITE LADY

---

1923

---

Gin Bonhomie, Cointreau, jus de citron jaune, sirop de sucre, blanc d'œuf.

C'est Harry MacElhone, le mixologue qui racheta le Harry's New York Bar de Paris en 1923, qui fut à l'origine du cocktail White Lady. La recette originale comprenait de la crème de menthe mais, très vite, le barman la remplaça par du gin et modifia les proportions du triple sec et du jus de citron. C'est désormais cette recette du cocktail White Lady que tout le monde connaît et qui est rentrée dans les annales.

14

## AMERICANO

---

1910

---

Vermouth rosso mancino, Campari bitter, soda water.

La boisson Américano a été inventée à la fin du XIXème siècle par le mixologue Gaspare Campari qui avait l'habitude de servir cette boisson dans son propre bar, le Campari. Autrefois appelé Milano-Torino en raison de l'origine de ses deux ingrédients principaux (le Campari de Milan et le vermouth de Turin), ce cocktail a été rebaptisé Américano à la fin des années 1910, lorsque les Américains ont commencé à fréquenter l'Italie et à apprécier le mélange.

14



## MARGARITA

---

1938

---

Tequila calle reposado, Cointreau ou triple sec, jus de citron vert frais. Une version populaire de l'histoire attribue la création du Margarita à Carlos «Danny» Herrera, un barman mexicain. L'histoire raconte qu'en 1938, une cliente appelée Margarita, allergique à tous les alcools, sauf au tequila, demanda à Herrera de créer un nouveau cocktail pour elle. Après plusieurs essais, il aurait créé le Margarita, en mélangeant du tequila, de la liqueur d'orange et du jus de citron vert.

14

## WHISKY SOUR

---

1870

---

Whisky Maker's Mark, sirop de sucre, jus de citron frais gingembre frais.

Le Whisky Sour a des origines anciennes, remontant probablement au 18e siècle. Il est considéré comme l'un des cocktails sours les plus populaires, apprécié pour sa simplicité et son équilibre entre le whisky, le citron et le sucre. Cette boisson classique a résisté à l'épreuve du temps, devenant une icône des cocktails et apparaissant fréquemment dans la culture populaire, notamment dans des films comme «Sept ans de réflexion» avec Marilyn Monroe en 1955.

14

## PISCO SOUR

---

1916

---

Cuatro gallos Pisco, sucre de canne, jus de citron vert blanc d'œuf, gouttes de rhubarbe bitters.

En 1916, le barman américain Victor Vaughn Morris inaugure son bar à Lima, au Pérou, où l'un des mixologues invente le Pisco Sour. Ce cocktail sour met en valeur des produits locaux tels que le pisco et le citron vert. Pour parfaire l'expérience, on ajoute du blanc d'œuf pour créer une mousse onctueuse, complétée par quelques gouttes de bitters. Une création emblématique qui allie l'histoire et les saveurs péruviennes.

14

## BLOODY MARY

---

1921

---

Vodka Absolut, jus de tomate, horseradish, jus de citron, worcester sauce, tabasco, sel et poivre, cèleri et une tranche de citron.

Aurait été créé en 1921 au Harry's Bar à Paris par le barman Fernand Petiot. Son nom est inspiré du surnom de Marie Tudor, « Marie la sanguinaire », reine d'Angleterre de 1553 à 1558, connue pour les persécutions contre les anglicans dans sa tentative de restaurer le catholicisme en Grande-Bretagne.

14



## MOSCOW MULE

---

1874

---

Grey goose, ginger beer, jus de citron vert. En 1917, suite à la révolution bolchévique en Russie, la production de vodka est interdite par le parti bolchévique pour exercer un contrôle strict sur son utilisation. En conséquence, une partie de la population russe émigre vers l'Europe centrale et l'Amérique du Nord. L'histoire du Moscow Mule aux États-Unis remonte à 1941, où le cocktail aurait été créé à l'hôtel Chatham de New York. Deux commerciaux, un vendeur de ginger beer et un vendeur de vodka de la division Heublein, se sont rencontrés au bar de l'hôtel. L'idée de mélanger leurs deux boissons a émergé, donnant naissance au Moscow Mule.

