CABARET
RESTAURANT

# Cocktails

**Spritz** 14€
Cinzano Aperitivo, Martini Prosecco,
eau gazeuse

**St Germain Spritz** 15€
Liqueur St Germain, Martini Prosecco,
eau gazeuse

**Cabaret** 15€
Vodka Absolut, purée de yuzu,
sirop de mure, ginger beer

**Whisky Sour** 15€
Whisky Ballantines, jus de citron jaune,
sirop de sucre de cannes, aquafaba, angostura bitters

**French Negroni** 16€
Gin Bombay Sapphire, Lillet rouge, Campari

**Chet Baker** 16€
Rhum Havana Especial, Lillet rouge,
sirop de miel, Bitter Orange

**Patron Paloma** 16€
Tequila Patron Reposado, jus de pamplemousse,
jus de citron vert, sirop d'agave, eau gazeuse

**Django** 16€
Cachaça Janeiro, jus de citron vert,
purée et jus de fruit de la passion, Champagne

**Le Grand Fizz** 16€
Vodka Grey Goose, Liqueur St Germain,
citron vert, eau gazeuse

**Hermeto Pascoal** 16€
Mezcal Vida Del Maguey, jus de citron vert,
sirop de concombre, purée de yuzu, bitters au céleri

# Mocktails 11€

**Virgin Spritz Martini Vibrante**
Martini Vibrante, Tonic

**Virgin Spritz Martini Floreale**
Martini Floreale, Tonic

Prix net TTC - Service compris

CABARET
RESTAURANT

# Les Entrées

Œufs mimosa 8€

Soupe à l'oignon 10€
Gratinée au comté

Pâté en croûte de pintade 12€
Aux morilles, cornichons

Gravlax de saumon 17€
Oeufs de saumon, yuzu

6 gros Escargots de Bourgogne 18€
Gratiné au beurre maître d'hôtel

Foie gras mi-cuit maison 19€
Gel de coing, pain brioché
et fleur de sel

Tarama blanc truffé 14€

Salade haricots verts 13€
Champignons, copeaux de parmesan
et sauce à l'ail

*TRADUCTION MENU*
*ET ALLERGÈNES*

Prix net TTC - Service compris

CABARET
RESTAURANT

# Les Plats

cuisson au charbon de bois

Entrecôte 24€
Frites et mesclun sauce béarnaise ou poivre

Suprême de volaille 21€
Purée de pommes de terre, jus de volaille réduit

Pull pork Burger 19€
Frites et mesclun

Magret de canard IGP Sud Ouest 25€
Purée de pommes de terre, carottes fanes,
jus au miel au romarin

Saumon laqué 22€
Riz vénéré , sauce beurre blanc

Rigattoni 25€
Crème de morilles, parmesan, éclats de noisettes,
tomates confites et basilic

Côte de bœuf de l'Aubrac pour 2 personnes
45€ par personne
Frites, mesclun, sauce béarnaise et poivre

