

“ Entre héritage familial et gastronomie française, entre modernité et tradition, je trouve mon bonheur dans l'art de la cuisine. Pour moi, rien n'est plus gratifiant que de voir mes plats ravir vos papilles.

Chaque ingrédient est sélectionné avec soin, provenant des meilleurs producteurs locaux et de partenaires de confiance, afin de vous offrir l'excellence de nos régions.

J'ai hâte de vous convier à explorer notre univers culinaire.

”

*Enzo Scaramuzzino*

## EAUX

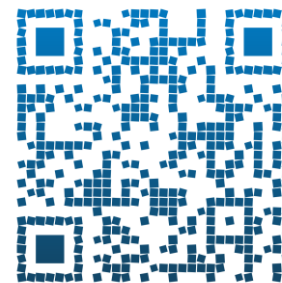
---

<b>Evian</b> – 1L	5 €
<b>Badoit</b> – 1L	5 €
<b>Perrier</b> – 33cl	4 €

## BOISSONS CHAUDES

---

<b>Café</b>	
Espresso	2,50 €
Capuccino, Crème, Allongé	3 €
<b>Thés et Infusions</b>	3 €



*Partagez votre expérience !*

## LUMIÈRE SUR NOS PARTENAIRES

---



« **Finesse des Vergers** » pour les jus locaux et pétillants maison



La Brasserie artisanale « **OX Bier** » à Marcoussis



La « **Maison Montalet** » pour les charcuteries aveyronnaises d'exception



La fleuriste « **Amour de Fleurs** » à Sainte Geneviève des bois

## LUMIÈRE SUR NOS PARTENAIRES

---



La « **Ferme de l'Envol** » à Bretigny-sur-Orge pour les fruits et légumes



La boulangerie « **Le Tiroir à pain** » à Villemoisson-sur-Orge



« **La Piscine D'en Face** » pour son cadre, son espace collaboratif, son partage avec les résidents et son potager



Tous nos vins sont directement sélectionnés auprès de **vignerons indépendants**, dont certaines références sous allocation

## SOFTS

<b>Sirops « Finesse des Vergers »</b>	2,50 €
<b>Diabolo</b>	3,50 €
<b>Jus de fruits « Finesse des vergers » - 25cl</b>	3,50 €
<b>Sodas - 25 ou 33cl</b> Coca-cola, Coca-cola Zéro, Orangina, Fuzetea pêche, Schweppes tonic	3,50 €

## BIÈRES

<b>Pression OX BIER</b> 	25cl	50cl
Lager (Blonde) 5%	4 €	7,50 €
IPA 7%	4,50 €	8,50 €

## APÉRITIFS

<b>Porto (rouge ou blanc)</b>	5 €
<b>Pineau des Charentes</b> 	5 €
<b>Kir vin blanc</b>	6 €
<b>Champagne Bonnaire</b>	12 €
<b>Kir Royal</b>	12 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL



<b>Virgin Mojito</b> Sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse	8 €
<b>Virgin Colada</b> Jus d'ananas, lait de coco	8 €
<b>Virgin Planteur</b> Sirop de grenadine, citron, orange, ananas	8 €

## COCKTAILS

<b>Green Gin ~ Frais et floral ~</b> <i>Gin, Champagne, purée de concombre, citron, liqueur de sureau *</i>	12 €
<b>Moscow Mule ~ Puissant et épicé ~</b> <i>Vodka, ginger beer, citron vert, bitter</i>	10 €
<b>Mojito</b> <i>Rhum, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse, bitter</i>	9 €
<b>Pina Colada</b> <i>Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco</i>	9 €
<b>Spritz</b> <i>Aperol, prosecco, eau pétillante</i>	10 €
<b>Amaretto Sour</b> <i>Amaretto, citron, bitter *</i>	11 €
<b>Whisky Sour</b> <i>Whisky, citron, bitter *</i>	11 €
<b>Expresso Martini</b> <i>Expresso, vodka, kahlúa, sucre de canne</i>	10 €
<b>Negroni</b> <i>Gin, vermouth, campari</i>	10 €
<b>Old Fashioned</b> <i>Bourbon, sucre, bitter, citron</i>	10 €
<b>Dry Martini</b> <i>Gin ou vodka, vermouth blanc, saumure d'olive (version dirty)</i>	10 €

