

FAUNE

Hôtel des Collections



SOFT

Coca-cola 33 cl	3.5
Coca zéro 33 cl	3.5
Limonade artisanale bio Elixia 33 cl	4.5
Ice tea 25 cl	3.5
Orangina 25 cl	3.5
Badoit rouge 33 cl	3.5
Schweppes 25 cl	3.5
Sirop (menthe, citron, pac, grenadine, fraise, orgeat, pêche, violette) 33 cl	2.5
Citronnade maison 33 cl	3
Thé glacé maison (verveine citronnée) 33 cl	4
Jus d'orange pressé 25 cl	4
Jus de fruits artisanal (pomme, tomate, abricot, pêche de vigne) 25 cl	4
Badoit 1L	5
Evian 1L	5

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1.6
Noisette	1.8
Latte	3
Chocolat chaud	3
Cappuccino	3.5
Thé (gunpowder, jasmin, menthe, earl grey, english breakfast, rooibos, verveine)	3
Déca	1.6

BIÈRES PRESSIONS

Licorne blonde - légère & rafraichissante, France**25cl** **50cl**

3.5 | 5.5

Lagunitas Day Time I.P.A - arôme de citron, zest d'orange, USA

4.5 | 7

Gallia Weiss blanche - acidulée & fruitée, France

4 | 7

BIÈRES BOUTEILLES

Kwak - ambrée & puissante, Belgique**33cl**

5.5

Corona - citronnée & maltée, Mexique

5.5

Mediterranean Pale Ale Malpolon, Montpellier

5.5

Nova saison blonde Malpolon, Montpellier

5.5

Follamour lager bio Gallia, Paris

5.5

APÉRITIFS

Porto 12 cl

5

Martini blanc / rouge 6 cl

4.5

Spritz 25 cl

6.5

Spritz Hugo (prosecco, liqueur St-Germain, eau pétillante) 25 cl

7.5

Ricard 2 cl

2.5

Pastis 2 cl

2.5

Pastis & sirop 2 cl

3

Muscat de Frontignan 12 cl

5

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Buck (jus de gingembre frais, citron pressé, sucre de canne, combava zesté)

6

Ananarama (jus d'ananas, sirop de vanille, citron pressé)

6

**ROSE BRAMBLE**, *floral & doux* — 9

Vodka, crème de cassis, jus de citron pressé & eau de rose

**GIN BUCK**, *intense & citronné* — 9

Gin, jus de gingembre frais, jus de citron pressé, eau gazeuse & combava zesté

**CAIPI MUSCOVADO**, *frais & citronné* — 10

Cachaça Leblon, sucre muscovado, jus de citron vert frais

**DARK & STORMY**, *épicé & doux* — 9

Rhum ambré, jus de gingembre frais, jus de citron pressé, eau gazeuse & Angostura bitter

**PINEAPPLE MAÏ TAI**, *fruité & doux* — 10

Rhum infusé à l'ananas, rhum blanc, dry curaçao, jus de citron frais & sirop d'orgeat

