



FAUNE

Hôtel des Collections



ENTRÉES / À PARTAGER

Coques en marinière façon chimichurri	Poulpe mariné au citron vert & marjolaine, marmelade de concombres aux pickles	Caille laquée puis frite, sauce yaourt à la menthe, poivre de sichuan	Tataki de thon & vinaigrette miel jalapenos
7	7	10	8
Seiches grillées, sauce à la harissa & bouillon citronnelle	Carpaccio de veau, espuma thon anchois et câpres «Vitello-tonato»	Trio de dips & toasts, houmous, tapenade & écrasé de tomates confites	Burrata des Pouilles, pêche pochée au Noilly-Prat, soja & roquette basilic
8	10	7	9

PLATS

Filet de bar, curry vert d’oseille, risotto de tomates séchées	Falafel coriandre & combawa, salade de quinoa & sauce menthe	Thon mariné mi-cuit, ricotta aux olives vertes & légumes croquants	<i>pour 2 personnes</i>
18	16	17	Picanha de boeuf - 900gr accompagnement composé
Ravioles maison ricotta & menthe consommé de légumes de saison	Souris d’agneau à la sauge, crème chipotle, aubergines gratinées au Grana Padano	Tartare de boeuf au couteau, pomme grenaille émulsion raifort cajou & oeuf fermier	65
16	23	17	

DESSERTS GOURMANDS

Carpaccio d’ananas, caramel beurre salé, chantilly mezcal	Poire pochée & glace artisanale à la réglisse	Yaourt fouetté à la fleur d’oranger, espuma chocolat & croquant caramel
10	8	8

SPIRITUEUX

4cl

ARMAGNAC

Castarède VSOP - France10

PISCO

Quebranta La Caravedo - Pérou10

MEZCAL

Mezcal Koch-El Espadin - Mexique10

TEQUILA

Milagro silver - Mexique10

Milagro reposado - Mexique12

GIN *(tonic inclus)*

Beefeater - Angleterre8

Citadelle - France10

Kinobi - Japon12

Nikka Coffey Gin - Japon10

Bobby's Gin - Pays Bas11

Few Breakfast Gin - USA12

St Laurent - Canada11

Dodd's Old tom - Angleterre11

Hendrick's - Ecosse9

CALVADOS

Lelouvier Fine - France9

SOFTS

coca-cola.....3,5

coca zéro.....3,5

sprite.....3,5

ice tea.....3,5

badoit rouge.....3,5

schweppes.....3,5

sirop.....2,5

(menthe, citron, pac, grenadine, fraise, orgeat, & pêche)

jus de fruit.....4

(pomme, tomate, orange-carotte-pomme, abricot)