14

## MAI TAI

---

1944

---

Bacardi carta d'or, Lover Rum VIII ambre, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat. Le nom du cocktail Mai Tai sonne peut-être polynésien mais, en réalité, ce dernier serait né en 1944 à Oakland (Californie). Son inventeur ? Victor Bergeron ou Trader Vic, une grande figure de la culture tiki qui souhaitait créer un cocktail à base de plusieurs rhums des îles. Résultat : il mélangea un vieux rhum jamaïcain et l'assaisonna avec du jus de citron vert et une saveur d'amande. Un soir, il en offrit à deux amis tahitiens présents. L'un d'entre eux leva son verre et dit : "Mai tai roa ae", ce qui signifie "le meilleur du monde". Le cocktail Mai Tai était né.

14

## ESPRESSO MARTINI

1983

Vodka grey goose Original, kahlua liqueur de café, sirop de sucre, espresso, décoré avec graines de café.

L'Espresso Martini a été inventé en 1983 par Dick Bradsell à la Soho Brasserie de Londres. Ce cocktail à la vodka est depuis devenu l'une des icônes de la catégorie des cocktails dans un verre Martini, qui a vu le jour dans les années 1980. Son inventeur expliquait que la machine à café jouxtait sa station de travail derrière le comptoir. Et puisque l'odeur du café était omniprésente, l'idée lui serait venue de réaliser un cocktail avec un espresso.

14

## MINT JULEP

1941

Bulleit 10 ans, sucre roux de canne, gouttes d'orange bitter menthe fraîche.

La recette du Mint Julep a été imaginée au début du 20ème siècle dans le Sud des États-Unis et a été rendue célèbre lors de la célèbre course du Kentucky Derby. En effet, pendant cet événement, le cocktail fut beaucoup consommé. En revanche, l'origine du nom "Mint Julep" remonte à l'antiquité orientale. Le mot "julep" provient de l'arabe "julâb" qui signifie "eau de rose", et désigne de façon plus générale toute potion sucrée dont l'utilisation est médicinale.

14



## IRISH COFFEE

1940

Irish whiskey Tullamore Dew 14 year, sucre de canne, café espresso, crème fraîche.

L'Irish coffee est une boisson chaude créée dans les années 1940 en Irlande par Joe Sheridan, un chef à l'aéroport de Foynes. Pendant un vol détourné à cause du mauvais temps, Joe Sheridan a préparé du café fort auquel il a ajouté un peu whiskey irlandais, couronné d'une légère couche de crème fouettée. Les passagers ont adoré cette boisson réconfortante et lui ont donné le nom d'Irish coffee. Depuis lors, l'Irish coffee est devenu une boisson emblématique de l'Irlande, appréciée pour son mélange unique de caféine, d'alcool et de douceur crémeuse.

14

## PIMM'S NO. 1

1859

Le Pimm's No. 1 qui est la base du Pimm's Cup est une liqueur à base de gin, jus de citron et ginger ale créée au milieu du 18e siècle à Londres par un poissonnier nommé James Pimm. Il avait inventé ce mélange de zestes d'agrumes et des herbes pour pouvoir le servir comme boisson dans son bar à huîtres. Il espérait avec ce mélange unique pouvoir fidéliser ses clients. Bien lui en a pris puisque très vite cette boisson gagne en popularité et, dès 1859, elle était vendue dans le commerce sous le nom de son créateur, Pimm's.

14

## NON-ALCOOL COCKTAILS

**BELLI · NO** 10 Belli.no, purée de pêches fraîches et du moût de Moscato. Simple et de qualité.

---

**SWEET NIGHT** 10 Jus de litchi , coulis de framboise, eau de rose, zeste de citron vert. By Prescillia

---

**CLOGGED EAR** 10 Jus de pamplemousse, basilic frais, sirop de sureau, limonade. By Prescillia

---

**MARCO POLO** 10 Lapsong souchon tea, arôme naturel de lavande, sirop de safran.

---

## BIERES

---

Nunka Blonde Lager	6
Nunka Brune	6

---



# BLANC

## FRANCE

Millésime Verre 12cl Bouteille

Pouilly Fumé	<i>Domaine Regis Minet</i>	2021	10	45
Château de Rochemorin	<i>Pessac Leognan</i>	2020	7	38
Emile&Rose grenache	<i>IGP Coteaux de Beziers</i>	2019		28
Sancerre Silex		2022	12	55
Domaine Cady Cheninsolite	<i>Vallée de la Loire</i>	2018		30
Savannières	<i>Domaine du Closel</i>	2016		55
Camille Braun	<i>Alsace</i>	2016		48