**ESPRESSO MARTINI**, *crémeux & intense* — 11

Vodka, double espresso, liqueur de café Fair, sucre de canne

**MEZCAL SOUR**, *frais & fumé* — 12

Mezcal Vida, citron pressé, sirop d'agave, blanc d'œuf

**MAPLE OLD FASHIONED**, *sec & puissant* — 12

Bulleit Bourbon, sirop d'érable et Angostura bitter

**GREEN GIN**, *floral & acidulé* — 10

Gin, concombre frais, jus de citron, sucre de canne, liqueur de fleur de sureau

VINS ROUGES

DOMAINE
DE CAROBELLE

IGP Med - Bio

Grenache, carignan, syrah,
merlot

 4  21

DOMAINE DES SCHISTES,
ESSENCIAL

**AOC Côtes du Roussillon
Villages - Nature**


Carignan, lladoner pelut,
grenache noir

 5  26

CHATEAU CAPION,
LE CHEMIN DE GARENNES

AOP Terrasses du Larzac



Syrah, grenache, mourvèdre

 6  31

COSTIÈRES DE
POMEROL, BEAUVIGNAC

IGP Pays d'OC

100% chardonnay



 4  21

VINS BLANCS

SAINT LUC,
XVIII

IGP Côtes de Gascogne

Gros manseng, colombard
Moelleux

 5  26

COLLINES
DE BOURDIC

IGP Pays d'Oc

100% viognier

 5  26

DOMAINE ALAIN
CHABANON,
CAMPREDON

AOP Languedoc - Bio

Syrah, mourvèdre, grenache

 36

MAS
D'ANDRUM

Costières de Nîmes

Syrah, grenache noir

 24

MAS DE JON
CUVÉE TRADITION

AOC Pic St Loup

Mourvèdre, syrah, grenache

 26

MONSIEUR S
JUSTE LE BLANC

Vin de France - Nature

Chenin, chardonnay, mauzac

 6  28

LA NOUVELLE DON(N)E -
NEO NERVIS

Vin de France - Nature

Macabeu, carignan noir

 36

DOMAINE RIMBERT
L'AGATHE

AOC St Chinian - Bio

Clairette, roussane, vermentino,
grenache blanc

 27

LA NOUVELLE DON(N)E,
KASHMIR

Vin de France - Nature

100% Carignan

 36

MAS FOULAQUIER

Cuvée L'Orphée

AOP Pic St Loup - Nature

Syrah, grenache, carignan

 38

LE MAS
AU SCHISTE

AOC Saint-Chinian - Bio

Syrah, grenache, carignan

 33

MAS LAVAL,
LES PAMPRES

Vin de France

Viognier, chardonnay, chenin
blanc

 30

MOULIN DE LÈNE,
JUSTINE

**IGP Côtes de Thongue -
Terra Vitis**

Chardonnay, petit manseng

 27

JUDITH BECK,
KOREAA

Burgenland Autriche - Bio

Samsling 88, Grüner veltiner

 48

CASTELBARRY,
LE SALUT DE LA TERRE

Terrasses du Larzac

Grenache, syrah, mourvèdre

 6  28

LA NOUVELLE DON(N)E,
NOUVELLE VAGUE

Vin de France - Nature

Carignan, mourvèdre

 31

DOMAINE DE SULAUZE,
LAUZE

**AOP Coteaux d'Aix-en-
Provence - Bio**

Grenache, syrah, mourvèdre

 42

VINS ROSÉS

LES SOURCES
DE LA MER
IGP Gard -
Agriculture raisonnée
Grenache noir, syrah

4 21

NUIT BLANCHE
EN PROVENCE
Côtes de Provence
Grenache, cinsault

5 27

POAMPONNETTE
Coteaux Aix-en-Provence
Grenache noir, cinsault, syrah

28

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

SARTORI
PROSECCO
Trèvis
100% Prosecco

5 26

JEAN JOSSELYN
BRUT RÉSERVE
Champagne
Chardonnay, pinot noir, meunier

9 55

RUNART
BLANC DE BLANCS
Champagne
100% chardonnay

120

BLOODY MARY



10

LE BRUNCH
23€
LE DIMANCHE

AMMOSA



10

boisson chaude & jus d'orange pressé ou citronnade maison

&

DOUCEURS SALÉES
AU CHOIX

LE BÉNÉDICTE : croissant Bénédicte, saumon gravlax, œuf poché, guacamole, sauce hollandaise

L'EFFILOCHÉ : muffin maison, effiloché de porc Aveyron, champignons, jalapeños pickles, sauce hollandaise

LE VEGGIE : muffin maison, burrata, œuf poché, champignons, sauce hollandaise

&

DESSERTS
AU CHOIX

Entremet Mont-blanc, crème de marrons & cassis

Fontainebleau, fruits & coulis du moment

Brownie chocolat, noix de pécan, caramel beurre salé

EXTRAS

Saumon gravlax
7

Effiloché de porc
7

Guacamole
6

Burrata
6

À LA CARTE

Salade Caesar, laitue romaine, filet de poulet fermier, croûtons à l'ail, œuf dur, anchois

