

Pour accéder à notre carte des vins, nous vous invitons à scanner sur le QR



La nouvelle carte du Fumoir, servie de 15H à 20h

Le thé complet du Fumoir avec sélection de boissons chaudes et desserts	10€
velouté de potiron crumble de parmesan, dés de jambon de Bayonne, ciboulette creamy soup of pumpkin, parmesan crumble, chives, diced raw ham	11€
tartine anchois, salsa de tomates citron confit, basilic anchovies, tomato salsa, preserved lemon and basil on toast	10€
frites, crabe, herbes , sauce à l'estragon french fries, crab, herbs, tarragon dressing	10€
tartare de boeuf dashi, navets, gingembre, turnip avec frites +5 € beef tartar, dashi, ginger,	13€
huitres spéciales #2 chou râve crémé, aneth raw oysters, creamed kohlrabi, dill	14€
dés de saumon légumes marinés à la fleur d'aneth, crème infusée au gin diced salmon, dill marinated vegetable, gin infused cream	12€
grande salade verte	7€
club sandwich poulet, bacon, tomates, oignons avec frites +5 € chicken, bacon, tomato, onions	13€
salade de thon haricots verts, avocat, tomates, vinaigrette soja sésame basilic tuna salad with tomatoes, avocado, string beans, soy, sesame and basil dressing	18€
saumon saumuré à la suédoise pommes de terre créées à l'aneth marinated salmon, creamed potatoes with dill	18€
joue de boeuf purée de panais, pleurotes, pickles d'asperges beef cheeks, mashed parsnip, mushroom, asparagus pickles	22€
assiette de 2 fromages provenance Alleosse ou Terroir d'Avenir	11€
gateau au chocolat 70% et fruits rouges, glace vanille	11€
glace au café et caramel miel, noisette, fleur de sel	9€
frozen cheesecake et mangue	9€
tarte au citron vert et crème battue	9€
caffè affogato glace à la vanille servie sur un expresso	7€

Pour accéder à notre carte des vins, nous vous invitons à scanner sur le QR



une sélection de nos cocktails

Somerset 9 /13€ Gin Plymouth, liqueur de clémentine maison, agrumes, baies de Timut	Vampire Kiss 9 /12€ Vodka à l'hibiscus, curaçao, fleur d'oranger, citron
Lady tonka 9 /14€ Rhum Havana 7 ans, fèves de tonka, sirop d'érable, citron, pointe de banane	Mister Lee 9 /13€ Vodka, vanille, cardamome, curaçao orange jus de citron et ananas, kombawa, coriandre
Shakti 9 /14€ Pisco peruvien, liqueur de cardamome vanille maison, thassi coco, jus de citron, blanc d'oeuf	Join the Ganz 9 /14€ Mescal Union, liqueur d'ananas fumé citron, piment doux
Dolce Vita 9 /14€ Gin Mist, liqueur réglisse maison liqueur basilic, Tonic Fever Tree	Very Old fashioned 9 /13€ Rye Whiskey, chocolate bitter zestes d'orange
Zanzibar 9 /12€ Rhum Havana 3 ans, liqueur de verveine et gingembre, us ananas, citron	Rose Cocktail 9 /12€ Gin, Vermouth, abricot, grenadine, citron

et de nos vins en bouteille

Rouges

Loire

Saumur Champigny - Domaine Bobinet - Cabernet franc - vin naturel - 2018	36€
Coteaux du Vendomois - Ariane Lesné - Pineau d'Aunis - 2018	43€

Beaujolais

Fleurie - Antoine Graillot - Gamay - 2016	48€
--	-----

Bourgogne

Pinot noir - Jean Baptiste Jessiaume 2018	45€
--	-----

Languedoc

Pic Saint Loup - cuvée Cynarah - André Leenhardt - vin bio -2018	38€
---	-----

Rhone Provence

Cuvée Solstice - Domaine Viret - vin naturel - 2019	28€
Chateau Ste Anne - Provence - vin naturel - 2015	42€

Blancs

Loire

Vouvray sec - Les Arpents - Sébastien Brunet - Chenin - vin naturel - 2018	34€
Pouilly Fumé - Domaine de Bouchot - P. Kerbiquet - Sauvignon - 2018	40€

Bourgogne

Bourgogne blanc - Domaine Bulliat - Chardonnay - vin bio - 2018	38€
Macon Loché - Domaine Tripoz - Chardonnay - biodynamie - 2019	38€

Languedoc

Malacoste - Domaine de la Doutbie - Vdf Languedoc - vin naturel - 2017	38€
---	-----

Alsace

Sylvaner - Bergheim - Sylvie Spielman - biodynamie - 2017	46€
--	-----

Pour accéder à notre carte des vins, nous vous invitons à scanner sur le QR