## ITALIE

Villa Raiano	<i>Greco di Tufo DOCG</i>	2022	7	38
--------------	---------------------------	------	---	----



# ROUGE

## FRANCE

		Millésime	Verre 12cl	Bouteille
Château de Villegeorge	<i>Haut-Médoc</i>	2015	8	45
Château De Rochemorin	<i>Pessac-Leognan</i>	2018	7	42
Pavillon Taillefer	<i>Saint Emilion</i>	2019		65
Obrieu Cuvée Les Frangines	<i>AOC cotes du Rhone</i>	2021		29
Corcelles	<i>AOC Brouilly</i>	2022		35
Chateau Milon cuvée caprice	<i>St Emilion</i>	2021	10	47
Château La Louvère	<i>Pessac Leognan</i>	2015		70
Château de barbe Blanche	<i>Lussac St.Emilion</i>	2019		65
Château Peyrou	<i>Cotes de Castillon</i>	2018	9	40
Domaine de l'Obrieu Les Antonins	<i>Cotes du Rhone Village</i>	2020		39
Château st Christophe grand cru	<i>ST Emilion Grand Cru</i>	2019		45
Sacristie de la vieille cure	<i>AOC Fronsac</i>	2015		52
Cupidon	<i>Côtes de Castillon</i>	2018		34
Cassagnes de la Berthe BIO	<i>Côtes du Rhône</i>	2021		48
Le Clos Roussots	<i>Bourgogne</i>	2022		65

## ITALIE

Gabal Nero D'avola	<i>Sicile</i>	2022	7	33
Chianti Classico Riserva	<i>Toscane</i>	2017		55
CANTINE VITEA Historia Bonarda	<i>Bonarda dell'oltrepo'</i>	2015	7	45

## ROSE

	<i>Millésime</i>	<i>Verre 12cl</i>	<i>Bouteille</i>
Château Bonnet	2022	7	32
Private Garden		9	68

## CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE

Champagne Esterlin brut éclat	<i>Épernay</i>	2014	12	55
Champagne Esterlin Blanc de Blancs	<i>Épernay</i>	2012	15	68
Taittinger Blanc de Blancs	<i>Compte de Champagne</i>	2012		350
Roederer Cristal	<i>Champagne</i>	2013		430
Roederer Brut Classico	<i>Champagne</i>	2018		90
Dom Pérignon	<i>Champagne</i>	2012		520
Krug Rosé XXI edition	<i>Champagne</i>			145
Deutz Rosé	<i>Champagne</i>			90
Bollinger Brut	<i>Champagne</i>			110

### PROSECCO & MOSCATO D'ASTI

Gregoletto <i>Prosecco Superiore</i>			7	25
Moscato d'Asti <i>Vin pétillant mousseux</i>			7	25

## SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

*Verre 4cl*

Balvenie, Doublewood, 12 Year, Speyside	14
Balvenie, Caribbean Cask, 14 Year, Speyside	21
Benriach 12	11
Talisker, 10 Year, Isle of Skye	13
Laphroaig, 10 Year, Islay	12
Dalwhinnie 15 year	13
Johnnie Walker Double Black, Blend	12
Oban 14 ans	18
Lagavulin 16 ans	18

## RYE WHISKEY

Bulleit Rye	9
Woodford reserve Rye	15

## BOURBON WHISKEY

Bulleit 10years	12
Makers Mark	9
Woodford Reserve	15
Woodford Réserve Double Oaked	17
Angel's Envy	18
Blanton's	22
Jack Daniel's bonded	9
Jack Daniel's barrel select	11