# Garnitures 5€

Frites

Purée de pommes de terre

Riz vénéré

Haricots verts

Mesclun

Prix net TTC - Service compris

CABARET
RESTAURANT

# Les Desserts

Le tout choco 13€
Praliné, mousse de chocolat, glaçage choco

Île flottante 10€
Crème anglaise et praline

Crème brûlée vanille 9€

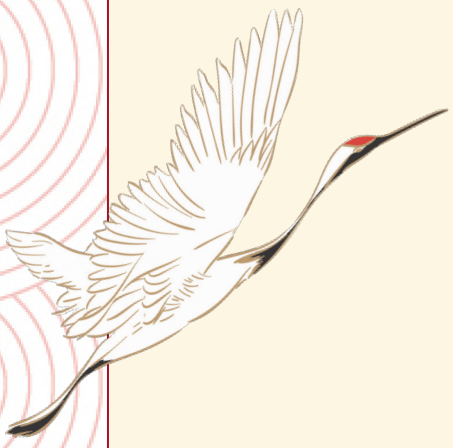
Chou citron verveine 9€

Carpaccio d'ananas confit 11€
Au sirop de Rhum

Assiette de 3 Fromages 13€
Affinés par notre maître fromager

Café gourmand 15€
Surprises du Chef

Champagne gourmand 19€
Surprises du Chef



*TRADUCTION MENU*
*ET ALLERGÈNES*

Prix net TTC - Service compris

CABARET
RESTAURANT

# Formule Midi

*du lundi au vendredi*

## Entrée
8€

## Plat
14€

## Dessert
8€

Prix net TTC - Service compris

CABARET
RESTAURANT

# Vins

## Rouges

| | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| **CÔTES-DU-RHÔNE 2024 - Bio - Rhône**<br>Les Saffres - Domaine du Séminaire.<br>Un vin velouté, avec des tanins fondus et une persistance fruitée | 8€ | 39€ |
| **BROUILLY 2024 - Beaujolais**<br>Domaine Frédéric Pastel- AOP<br>Juteux, croquant, petits fruits rouges, très facile à boire | 9€ | 45€ |
| **PEPIN 2024 - Rouge - Bio - Languedoc**<br>Vin Nature<br>Fruits rouges confits, sous-bois, vin vivant mais propre | | 39€ |
| **PINOT NOIR 2024 - Languedoc**<br>Maison Castel - IGP Pays d'Oc<br>Marqué par des notes de cerises, de framboises sauvages et d'épices | 7€ | 35€ |
| **SAINT ÉMILION 2016 - Bordeaux**<br>Château Lascumbas Grand Cru - L'esquisse<br>Vin d'agriculture raisonnée | | 58€ |
| **HAUTES CÔTES DE NUITS 2023 - Bourgogne**<br>Domaine Olivier Girard<br>Un nez intense aux arômes de sous-bois et de champignons | | 65€ |
| **JAS DES PAPES 2022 - Rhône**<br>Châteauneuf-du-Pape - Domaine le Jas des Papes<br>De belles notes de fruits rouges et d'épices | | 79€ |
| **CÔTE ROTIE 2023 - Rhône**<br>Serine - Maison Ogier AOP<br>Un grand classique intemporel | | 98€ |
| **POMMARD 2020 - Bourgogne**<br>Maison Louis Latour - AOP - 100% Pinot noir<br>Cerise griotte, épices, profondeur et longueur | | 120€ |

## Rosés

| | | |
|---|---|---|
| **CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE 2024**<br>Cuvée Symphonie AOP - Bio - Cru classé de Provence | 8€ | 45€ |
| **CHÂTEAU M DE MINUTY 2024**<br>Côtes de Provence | | 49€ |

Prix net TTC - Service compris

CABARET
RESTAURANT

# Vins

## Blancs

| | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| **L'INSTANT SAUVIGNON 2024 - Vins de France**<br>Domaine Berthier - Bio<br>Un bouquet de saveurs entre les fleurs, les fruits exotiques, les agrumes. | 7€ | 35€ |
| **CHARDONNAY GRANDE RÉSERVE 2024 - Languedoc**<br>Maison Castel - Culture raisonnée<br>Ample et fraîche, révélant un vin onctueux et long en bouche | 8€ | 39€ |
| **PEPIN 2024 - Blanc - Bio - Alsace**<br>Vin Nature<br>Sec, salin, précis, équilibre entre acidité et fruit. | | 39€ |
| **SAUMUR CHENIN BLANC 2024 - Loire**<br>Vignobles Berthier - AOP<br>Poire, fruits confits, touche miellée et truffe blanche | 9€ | 45€ |
| **CHABLIS 2024 - Bourgogne**<br>Domaine Céline et Frédéric Gueguen<br>Un vin souple avec ses notes de fruits à chair blanche et les agrumes | | 60€ |
| **POUILLY FUMÉ 2024 - Loire**<br>Domaine Baron Foucher - AOP<br>Fleurs blanches, associant des notes végétales aux zestes d'agrumes. | | 58€ |
| **CONDRIEU 2022 - Rhône**<br>Maison Castel - Séries Limitées AOP<br>L'attaque est suave avec un équilibre porté par la fraîcheur de l'aromatique | | 90€ |
| **MEURSAULT 2023 - Bourgogne**<br>Domaine Olivier Gard<br>Un grand classique intemporel | | 130€ |