badoit 1L.....5

evian 1L.....5

thé glacé maison

(verveine citronnée ou thé noir aux agrumes).....4,5

BOISSONS CHAUDES

espresso.....1,6

noisette.....1,8

latte.....3

chocolat chaud.....3

cappucino.....3,5

thé.....3,5

SPIRITUEUX

BIÈRES PRESSIONS

Licorne blonde *(légère & rafraichissante - France)*

Lagunitas I.P.A. *(fruitée & houblonné - USA)*

Edelweiss blanche *(acidulée & fruitée - France)*

BIÈRES BOUTEILLES

Kwak *(ambrée & puissante - Belgique)*

Girouette blonde *(légère & désaltérante - Montpellier)*

Corona *(citronnée & maltée - Mexique)*

Ciney brune *(torifiée, épicée & légèrement amère - Belgique)*

Ciney blonde *(équilibrée & fruitée - Belgique)*
bière du moment

APÉRITIFS

Porto

Martini blanc / rouge

Spritz

Ricard

Pastis

Pastis & sirop

APÉRITIFS MAISON

Spritz Hibiscus *(eau pétillante hibiscus, proscéco, apérol)*

Suze K *(tonic, crème de cassis, suze)*

Americano aux agrumes *(eau pétillante, agrumes, vermouth rouge, campari)*

25cl

50cl

3,5

5,5

4,5

7

4

6,5

33cl

5,5

5,5

5,5

5,5

6,5

5

4,5

6,5

2,5

2,5

3

7

7

7

RHUMS

A1710 Renaissance - Rhum blanc agricole de dégustation - Martinique

Hampden - Rhum hors d'âge - Jamaïque

Clairin Communal - Rhum blanc agricole - Haïti

Fair - Rhum hors d'âge - Salvador

Plantation Pineapple - Rhum ambré infusé à l'ananas victoria - Caraïbes

Compagnie des Indes - Rhum hors d'âge - Caraïbes

VODKA

Russian Standard - Russie

Grey Goose - France

WHISKY

Great King Glasgow Blend - Ecosse

Jura Seven Wood - Highlands Ecosse

Nikka single malt Yoichi - Japon

Nikka From the Barrel - Japon

Kavalan - Classic single malt - Taïwan

Sazerac Rye 6 ans - Kentucky USA

Blanton's Gold Edition - Kentucky USA

Jameson - Irlande

Lagavulin - Islay Ecosse

Laphroiag - Islay Ecosse

BM Signature finish vin de paille - France

COGNAC

Fanny Fougerat Petite Cigüe - France

Fanny Fougerat le Laurier d'Apollon - France

Bache-Gabrielsen american Oak - France

4cl

12

12

9

11

10

10

8

10

11

13

13

10

12

13

13

8

12

9

10

10

12

11

SUMMER 20.19

COCKTAILS COLLECTION

	BASIL MATCH, <i>frais & fruité — 11</i> Basilic frais, jus de citron, sirop de fruits noirs maison, liqueur Nardini Tagliatella & gin Citadelle.
	PAPA LOVES MANGO, <i>épicé & fruité — 13</i> Sirop de mangue épicée maison, jus de citron, liqueur de calvados 30&40, bitter chocolat & tequila Milagro.
	C'EST PARTI MON TIKI, <i>épicé & fruité — 13</i> Jus d'ananas, jus de citron, sirop d'orgeat infusé au gingembre maison, liqueur de bois bandé, triple sec Pierre Ferrand, rhum plantation OFTD & rhum Plantation Dark.
	BISSO NA BISSAP, <i>frais & floral — 10</i> Sirop d'hisbicus maison, jus de citron, eau pétillante, extrait de lavande, triple se Pierre Ferrand & vodka Russian Standard.
	TONKA OLD FASHIONED, <i>sec & épicé — 12</i> Sirop de fèves tonka maison, bitter orange & aromatique, whisky Jura Journey & zest d'orange.
	DAIQUIRI YUZU COCO, <i>frais & acidulé — 12</i> Jus de yuzu, jus de citron, liqueur de coco Karukera, rhum 3 Stars Plantation.
	ABRICOT SOURD, <i>acidulé & fruité — 12</i> Sirop de thym maison, jus de citron, liqueur d'abricot Merlet, whisky Jura Journey & blanc d'oeuf.
	RHUM DMC, <i>simplement épicé — 10</i> Sirop de falernum maison, jus de citron, rhum Plantation Dark & Apérol.
	NEGRONI AZTÈQUE, <i>sec & amer — 12</i> Vermouth Mulassano Rosso, Campari, Mezcal Koch-El, liqueur café Fair.
	ROYAL BRAMBLE, <i>acidulé & fruité — 10</i> Sirop de verveine citronnée maison. jus de citron, bitter aromatique Angostura, crème de cassis Merlet & gin Beefeater.

