



DU VERRE

Résidence #20 Justine Audoin

15/08 - 16/09

Le Pimpant du Moment - Pétillant

Solo el Amor Salvada el Mundo

Merlot Surreau *Gérone Espagne*

7

'Achillée' Boisson fermentée pétillante à base de quetsches 33cl

9

Les Deux Anes 'Les 10 Anes Blancs' 2023

Grenache Bourboulenc Terret Clairette Macabeu *Bergerac Sud-Ouest*

5

Pierre Rouse 'Brindezingue' 2023

Chardonnay Mauzac *Lauraguel Languedoc*

6.5

Geschikt 'Holderbaum' 2022

Riesling Ammerschwihr *Alsace*

7

Lammidia 'Miscela' 2023

Trebbiano Pecorino *Abruzzo Italie*

6,5

L'Arpette 'Arrose' 2022

Braucol *Gaillac Sud-Ouest*

5

Le Petit Oratoire 'T'as Poussé l'Bouchon' 2023

Cinsault Grenache... *Valliguières Languedoc*

4

Maison Chastagnol 'Début d'Abus' 2023

Grenache *Saint-Restitut Vallée du Rhône*

5,5

Les Deux Anes 'Premiers Pas' 2023

Carignan *Peyriac de Mer Languedoc*

5

COCKTAILS

Slushie Slut

Téquila Infusée à la Cardamone, Campari, Pamplemousse, Citron Vert

10

Ho Doumé! Spritz!

Mattei, Liqueur de Bergamot, Prosecco

9

Spicy Cunt

Téquila Infusée au Piment Africain, Cointreau, Citron Vert

11

Gin To Fresco

Gin infusé au Concombre, Citron Vert, Tonic

10

Negroni de la Muerte

Gin La Thériaque Pic Pic, Vermouth MUZ, Campari

11

Mule Jamaïcaine

Rhum infusé aux fruits de la passion et piment, dry ginger, Angostura

10

PETITES ASSIETTES

Gressins, crème d'oignon, anchois

8

Sorbet huile d'olive citron, herbes aromatiques, croûtons

9

Gougère, méchouia, caramel de tomate, ricotta, coriandre

11

Crevette, mayo criste marine, huile de tête, gelée de pastèque, tuile sarrasin

14

Buttermilk fried chicken, mayo figuier, mayo sardine, pickles concombre

18

Chou farci : risotto, aubergine, shiitake, bouillon de champignon, huile gingembre, furikake

18

Daurade, haricot vert, courgette, escargot, beurre blanc citronnier

19

Fourme d'Ambert, confiture de noix, figue lacto

9

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 Justine avec des portions adaptées au nombre de couverts

SUCRÉ

Trou : glace riz cardamone verte

5

Supplément gin fleur d'oranger

4

Crumble, chantilly praliné, abricot, yaourt, chips de chataigne

9



Vin doux **Domaine La Calmette 'Ivre d'amour' 2020** Merlot

8



Cartagene **Domaine Bellegarde Jornet 2011** Pinot Noir

7