\* Allergènes : blanc d'oeuf

## VINS ROUGES

<b>Bourgogne</b>	<b>12,5cl</b>	<b>75cl</b>
Hautes-côtes de Beaune, Domaine Cauvard, 2022	9 €	42 €
Bourgogne Pinot noir, Henri Pion, 2017		42 €
Ladoix, Domaine Chevalier, 2021		52 €
Mercurey 1er cru "Clos du Roi", Chat. de Chamirey, 2020		71 €
Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes, Dom. Faiveley, 2020		89 €
Aloxe-Corton 1er cru, "Les Moutottes", Capit-G, 2020		92 €
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru, Morgeot, A. Heitz, 2017		115 €
Echezeaux, En Orveaux, Cpt Gagnerot, Grand Cru 2021 		190 €
Charmes-Chambertin, Grand Cru, Domaine Faiveley, 2018		320 €
<b>Bordeaux</b>	<b>12,5cl</b>	<b>75cl</b>
Lalande de Pomerol, Cuvée 8a, Chât C. Chaigneau, 2019		39 €
Saint Georges Saint Emilion, Château Calon, 2010		45 €
Saint-Estèphe, Château beau-site, 2018		49 €
Pomerol, Les chemins de la Croix Du Casse, 2018		62 €
Saint Emilion, Château Corbin-Michotte, cru classé, 2009		93 €
Margaux, Château Prieuré-Lichine, cru classé, 2016		120 €
<b>Sud-Ouest</b>	<b>12,5cl</b>	<b>75cl</b>
Cahors, Le Combal, Maisonneuve Cosse, 2021 	8 €	37 €


## VINS ROUGES

<b>Loire</b>	<b>12,5cl</b>	<b>75cl</b>
Bourgueil, Rouge de Minière, Château de Minière, 2022 	7 €	31 €
Chinon, Vieilles Vignes, Domaine de la Marinière, 2021 		35 €
Sancerre, Château de Sancerre, 2020		45 €
Saint Nicolas de Bourgueil, Le Vau Renou, Amirault, 2019 		59 €
<b>Rhône</b>	<b>12,5cl</b>	<b>75cl</b>
Côtes du Rhône Village, domaine des Pentelines, 2018 	7 €	32 €
Vacqueyras, Les Genêts, Delas, 2021		43 €
Crozes-Hermitage, Les launes, Delas 2021		45 €
Hameau Touche Boeuf, La Curatte, Simon Gastrein, 2021		46 €
Châteauneuf du Pape, Jean XXII, Chât. Fargueirol, 2021		56 €
Saint Joseph, Rue des poissonniers, Paris 18, J. Pilon, 2022		66 €
Côte-Rotie, La Porchette, Julien Pilon, 2022		94 €
<b>Languedoc</b>	<b>12,5cl</b>	<b>75cl</b>
Fitou, Retour aux sources, Mas des caprices, 2020		42 €
Pic Saint-Loup, T'em T'em, Chat. de Valflaunès, 2020		47 €
Coin caché, Mas de la dame, 2020		51 €
<b>Corse</b>	<b>12,5cl</b>	<b>75cl</b>
Amphora, Clos Canarelli, 2022		84 €
<b>Monde</b>	<b>12,5cl</b>	<b>75cl</b>
Rioja, Cemento, Valenciso, 2020 - Espagne		42 €
Tenuta Buen Tempo, Brunello di Montalcino, 2016 - Italie		75 €