16

Tartare d'Aubrac, frites, salade & béarnaise maison

18

NOUS VOUS PROPOSONS
À LA CARTE

ENTRÉES

Raviolo de ricotta aux épinards

beurre de sauge, coulis de cresson,
parmesan

7

Coquilles Saint-Jacques

au beurre de gingembre, guanciale
& croûtons à l'ail

11

PLATS

**Médaille de
queue de lotte**

haricots coco fumés,
pommes de terre au four, rouille

19

**Burger d'effiloché
de porc d'Aveyron**

coleslaw, sauce cheddar, jalapeños
pickles, servi avec frites et salade

18

Souris d'agneau confite

légumes de saison & jus de cuisson

22

Salade Caesar

laitue romaine, filet de poulet fermier,
croûtons à l'ail, œuf dur, anchois

16

Pièce du boucher (220g)

servi avec frites, salade & béarnaise maison

21

DESSERTS

Poire pochée au noilly-prat

sauce chocolat, caramel
beurre salé & noix

8

Fontainebleau

aux fruits &
coulis du moment

7

Entremet Mont-blanc

crème de marrons & cassis

6

Île flottante

aux pralines roses

8

LE PLAT DE
LA SEMAINE

12.50€

NOUS VOUS PROPOSONS
LE MENU

ENTRÉES

Tartare de coquillages

aïoli agrumes, algues, pickles
graines de moutarde

Velouté de châtaigne

céleri & noisette, œuf poché,
huile de truffe

Croquettes bœuf bourguignon

mayo à l'ail noir

PLATS

Cochon d'Aveyron

au jus corsé, poireaux braisés,
carottes glacées, crumble café

Bar au beurre blanc

palourdes, champignons, pommes
de terre au four, sabayon ail noir

Gnocchi frais

pistou de roquette, piments verts sautés,
pecorino & cresson

DESSERTS

Entremet Mont-blanc

crème de marrons & cassis

Fontainebleau

aux fruits &
coulis du moment

Île flottante

aux pralines roses

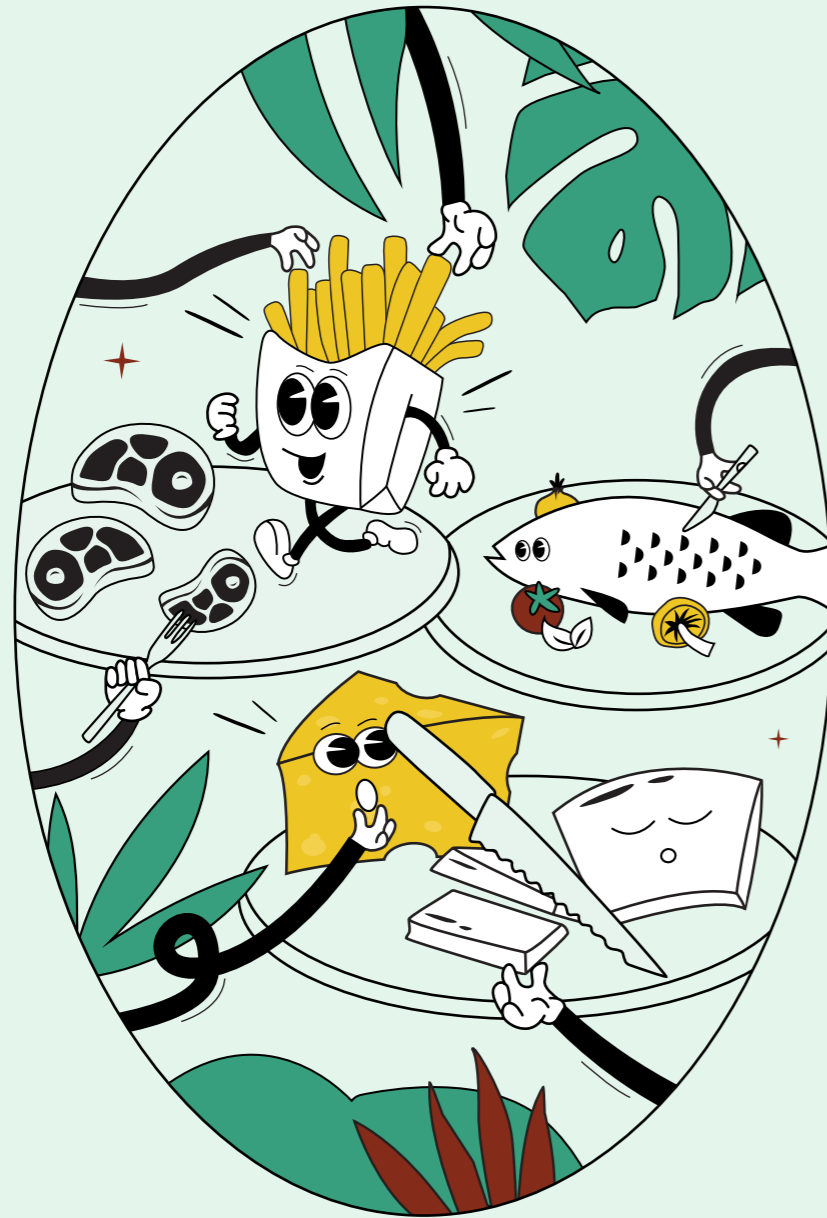
ENTRÉE ☞ PLAT
PLAT ☞ DESSERT

21€

ENTRÉE, PLAT
☞ DESSERT

25€

NOUS VOUS PROPOSONS
LE SOIR



À PARTAGER

Croquettes bœuf bourguignon

mayo à l'ail noir

8

Daurade marinée

ail, citron, gingembre, crème crue, salicorne

12

Panisses maison

sauce oignon caramélisé

7

Lamelles d'encornets

sautés à l'ail, cresson, persil & jaune d'œuf

9

Travers de porc confit

