

VODKA BAR

MENU VODKA BAR 1

APÉRITIF DE BIENVENUE

Mini-bouillon avec brochette de viande « d'olla »
Mini baguette aérée à la cecina
Croquette de poulet rôti
Cœur de laitue avec salade russe et ventrèche de thon

À PARTAGER

Terrine de foie gras, confiture, pain grillé, et cornichons
Tartare de tomate, stracciatella et roquette
Fondue savoyarde (Comté, Beaufort et Emmental)

PLAT PRINCIPAL

Côte de bœuf extra avec frites et salade

DESSERTS

Baba au rhum avec glace à la crème
Yin-Yang de quinoa et cacao
Pain, eaux minérales et cafés inclus

150 € par personne

Minimum de 12 personnes

Inclus :

1 dameuse à la montée et 1 dameuse à la descente

Dameuses supplémentaires : 200 € par trajet

Heure supplémentaire à partir de 00 : 00 : 20 € par personne

Open bar: 37,50 € par personne (gin, vodka, rhum, whisky et bourbon)

Tous les suppléments sont à régler au restaurant

Privatisation du restaurant : 550 €

VODKA BAR

MENU VODKA BAR 2

APÉRITIF DE BIENVENUE

Mini-bouillon avec brochette de viande « d'olla »
Huîtres « La Belle Huître » avec tartare de thon et caviar Oscietra
Mini baguette aérée au jambon ibérique
Croquette de ragoût de viande

À PARTAGER

Carpaccio de courgette grillée, burrata et pesto
Tartare de thon rouge sur dés d'avocat
Crevettes de Palamós à l'ail

PLAT PRINCIPAL

Côte de bœuf extra grillée

DESSERTS

Gâteau crémeux au fromage de brebis
Baba au rhum avec glace à la crème
Pain, eaux minérales et cafés inclus

180 € par personne

Minimum de 12 personnes

Inclus :

1 dameuse à la montée et 1 dameuse à la descente

Dameuses supplémentaires : 200 € par trajet

Heure supplémentaire à partir de 00 h 00 : 20 € par personne

Open bar : 37,50 € par personne (gin, vodka, rhum, whisky et bourbon)

Tous les suppléments sont à régler au restaurant

Privatisation du restaurant : 550 €

VODKA BAR

SÉLECTION DE VINS

ROSÉS

By Ott 2023 – **40 €**

Domaines Ott – AOC Côtes-de-Provence

ROUGES

Vermell Dos Terras 2021 – **32 €**

Dos Terras – DO Montsant

Martinet Bru 2022 – **56 €**

Mas Martinet Viticultors – DOQ Priorat

Côtes-du-Rhône Saint-Esprit 2022 – **28 €**

Maison Delas Frères – AOC Côtes-du-Rhône

Savigny-lès-Beaune 2022 – **86 €**

Domaine Arnoux Père & Fils – AOC Beaune

BLANCS

Ekam 2022 – **49 €**

Castell d'Encús – DO Costers del Segre

José Pariente 2023 – **28 €**

DO Rueda

Do Ferreira 2022 – **42 €**

Gerardo Méndez – DO Rías Baixas

Mâcon-Villages 2022 – **38 €**

Louis Jadot – AOC Mâcon-Villages

Grand Régnard 2022 – **85 €**

Maison Régnard – AOC Chablis

VODKA BAR

SÉLECTION DE VINS

VINS MOUSSEUX

Cuvée D.S. – **25 €**

Freixenet – DO Cava

Taittinger Brut Réserve – **85 €**

AOC Champagne

Perrier-Jouët Grand Brut – **89 €**

AOC Champagne

Comtes de Champagne 2011 – **205 €**

Taittinger – AOC Champagne

VINS MOUSSEUX ROSÉS

Taittinger Brut Prestige Rosé – **105 €**

AOC Champagne