## Champagnes

| | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| **CHAMPAGNE PAILLETTE BRUT** | 14€ | 80€ |
| **CHAMPAGNE PAILLETTE ROSÉ** | | 95€ |
| **CHAMPAGNE PAILLETTE BLANC DE BLANCS** | | 130€ |
| **CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT** | | 160€ |
| **CHAMPAGNE RUINART BRUT** | | 200€ |
| **CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON VINTAGE BRUT** | | 650€ |

Prix net TTC - Service compris

CABARET
RESTAURANT

# Menu 59€

## APÉRITIF

Olives noires et vertes
Verrine

## ENTRÉES
au choix

Tarama blanc truffé

Salade haricots verts
Champignons, copeaux de parmesan et sauce à l'ail

Pâté en croûte de pintade
Aux morilles, cornichons

## PLATS
au choix

Suprême de volaille
Purée de pommes de terre, jus de volaille réduit

Saumon laqué
Riz vénéré , sauce beurre blanc

Rigattoni
Crème de morilles, parmesan, éclats de noisettes, tomates confites et basilic

## DESSERTS
au choix

Chou citron verveine

Île flottante
Crème anglaise et praline

Crème brûlée vanille

## BOISSON

1 Bouteille d'eau plate ou gazeuse pour 2 personnes

*TRADUCTION MENU*
*ET ALLERGÈNES*

Prix net TTC - Service compris

CABARET
RESTAURANT

# Menu Cabaret 79€

## APÉRITIF

Coupe de Champagne Paillette Brut
ou Cocktail Cabaret

Olives noires et vertes
Verrine

## ENTRÉES
au choix

Tarama blanc truffé

Salade haricots verts
Champignons, copeaux de parmesan et sauce à l'ail

Foie gras à l'armagnac
Gel de coing, pain brioché et fleur de sel

## PLATS
au choix

Magret de canard IGP Sud Ouest
Purée de pommes de terre, carottes fanes, jus au miel au romarin

Saumon laqué
Riz vénéré , sauce beurre blanc

Rigattoni
Crème de morilles, parmesan, éclats de noisettes, tomates confites et basilic

## DESSERTS
au choix

Le tout choco
Praliné, mousse de chocolat, glaçage choco

Carpaccio d'ananas confit
Au sirop de Rhum

Crème brûlée vanille

## BOISSONS

1 Bouteille de vin rouge pour 4 personnes
Pinot Noir - IGP pays d'Oc - Maison Castel - Languedoc
ou

1 Bouteille de vin blanc pour 4 personnes
Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel - Languedoc

1 Bouteille d'eau plate ou gazeuse pour 2 personnes

Expresso ou Thé

Prix net TTC - Service compris

CABARET
RESTAURANT

# Menu Prestige

99€

## APÉRITIF

Coupe de Champagne Paillette Brut
ou Cocktail Cabaret

Olives noires et vertes
Verrine

## ENTRÉES

au choix

Tarama blanc truffé

Salade haricots verts
Champignons, copeaux de parmesan et sauce à l'ail

Foie gras à l'armagnac
Gel de coing, pain brioché et fleur de sel

## PLATS

au choix

Magret de canard IGP Sud Ouest
Purée de pommes de terre, carottes fanes, jus au miel au romarin

Saumon laqué
Riz vénéré , sauce beurre blanc

Rigattoni
Crème de morilles, parmesan, éclats de noisettes, tomates confites et basilic

## DESSERTS

au choix

Le tout choco
Praliné, mousse de chocolat, glaçage choco

Carpaccio d'ananas confit
Au sirop de Rhum

Crème brûlée vanille

## BOISSONS

1 Bouteille de vin rouge pour 4 personnes
Côtes-du-Rhône - Les SafFres - Domaine du Séminaire - Rhône
ou
1 Bouteille de vin blanc pour 4 personnes
Saumur Chenin Blanc, Vignobles Berthier - AOP - Loire