VINS ROUGES	12cl	75cl
Domaine de Carobelle, Carobelle - Grenache, carignan, syrah, merlot - IGP Med - Biologique (aromatique, note de fruits noirs & de garrigue)	4	20
Les Déesses Muettes, Exception - syrah, grenache - Pic Saint Loup AOP Languedoc (terroir situé au pied des Cévennes, bouche soyeuse et réglissée, tannins doux)	5	26
Castelbarry, Le Salut de la Terre - 2016 - Grenache, syrah, mourvèdre - AOP Terrasses du Larzac (nez de fruits murs, de fraise, et de garrigue. Bouche ample, ronde et généreuse)	6	29
Château l'Hospitalet de Gérard Bertrand, Art de Vivre - Syrah, grenache, mourvèdre - AOP La Clape - Terra vitis (léger, juteux et digeste, tannins très fins)		31
Château Croix Martelle, Sirus - Grenache, syrah, cinsault - Minervois AOP Languedoc (notes de fruits intenses et croquants, belle onctuosité, arômes d'épices)		24
Jamelles, IGP Pays d'oc - Carignan (riche, souple et aromatique)		21
Demena Wasabi, VDF - 2018 - grenache - Vin nature (grenache d'infusion, parcelle d'altitude entre Fitou et Côtes Catalanes)		38
Judith Beck Sweigelt, Burgenland Autriche - Biodynamie (nez de cerise, bouche juteuse, épicée et poivrée, tannins souples et ronds, buvabilité optimale)		41
Domaine Grand Chemin, Les Combes - 2017 - Cabernet, sauvignon - IGP Pays d'Oc (élevage de 6 mois en fût, arôme de cassis et de cerise)		25
La Nouba, Claude Serra - 2017 - Cabernet sauvignon, carignan, cinsault, grenache, syrah - Vin de Pays d'oc (frais, léger & fruité)		24
Coste Moynier, IGP Oc Grès de Montpellier - Merlot (belle couleur rouge vive, à la fois fruité et tannique)		33
Gayda, Figure Libre Freestyle - 2017 - IGP Pays d'oc (notes de fruits intenses et croquants, belle onctuosité, arômes d'épices)		42
Domaine Villet, AOC Arbois - 2016 - Pinot noir - Biologique (pinot frais et élégant, arôme de cerise griotte)		48

Chateau Les Croisille, Silice - 2017 - 100% Malbec - AOP Cahors biologique (léger, juteux & digeste, tannins très fins)	40	
---	----	--

Château de Valflaunès, T'em T'em - 2015 - Syrah, mourvèdre - AOC Pic Saint Loup (sélection parcellaire avec un élevage de 14 à 18 mois en fûts de chêne. Riche en bouche, des notes de pain grillé, de fruits rouges et une finale mentholée)	64	
--	----	--

VINS BLANCS

Costières de Pomerol, Hugues de Beauvignac - Chardonnay - Pays d’Oc (la bouche est riche, ample avec beaucoup de volume, fruits blancs.)	4	21
--	---	----

XVIII Saint Luc Plaimont, Gros manseng, colombard - IGP Côtes de Gascogne (vin moelleux, frais et gourmand issu de raisins lentement surmûris au soleil)	5	26
--	---	----

Belles Pierres, Les Clauzes de Jo - 2015 - Roussane, viognier, grenache - Saint Georges d’Orques (douze mois d’élevage en barrique, notes minérales, grillées, briochées. Bel équilibre en bouche, gras)	6	31
--	---	----

Domaine de Gournier, Mas Bres Stella - 2017 -Vermentino, riesling, roussanne - Cévennes (aromatique à la limite de l’exubérance avec des notes de fruits frais exotiques)	23	
---	----	--

Château Mourgues du Grès, Terre d’Argence - Viognier, roussane, petit manseng - IGP Coteaux du Pont du Gard (frais, intense et fruité.)	32	
---	----	--

Mas Laval, Les Pampres - 2018 - Viognier, chardonnay, chenin blanc - VDF (vin franc, frais & gourmand, belle amertume en fin de bouche.)	30	
--	----	--

Judith Beck, Korea 2016 - Grenache - Sämling 88, Grüner veltiner - Burgenland Autriche (notes de fruits rouges et blancs, ensemble baigné de fraîcheur et d’épices)	48	
---	----	--

Korenika & Moskon, Tris 2015 - Pinot blanc, sauvignon - AOP Istra Slovénie (nez libre, touche de miel et de fruits à chairs blanches, bouche complexe et ronde)	42	
---	----	--

