

## À PARTAGER

Arancini aux artichauts & origan <i>Crème aux fines herbes</i>	12 €
Saumon mariné & framboises fraîches <i>Gelée de rose, pickles d'oignon rouge et basilic</i>	14 €
Salade de tomates anciennes, ricotta salata & aïoli <i>Concombres marinés et pois chiches croustillants</i>	12 €
Focaccia à la cecina & mozzarella <i>Crème d'olive verte, courgettes marinées et pousses de roquette</i>	14 €

## PLATS

Salade César du Cellier, poulet frit à l'estragon <i>Vinaigrette au poivre vert, parmesan</i>	17 €
Club Sandwich du Cellier <i>Pain de mie de la maison Piraux, salade d'oeufs au paprika fumé &amp; feta</i>	19 €
Bar de ligne rôti & polenta croustillante <i>Caviar d'aubergine et basilic</i>	22 €

## DESSERTS

Sélection de fromages Tomme de brebis fermière, brie de Melun, crottin de chèvre champenois <i>Crackers carte di musica, confiture de chardonnay, miel du jardin</i>	12 €
Pain perdu à la fève de tonka <i>Fruits rouges et ricotta fouettée</i>	12 €
Coupe glacée à la vanille, pêches jaunes & sirop de verveine <i>Crumble avoine et sarrasin</i>	10 €

Service Inclus



The Enchanting Tree, Tord Boontje, 2013



## LES CHAMPAGNES

**Perrier-Jouët Grand Brut**  
verre 14cl / bouteille 75cl

19 / 85 €

**Perrier-Jouët Blanc de Blancs**  
verre 14cl / bouteille 75cl

22 / 110 €

**Perrier-Jouët Blason Rosé**  
verre 14cl / bouteille 75cl

20 / 98 €

**Perrier-Jouët Belle Epoque 2014**  
verre 14cl / bouteille 75cl

34 / 220 €

**Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2010**

360 €

**Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2006**

490 €



## LES COCKTAILS

14cl

**Hypernature**

Perrier-Jouët Grand Brut  
Italicus - Suze bitters & romarin

18 €

**Rosée d'été**

Perrier-Jouët Blason Rosé  
Lillet Rosé - zeste de citron jaune

18 €

**L'Indigo**

Martell VSOP, verjus, Ricard, jus de pomme & romarin

16 €

**Old Fashioned**

Jameson, sucre de canne,  
angostura & zeste d'orange

16 €

**Punch d'été**

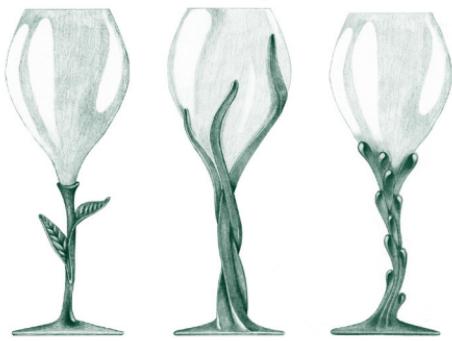
Havana 3 ans, jus de pêche et abricot,  
bitter d'orange, cannelle & tonic

16 €

**47 & Tonic**

Monkey 47 gin, Archibald tonic & romarin

16 €

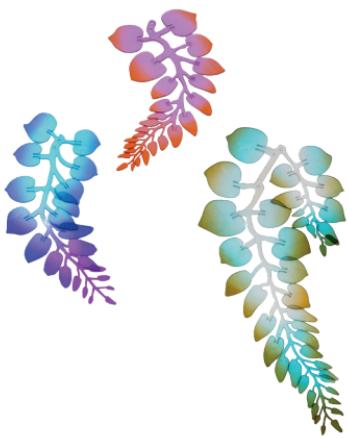


Metamorphosis, Andrea Mancuso, Analogia Project, 2017



## LES SPIRITUEUX

Ricard - 2cl	4 €
Lillet Blanc - 4cl	6 €
Lillet Rosé - 4cl	6 €
Chivas 12 ans d'âge - 4cl	11 €
Chivas 18 ans d'âge - 4cl	15 €
Royal Salute 21 - 4cl	32 €
Italicus - 4cl	8 €
Monkey 47 - 4cl	14 €
Havana 3 ans d'âge - 4cl	10 €
Martell Cordon Bleu - 4cl	18 €
Martell XO - 4cl	20 €
Suppl. Soft - 4cl	2 €



HyperNature, Bethan Laura Wood, 2018

## **LES BOISSONS SANS ALCOOL**

Jus Orange des Délices de Guillaume - 25cl	5 €
Jus Pomme des Délices de Guillaume - 25cl	5 €
Jus de Pomme Menthe des Délices de Guillaume - 25cl	5 €
Tonic Archibald - 20cl	5 €
Tact cola bio - 20cl	6 €
Ginger beer - 20cl	4 €
Eau Pétillante / Eau Plate - 75cl	4 €
Thé	4 €
Café	3 €
Ceders Wild / Ceders Crisp - 4cl	12 €
Thé glacé maison	5 €



Metamorphosis, Andrea Mancuso, Analogia Project, 2017

## LISTE DES ALLERGÈNES

### À PARTAGER

Arancini aux artichauts & origan  
*gluten, oeuf, lait, moutarde*

Saumon mariné & framboises fraîches  
*poisson*

Salade de tomates anciennes, ricotta salata & aïoli  
*lait*

Focaccia à la cecina & mozzarella  
*gluten et lait*

### PLATS

Salade César du Cellier, poulet frit à l'estragon  
*gluten, oeuf, lait, moutarde*

Club Sandwich du Cellier  
*gluten, oeuf, lait, moutarde*

Bar de ligne rôti & polenta croustillante  
*poisson*

### DESSERTS

Sélection de fromages  
*gluten, oeuf, lait*

Pain perdu à la fève de tonka  
*gluten, oeuf, lait*

Coupe glacée à la vanille, pêches jaunes & sirop de verveine  
*gluten, oeuf, lait*

@bellepoquesociety