1 Bouteille d'eau plate ou gazeuse pour 2 personnes

1 Bouteille Champagne Paillette Brut pour 6 personnes

Expresso ou Thé

Prix net TTC - Service compris

CABARET
RESTAURANT

# Alcools (4cl)

## Vodkas

**Vodka Absolut** 11€
**Vodka Grey Goose** 15€

## Gins

**Gin Bombay Sapphire** 11€
**Gin Kinobi (Japon)** 15€

## Whiskys

**Whisky Ballantine's** 11€
**Bourbon Four Roses** 12€
**Whisky Teeling** 14€
**Nikka From the Barrel** 15€

## Rhums

**Rhum Havana 3 ans** 11€
**Rhum Havana Club Especial** 12€
**Rhum Bumbu Original** 15€

## Tequilas

**Cazadores Tequila Blanco** 11€
**Cazadores Tequila Reposado** 12€
**Patron Tequila Reposado** 15€

## Mezcal & Cachaças

**Mezcal Vida Del Maguey** 14€
**Cachaça Janeiro** 11€
**Cachaça Leblon** 15€

Supplément jus / soft 1€

# Eaux

| | 50cl / 1L |
|---|---|
| **Evian** | 5,50€ / 8€ |
| **Badoit** | 5,50€ / 8€ |
| **Perrier - 33cl** | 5€ |

# Jus & Softs

**Jus de fruits frais - 25cl** 8€
Extrait à froid, sélection du jour

**Jus de Fruits - 25cl** 5€
Pomme, Orange, Ananas, Maracuja, Cranberry, Pamplemousse.

**Coca Cola, Coca Zero - 33cl** 6€

# Apéritifs

**Pression Blonde 4,5° 25cl** 5€
**Pression Blonde 4,5° 50cl** 8€
**Kir Vin blanc - 12,5 cl** 8€
**Kir Royale - 12,5cl** 15€
**Ricard - 2cl** 6€
**Lillet - 5cl** 7€
Rouge, Blanc et Rosé
**Suze - 5cl** 6€

# Digestifs (4cl)

**Amaretto, Get 27** 10€
Liqueur d'amande, Liqueur de menthe

**Patron XO café** 12€
Liqueur de café

**Cognac Hennessy VS** 14€
**Calvados VS** 12€
**Armagnac Armin 6 ans** 14€
**Vieille Prune** 14€
**Eau de vie** 14€
Poire ou Framboise
**Chartreuse verte** 16€

# Boissons chaudes

**Expresso, Décaféiné** 3€
**Allongé, Noisette** 3,50€
**Double café** 5€
**Cappuccino** 6€
**Mocaccino** 6,50€
**Latte, Flat White** 5€
**Chocolat chaud** 5,50€
**Matcha Latte bio** 8€
**Chai Latte bio** 8€
**Laits végétaux : avoine ou amande** +1€
**Sirops : caramel, vanille, noisette** +1€

**Thés & Infusions** 4,50€
Sélection Dammann & Frères
Thés : Earl Grey, English Breakfast, Jasmin, Fruits rouges, Sencha, Menthe
Infusions : Rooibos, Tilleul menthe, Verveine, Infusion des Merveilles

Prix net TTC - Service compris

CABARET
RESTAURANT

# Brunch
## à volonté

29€

Hors boissons
Les dimanches et jours fériés
de 11h30 à 15h00

## Sucré

Mini Viennoiseries
Assortiment de pains
Les Cookies
Les Pancakes
Les Granolas

## Salé

Buffet chaud
Les Salades
Les Œufs & Bacon
Fromages
Charcuteries

## Brunch enfant

de 3 ans à 8 ans

19€

*TRADUCTION MENU*
*ET ALLERGÈNES*

Prix net TTC - Service compris