

Au bar de Léontine

Les bulles

Champagne Moussé Fils, Anecdote, Blanc de Blancs, Brut	€ 15.00
Champagne Moussé Fils, Effusion, Rosé d'Assemblage	€ 16.00
Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre	€ 7.50
Crémant d'Alsace rosé, Domaine Zinck	€ 7.50
Zarafa Extra Brut 2018, Vin mousseux, Domaine Les Mesclances	€ 9.50

Les rosés

Corail 2020, Château de Roquefort	€ 5.80
Aimé Roquesante 2019, Cuvée Spéciale	€ 5.90
Studio by Miraval 2020	€ 6.10

Les blancs

Viognier 2019, Les Alexandrins, Rhône	€ 6.80
Petit Bourgeois 2020, Henri Bourgeois, Loire	€ 6.30
La Rose Blanche 2018, Vignerons des Pierres Dorées, Beaujolais	€ 5.90
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2018, Maison Castel	€ 6.50

Les rouges

Juliéas « Les Capitans » 2017, Domaine François 1er, Beaujolais	€ 6.60
Côtes du-Rhône 2019, The Cicada, Domaine Chante Cigale	€ 7.20
Pontificis 2018, Abbots & Delaunay, Languedoc-Roussillon	€ 7.70

Les cocktails

Rosé Tonic	€ 7.20
Rosé Vodka	€ 9.50
Crémant rosé pamplemousse	€ 8.50
Lillet Tonic	€ 6.90
Chartreuse Tonic	€ 12.00

Au bar de Léontine

Les 3 huîtres n°2 € 9.00

Les 6 huîtres n°2 € 18.00

Tartare du moment € 13.00

Sélection de fromages affinés € 10.00

Os à moelle € 12.50

Foie gras terrine maison € 17.00

Rillettes de canard et porc maison € 9.50

Croque-Monsieur aux truffes € 11.50

Caviar d'aubergine, olives, fougasse € 9.50

Wir servieren für Sie alle unsere Speisen mit einer kleinen Garnitur.