

## À PARTAGER

Beignets au tourteau & curry  
*Condiment au yuzu confit* 12 €

Croustillant au saumon mariné  
*Pickles de concombre à l'aneth, crème fraîche légère au poivre de timut & fleurs de petits pois* 14 €

Asperges vertes grillées  
*Sauce gribiche aux pickles de moutarde, sarrasin soufflé & fleurs de soucis* 12 €

Focaccia grillée & sauce romesco  
*Porchetta, provola douce, noisettes du Piémont & roquette fraîche* 14 €

## PLATS

Salade César du Cellier : poulet frit à l'estragon & croûtons  
*Vinaigrette au poivre vert & parmesan* 18€

Cannelloni farcis à la courgette & chèvre frais de la région  
*Menthe fraîche & piment d'espelette* 19€

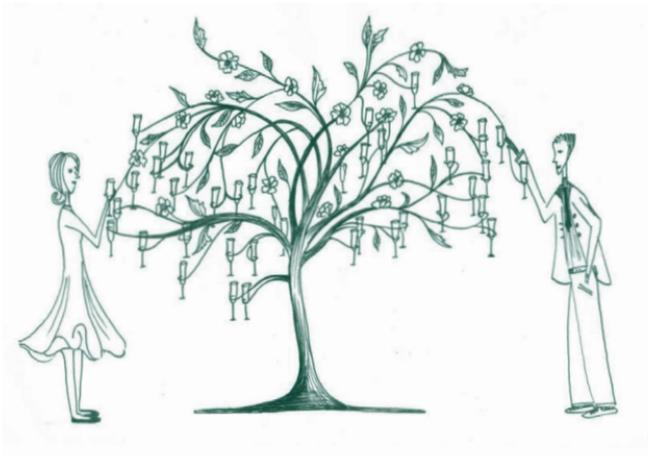
## DESSERTS

Sélection de fromages :  
Comté fruité 6 mois, camembert de brebis de la région,  
chèvre frais champenois enrobé de fleurs de soucis séchées  
*Confiture de cerises noires & crackers carta di musica* 12 €

Coupe glacée au yaourt de la région  
*Myrtilles, crémeux citron, crumble à l'amande blanche & pollen de fleurs* 12 €

Pavlova du printemps  
*Fraises, crème mascarpone au sureau, meringue moelleuse & madeleine imbibée au thé blanc* 12 €

*Prix TTC / 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 2015**  
verre 14cl / bouteille 75cl 34 / 220 €

**Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2013**  
bouteille 75cl 360 €

**Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2012**  
bouteille 75cl 490 €

*Prix TTC / Service inclus*



Metamorphosis, Andrea Mancuso, Analogia Project, 2017

A large, light-colored line drawing of a flower with several petals and a detailed center, positioned on the left side of the page. A smaller, similar flower is visible in the upper right quadrant.

## 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 €

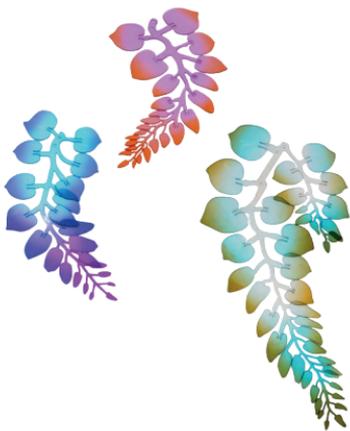
### Punch d'été

Havana 3 ans, jus de pêche et abricot,  
bitter d'orange, cannelle & tonic 16 €

### 47 & Tonic

Monkey 47 gin, tonic & romarin 16 €

*Prix TTC / Service inclus*



HyperNature, Bethan Laura Wood, 2018



## 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 €
<b>Royal Salute 21 ans d'âge - 4cl</b>	<b>32 €</b>
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 €

*Prix TTC / Service inclus*

## 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 €
<b>Tonic Fine</b> - 33 cl	5 €
<b>Cola Fine</b> - 33 cl	6 €
<b>Ginger beer Artonic</b> - 20cl	4 €
Eau Pétillante / Eau Plate - 75cl	4 €
Ceders Wild / Ceders Crisp - 4cl	12 €
<i>Gin sans alcool</i>	
Thé glacé maison	5 €
<b>Limonade bio Fine</b> - 33 cl	6 €
Thé	4 €
Café	3 €



## LA LISTE DES ALLERGÈNES

**Beignets au tourteau & curry**  
*gluten, crustacés, oeuf, poisson & lait*

**Croustillant au saumon mariné**  
*poisson & lait*

**Asperges vertes grillées**  
*oeuf & moutarde*

**Focaccia grillée & sauce romesco**  
*gluten, lait & fruits à coques*

**Salade César du Cellier, poulet frit à l' estragon & croûtons**  
*gluten, œuf, lait & moutarde*

**Cannelloni farcis à la courgette & chèvre frais de la région**  
*gluten, oeuf & lait*

**Sélection de fromages**  
*gluten & lait*

**Coupe glacée au yaourt de la région**  
*gluten, œufs, lait, moutarde, fruits à coques, traces possibles d'arachides & soja*

**Pavlova du printemps**  
*gluten, oeufs & lait*

[@bellepoquesociety](#)