



Midi-Minuit
BAR & RESTAURANT

COCKTAILS — 24€

JMF Negroni

GIN, SAKÉ, CAMPARI, AMARO, CHAMPIGNONS

Lorraine

WHISKY JAPONAIS, SHERRY OLOROSO, ORGEAT,
CAMOMILLE, CITRON JAUNE, BLANC D'OEUF

54120

RHUM DES CARAÏBES, CRÈME D'ABRICOT,
SHERRY FINO, CITRON VERT, SHISO POURPRE

Epinal

GIN, VERMOUTH SEC, DISTILLAT D'OLIVE,
PIGNONS DE PIN, PARMESAN, PETIT LAIT, BASILIC

Zenith

ESPRESSO, RHUM CUBAIN, LIQUEUR DE GOMME ET DE CAFÉ, HUILE D'OLIVE,
ZESTE DE CITRON VERT

Crystal Tonic

GIN AUX BAIES ROSES, AQUAVIT, JUS DE CITRON VERT ENTIER,
SIROP DE TONIC, SAUMURE D'OLIVE

COCKTAILS — 18€

SANS ALCOOL

Solimena

APÉRITIF AMER À LA GENTIANE SANS ALCOOL, GINGEMBRE,
VERJUS DE RAISIN, EAU DE FLEUR D'ORANGER

Radler

BIÈRE SANS ALCOOL, CITRON VERT, SIROP DE TONIC,
SAUMURE D'OLIVE, SAUCE AROME MAGGIE

À table

DE MIDI À MINUIT

Pain croustillant comme une pissaladière — **22€**

Finger sandwich de poulet parfumé au curry — **28€**

Brioche feuilletée, artichauts, pecorino, roquette — **24€**

Pain de seigle feuilleté, bœuf fumé, sauce tartare — **28€**

Riz épicé, chou-fleur au kasha — **28€**

Légumes croquants, condiment à l'olive — **22€**

Thon et betteraves à la rose Baccarat — **26€**

Sardine fumée, fenouil à cru, orange — **28€**

Pâté en croûte de volaille et foie gras, pickles — **32€**

Carpaccio de poulpe, concombre, condiment à la carotte — **36€**

DESSERT — 18€

Glace aux trois vanilles* noyée de café*, praliné

Cake au citron

Madeleines au miel

Tarte au chocolat*

Pomme et poire gratinées

* Issus de nos Manufactures à Paris

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

La liste des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes.
Nous garantissons l'origine française de toutes nos viandes. AUTOMNE/HIVER 2024