sauce barbecue, jalapeños pickles

9

Frites fraîches

sauce maison

5

Dadinho de tapioca

au vieux gouda, gelée gingembre piment

8

Assortiment de fromages

Crèmerie du Faubourg

10

DESSERTS

Poire pochée au noilly-pratt

sauce chocolat, caramel

beurre salée & noix

9

Fontainebleau

aux fruits &

coulis du moment

7

Entremet Mont-blanc

crème de marrons & cassis

6

Île flottante

aux pralines roses

8

SPIRITUEUX

4cl

RHUMS

A1710 Renaissance - Rhum blanc agricole de dégustation, Martinique	14
Hampden - Rhum hors d'âge, Jamaïque	12
Clairin Communal - Rhum blanc agricole, Haïti	9
Plantation Pineapple - Rhum ambré infusé à l'ananas victoria, Caraïbes	8
Compagnie des Indes - Rhum hors d'âge, Caraïbes	10
Botran 15 ans - Rhum vieux, Guatemala	10
Santa Teresa 1796 - Solera, Venezuela	12

VODKA

Russian Standard, Russie	8
Grey Goose, France	10

WHISKY

Great King Glasgow Blend, Écosse	11
Jura Seven Wood, Highlands Écosse	13
Nikka single malt Yoichi, Japon	13
Nikka From the Barrel, Japon	10
Kavalan - Classic single malt, Taïwan	12
Sazerac Rye 6 ans, Kentucky USA	13
Blanton's Gold Edition, Kentucky USA	13
Jameson, Irlande	8
Lagavulin, Islay Écosse	12
Laphroig, Islay Écosse	9
BM Signature finish vin de paille, France	10
Balvenie 12 - Double Wood, Écosse	10

ARMAGNAC

Castarède VSOP, France	10
-------------------------------	----

SPIRITUEUX

4cl

COGNAC

Fanny Fougerat - Petite Cigüe, France	10
Fanny Fougerat - Laurier d'Apollon, France	12
Bache-Gabrielsen - American Oak, France	11

PISCO

Tabernero Puro Quebranta, Pérou	10
--	----

MEZCAL

Vida Del Maguey, Mexique	10
---------------------------------	----

TEQUILA

Milagro silver, Mexique	10
Milagro reposado, Mexique	12

GIN (TONIC INCLUS)

Beefeater, Angleterre	8
Citadelle, France	10
Kinobi, Japon	12
Nikka Coffey Gin, Japon	10
Bobby's Gin, Pays-Bas	11
Few Breakfast Gin, USA	12
St. Laurent, Canada	11
Dodd's Old tom, Angleterre	11
Hendrick's, Écosse	9
Tanqueray 10, Écosse	12

CALVADOS

Lelouvier Fine, France	9
-------------------------------	---