Grès St Paul, Grange Philippe Vermentino - Vin de Pays d’Oc (aromatique, note de fruits noirs et de garrigue)	24	
---	----	--

Collines de Bourdic, 100% Viognier -IGP PAys d’oc (aromatique à la limite de l’exubérance avec des notes de fruits frais éxotiques.)	26	
--	----	--

Émile & Rose, L'Émile de Rose - 2018 - Pinot noir - IGP Coteaux de Béziers - Biologique (vieillissement en jarre de terre, arômes de fleurs blanches et fruits exotiques)	40	
---	----	--

Domaine Grand Chemin, Le Faillet - 2017 - 100% Viognier - IGP Pays d’oc - (terroir au pied des cévennes, arôme intense et complexe de pêche & d'abricot)	5	25
--	---	----

La Madura, Grand Vin - Sauvignon, piquepoul blanc - IGP Pays d’Oc (élevage en barrique, arôme de mangue citron vert et des notes de tilleul.)	60	
---	----	--

Moulin de Lène, Justine - Chardonnay, petit manseng - IGP Côtes de Thongue - Terra Vitis (terroir argilo-calcaire, fraîcheur citronnée, arôme de pêche de vigne, finale agrume et pamplemousse.)	27	
--	----	--

VINS ROSÉS

Les Sources de la Marine, 2018 - Grenache noir, syrah - IGP Gard - Agriculture raisonnée (robe cristalline, notes de fraise des bois et de pêche jaune)	4	21
---	---	----

La Rose des Vents, 2018 - Grenache, cinsault, syrah - Côte Varois de Provence (notes de fruits rouges et blancs, ensemble baigné de fraîcheur et d’épices)	5	26
--	---	----

Nuit Blanche en Provence, Grenache, Cinsault - Côtes de Provence (rosé rafraîchissant, sec et fruité, bouche en finesse, belle fraîcheur en finale.)	29	
--	----	--

Château Puech Haut, Cuvée Prestige - 2018 - Grenache, cinsault - AOP Languedoc (minéral, acidulé, agrumes et fleur de pêche)	32	
--	----	--

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

Sartori, Sirus - 100% Prosecco - Trévise Italie (vin pétillant italien, fleurs d’acacia, saveurs subtiles de fruits secs)	5	35
---	---	----

Philippe Gonet, Brut reserve - Chardonnay, pinot noir, meunier - Champagne (nez floral, fruité, arôme de pomme et de poire. La bouche présente rondeur et finesse)	8	60
--	---	----

Ruinart, Blanc de Blancs - 100% Chardonnay - Champagne (frais, notes de brugnnon et d’agrumes, belle minéralité en finale)	120	
--	-----	--

SIDES / 5 euros - bol de frites fraîches, sauce maison - jambon de parme AOP - jambon cuit (sans nitrites ni conservateur ni colorant) - chèvre frais & roquefort gabriel coulé	SIDES / 5 euros - bol de frites fraîches, sauce maison - jambon de parme AOP - jambon cuit (sans nitrites ni conservateur ni colorant) - chèvre frais & roquefort gabriel coulé	SIDES / 5 euros - bol de frites fraîches, sauce maison - jambon de parme AOP - jambon cuit (sans nitrites ni conservateur ni colorant) - chèvre frais & roquefort gabriel coulé
SIDES / 5 euros - bol de frites fraîches, sauce maison - jambon de parme AOP - jambon cuit (sans nitrites ni conservateur ni colorant) - chèvre frais & roquefort gabriel coulé	SIDES / 5 euros - bol de frites fraîches, sauce maison - jambon de Parme AOP - jambon cuit (sans nitrites ni conservateur ni colorant) - chèvre frais & roquefort Gabriel Coulet	SIDES / 5 euros - bol de frites fraîches, sauce maison - jambon de Parme AOP - jambon cuit (sans nitrites ni conservateur ni colorant) - chèvre frais & roquefort Gabriel Coulet
SIDES / 5 euros - bol de frites fraîches, sauce maison - jambon de Parme AOP - jambon cuit (sans nitrites ni conservateur ni colorant) - chèvre frais & roquefort Gabriel Coulet	SIDES / 5 euros - bol de frites fraîches, sauce maison - jambon de Parme AOP - jambon cuit (sans nitrites ni conservateur ni colorant) - chèvre frais & roquefort Gabriel Coulet	SIDES / 5 euros - bol de frites fraîches, sauce maison - jambon de Parme AOP - jambon cuit (sans nitrites ni conservateur ni colorant) - chèvre frais & roquefort Gabriel Coulet