## IRISH WHISKEY

Verre 4cl

Roe & co Irish whiskey	12
Tullamore Dew, 14 Year	14
Bushmills, 10 Year	10

## JAPANESE WHISKY

Suntory, Toki	12
---------------	----

## RHUM

Zacapa Centenario, 23 Year	<i>Guatemala</i>	15
Zacapa Centenario XO	<i>Guatemala</i>	32
Gouverneur Rhum 1648	<i>Guadeloupe</i>	16
Brugal, 1888	<i>Dominican Republic</i>	16
Angostura 15 ans 1787	<i>Trinité &amp; tobago</i>	24
Havana club 3 ans	<i>Cuba</i>	6
SANTA TERESA 1796	<i>Venezuela</i>	17
Appleton 12 ans rare casks	<i>Jamaïque</i>	16
THE LOVER RUM Blend	<i>Caraïbes/Guatemala</i>	7
THE LOVER RUM La Forza	<i>Caraïbes/Guatemala</i>	9

## VODKA

Zubrówka bison grass	<i>Pologne</i>	6
Absolut	<i>Suède</i>	6
Vodka Romanov	<i>Russie</i>	7
Grey Goose Original	<i>France</i>	9
Belvedere héritage 176	<i>Pologne</i>	11
Ketel One	<i>Pays-Bas</i>	7

## GIN

Verre 4cl

Gin del Professore Monsieur	<i>Italy</i>	14
Gin del Professore Crocodile	<i>Italy</i>	14
The Botanist island islay	<i>Scotland</i>	11
Monkey 47	<i>Germany</i>	10
Bonhomie	<i>France</i>	8
N°1 London Dry Gin	<i>England</i>	8
Roku Gin	<i>Japon</i>	9
Gin Avem	<i>France</i>	8
Hendrick's Gin	<i>Scotland</i>	10
Bombay Sapphire Gin	<i>England</i>	7
Gordon's Dry Gin	<i>England</i>	8

## TEQUILA/MEZCAL/PISCO

Volcan Cristalino Anejo Mi Tierra	<i>Mexico</i>	14
Calle 23 tequila	<i>Mexico</i>	8
Calle 23 reposado	<i>Mexico</i>	9
Calle 23 anejo	<i>Mexico</i>	12
Del Maguey Vida « Mezcal »	<i>Mexico</i>	8
Mahani Mezcal Joven Artisanal	<i>Mexico</i>	10
Cuatro gallos Pisco	<i>Pérou</i>	6
Silver Patron	<i>Mexico</i>	10
Reposado Patron	<i>Mexico</i>	12
Añejo Patron	<i>Mexico</i>	14
La Adelita	<i>Mexico</i>	40



## COGNAC/ARMAGNAC

Verre 4cl

Merlet VS	8
Merlet VSOP	10
Merlet XO	17
Delamain pale and dry XO	35
Hennessy XO	60
Larressingle VSOP Bas armagnac	10
Paul Giroud napoleon	18
Paul Giroud XO vieille reserve	32
Dartigalongue VSOP bas-armagnac	12
Dartigalongue Hors d'age	16
Dartigalongue 25 ans	20
Dartigalongue 1981	32
Dartigalongue 1974	50

## CALVADOS

Christian Drouin la blanche	12
Christian Drouin XO	20
Comte louis de Lauriston fine - AOC	11
Calvados pays d'auge de Christian Drouin XO	22

## PORTO

Porto Quinta do Infantado vintage 2015	15
Porto Quinta do Infantado Tawny Reserva	18



## VERMUTH & BITTER

Verre 4cl

Mancino vermouth Secco	9
Mancino vermouth Rosso	9
Mancino vermouth Chinato	8
Campari	7
Aperol	-
Fernet Branca	8
Martini riserva speciale Ambrato	6
Martini riserva speciale Bitter	8
Martini riserva speciale Rubino	6

## LIQUEURS / AMERS

Quaglia Bergamotto	8
Quaglia zafferano	8
Quaglia Lampone	8
Acqua di cedro	8
Nardini Grappa riserva	8
Galliano	8
Luxardo maraschino	8
Cointreau	6
Triple sec	6
Chartreuse verte	10
Chartreuse jaune	8
Chartreuse VEP	16,5



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.*

## HOT DRINK'S

Café	2,20
Cappuccino	4,50
Thé <i>Lapsang souchong, earl Grey, thé vert Jasmin</i>	6
Infusion <i>Camomille, infusion de menthe fraîche</i>	5
Caffé latte	5