## VINS BLANCS

	12,5cl	75cl
<b>Bourgogne</b>		
Chablis Vieilles Vignes, Dom. Gautheron, 2022	7 €	39 €
Montagny, Les Coeres, Dom. Berthenet, 2020		45 €
Pouilly Fuissé, Les grands climats, Dom. de la Chapelle, 2022		49 €
Chablis 1er cru, Montée de Tonnerre, Gautheron, 2022		58 €
Auxey-duresses, Michel Prunier et fille, 2022		67 €
Saint-Romain, Combe Bazin, Armand Heitz, 2020		69 €
Montagny 1 <sup>er</sup> cru, Vieilles Vignes, Dom. Berthenet, 2021		72 €
Ladoix 1er cru, Les Gréchons et Foutrières, Capit-G, 2021		88 €
Meursault, Armand Heitz, 2020		110 €
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru, Les Referts, Dom. Faiveley, 2015		170 €
<b>Rhône</b>	12,5cl	75cl
Gourmandi Nages, Non millésimé, moelleux	6 €	27 €
Le bruit des vagues, Marsanne-Roussanne, J. Pilon 2022		37 €
Crozes-Hermitage, Cour de récré, F. Villard, 2021	9 €	44 €
Saint Joseph, Emisphère, Domaine Boissonnet, 2021		47 €
Hameau Touche Boeuf, L'effrontée, Simon Gastrein, 2021		50 €
Condrieu, La Petite Côte, Yves Cuilleron, 2021		70 €
Condrieu, Julien Pilon, 2022		98 €

## VINS BLANCS

	12,5cl	75cl
<b>Loire</b>		
Vouvray, Silex du Dom. d'Orfeuilles, 2020 		33 €
Pouilly Fumé, L'Ephémère, Dom. Carroy & Fils, 2021		39 €
Chinon, La Galippe, Dom. De la Marinière, 2021		44 €
Montlouis, Clos Michet, Dom. de la Taille aux Loups, 2022 		62 €
<b>Languedoc</b>	12,5cl	75cl
Maison Ventenac, Cuvée Marie, 2022		28 €
Maison Lafon, Magallana, 2020	6 €	42 €
<b>Corse</b>	12,5cl	75cl
Tarra di Sognu, Clos Canarelli, 2022		85 €
<b>Alsace</b>	12,5cl	75cl
Complentation, Marcel Deis, 2020 		39 €
Rielsing Grand cru, Barmes Buecher, 2022		61 €
<b>Bordeaux</b>	12,5cl	75cl
La Mayne d'Olivet, Maison Boidron, 2016		39 €
<b>Monde</b>	12,5cl	75cl
Hereafter Here, Chenin blanc, WO West. Cape, 2022 – AFS		55 €
Ried Schütt, Grüner Veltliner, Smaragd, Wachau DAC, 2022		85 €

## VINS ROSES

---

<b>Languedoc</b>	<b>12,5cl</b>	<b>75cl</b>
Palooza, Aubert et Mathieu, 2023	6 €	29 €
Domaine de la Périnade, Carcassonne, 2023	7 €	32 €
<b>Corse</b>		<b>75cl</b>
Clos Canarelli, 2022		46 €

## LES BULLES

---

<b>Champagne blancs</b>		<b>75cl</b>
Tellier, "Les Massales" Extra-brut, 2018		63 €
Bonnaire, Terroirs, Grand cru Blanc de Blancs		67 €
Charles de Cazenove, brut Vieille France		70 €
Deutz, Classic brut		76 €
"R" de Ruinart, brut		83 €
Charles de Cazenove, blanc de blancs Vieille France		85 €
Charles de Cazenove, Stradivarius millésime 2009		130 €
<b>Champagne rosé</b>		<b>75cl</b>
Charles de Cazenove, brut rosé		80€
<b>Pétillants</b>		<b>75cl</b>
Crémant d'Alsace, brut nature, Barmès Buecher, 2020		34 €
Crémant blanc de blancs, Trousse Chemise, Île de Ré		31 €
Cerdon, méthode ancestrale, Renardat-Fache		38 €

## SPIRITUEUX

---

<b>Rhums - 4cl</b>	
Clément VSOP (Martinique)	7 €
Don Papa (Philippines)	9 €
Plantation XO (Barbade)	10 €
<b>Cognac JL Pasquet - 4cl</b> 	
Organic 04	7 €
Organic 07	8 €
Organic 10	9 €
<b>Liqueurs - 4cl</b>	
Get 27/31	6 €
Limoncello	6 €
<b>Armagnac - 4cl</b>	
Laballe 21 ans	10 €
<b>Whiskies - 4cl</b>	
Jack Daniel's (USA)	7 €
G. Pinard, Eloïse (France) 	9 €
Laphroaig 10 ans (Ecosse)	10 €
Nikka From the Barrel (Japon)	10 €
Lagavulin 8 ans (Ecosse)	10 €
<b>Pastis - 2cl</b>	
Ricard	3 €
Henri Bardouin	4 €