HAPPY HOUR

COCKTAILS

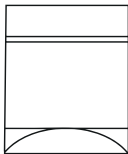
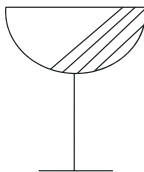


BLEU ROYAL
acide & fruité
Sirop de verveine citronnée maison, jus de citron, bitter aromatique Angostura, crème de cassis Merlet & gin Beefeater.

8

BISSO NA BISSAP
frais & floral
Sirop d'hisbicus maison, jus de citron, eau pétillante, extrait de lavande, triple se Pierre Ferrand & vodka Russian Standard.

8



BISSO NA BISSAP
frais & floral
Sirop d'hisbicus maison, jus de citron, eau pétillante, extrait de lavande, triple se Pierre Ferrand & vodka Russian Standard.

8

HAPPY HOUR

COCKTAILS

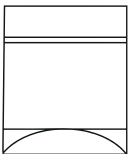
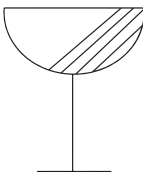


BLEU ROYAL
acide & fruité
Sirop de verveine citronnée maison, jus de citron, bitter aromatique Angostura, crème de cassis Merlet & gin Beefeater.

8

BISSO NA BISSAP
frais & floral
Sirop d'hisbicus maison, jus de citron, eau pétillante, extrait de lavande, triple se Pierre Ferrand & vodka Russian Standard.

8



BISSO NA BISSAP
frais & floral
Sirop d'hisbicus maison, jus de citron, eau pétillante, extrait de lavande, triple se Pierre Ferrand & vodka Russian Standard.

8

HAPPY HOUR

COCKTAILS

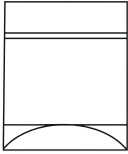
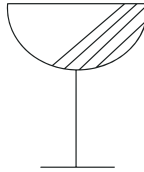


BLEU ROYAL
acide & fruité
Sirop de verveine citronnée maison, jus de citron, bitter aromatique Angostura, crème de cassis Merlet & gin Beefeater.

8

BISSO NA BISSAP
frais & floral
Sirop d'hisbicus maison, jus de citron, eau pétillante, extrait de lavande, triple se Pierre Ferrand & vodka Russian Standard.

8



BISSO NA BISSAP
frais & floral
Sirop d'hisbicus maison, jus de citron, eau pétillante, extrait de lavande, triple se Pierre Ferrand & vodka Russian Standard.

8

HAPPY HOUR

COCKTAILS

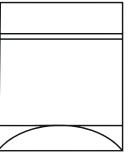
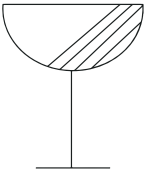


BLEU ROYAL
acide & fruité
Sirop de verveine citronnée maison, jus de citron, bitter aromatique Angostura, crème de cassis Merlet & gin Beefeater.

8

BISSO NA BISSAP
frais & floral
Sirop d'hisbicus maison, jus de citron, eau pétillante, extrait de lavande, triple se Pierre Ferrand & vodka Russian Standard.

8



BISSO NA BISSAP
frais & floral
Sirop d'hisbicus maison, jus de citron, eau pétillante, extrait de lavande, triple se Pierre Ferrand & vodka Russian Standard.

8



FAUNE

Hôtel des Collections

BAR & RESTAURANT
du **MO.CO**