## SOFT & EAU

Coca - cola 25cl	4,50
Coca zero 25cl	4,50
<b>Fever Tree 20cl</b>	4,50
Tonic water Méditerranéen tonic water GINGER beer GINGER ale Soda water Elderflower	
Limonade	3,50
<b>Jus de nectars</b>	6
Fraise Pêche Tomate Ananas Pomme	
Abatilles pétillante 50cl	4,50
Abatilles naturelle 50cl	3,50



*Nous sommes très attentifs à votre bien-être, n'hésitez pas à nous faire part d'éventuelles intolérances ou allergies.*

# CARTE DU RESTAURANT

## ENTREES

Moutabel d'aubergines à l'orientale <i>Oriental-style Eggplant Moutabel</i>	9
Houmous à la libanaise <i>Lebanese houmous</i>	9
Gratin d'aubergine avec sauce tomate, basilic et parmesan <i>Parmigiana di melanzane - eggplant gratin with tomato sauce, basil, and parmesan</i>	9
Sablé avec sa jardinière de légumes aux amandes, parmesan et sardines <i>Sable with Vegetable Garden with Almonds, Parmesan, and Sardines</i>	10
Foie gras extra I.G.P de Périgord sud ouest avec du pain d'épice <i>Extra I.G.P Foie Gras from Southwest Périgord with Gingerbread</i>	25

## À DÉGUSTER...

Caviar Sturia Vintage 30g (affinage 3 à 8 mois affiné ou herbe fraîche, huître, olives noires) accompagné avec des blinis <i>Sturia Vintage Caviar 30g (aged 3 to 8 months ...fresh herbs, oyster, black olive) served with blinis</i>	80
Caviar Sturia Oscietère 30g (affiné beurre, noix, avocat) accompagné avec des blinis <i>Sturia Osetra Caviar 30g (butter, nuts, avocado) served with blinis</i>	68

## PLATS PRINCIPAUX

Joues de bœuf confites et pomme de terre <i>Braised Beef Cheeks with Potatoes</i>	22
Pavé de cabillaud sauce à l'orange et salade de fenouil et orange <i>Cod Fillet with Orange Sauce and Fennel and Orange Salad</i>	19
Paccheri farcies avec sauce amatriciana (sauce tomate, guanciale, pecorino, parmesan et basilic) <i>Stuffed Paccheri with Amatriciana Sauce (Tomato Sauce, Guanciale, Pecorino, Parmesan, and Basil).</i>	18
Gravlax de saumon mariné à la betterave, herbe et agrumes. <i>Marinated Salmon Gravlax with Herbs and Citrus</i>	22

## CHARCUTERIE

Assiette de Jambon Ibérique Bellota 100g <i>100g Plate of Iberian Bellota Ham</i>	22
Sélection de charcuterie italienne : Mortadella de sanglier à la truffe, Jambon de Parme 24mois, Bresaola punta d'anca, salame la finocchiona. <i>Selection of Italian hams : Truffle Wild Boar Mortadella, 24-Month Parma Ham, Bresaola Punta d'Anca, Salame La Finocchiona</i>	25

## FROMAGES

Sélection de 3 fromages affinés accompagné de pain de campagne de confiture cerise noir et fruits secs. <i>Selection of 3 Aged Cheeses served with Country Bread, Black Cherry Jam, and Dried Fruits.</i>	13
Sélection de 5 fromages affinés accompagné de pain de campagne de confiture cerise noir et fruits secs. <i>Selection of 5 Aged Cheeses served with Country Bread, Black Cherry Jam, and Dried Fruits.</i>	22

## DESSERTS

Cappuccino mangue et fraise <i>Mango and Strawberry Cappuccino</i>	10
Tarte citron – coco <i>Lemon - Coconut Tart</i>	8
Cuore al cioccolato <i>Chocolate Heart</i>	8

«De par notre licence, toute consommation d'alcool doit s'accompagner d'une consommation de nourriture » Merci pour votre compréhension

"By our license, any consumption of alcohol must be accompanied of food consumption »  
Thank you for understanding"



