



CABARET
RESTAURANT

Cocktails

Spritz | 14€

Cinzano Aperitivo, Martini Prosecco,
eau gazeuse

St Germain Spritz | 15€

Liqueur St Germain, Martini Prosecco,
eau gazeuse

Paris Mule | 15€

Vodka Absolut, purée de yuzu,
sirop de mure, ginger beer

Whisky Sour | 15€

Whisky Ballantines, jus de citron jaune,
sirop de sucre de canne, aquafaba, angostura bitter

Django | 16€

Gin Bombay Sapphire, Liqueur de kumquat,
jus de citron vert, sirop de miel, ginger beer

French Negroni | 16€

Gin Bombay Sapphire, Lillet rouge, Campari

Midnight Duke | 16€

Cognac Hennessy VS, jus de citron vert,
crème de mûre, Vin rouge Morgon

Chet Baker | 16€

Rhum Havana Especial, Lillet rouge,
sirop de miel, Bitter Orange

Patron Paloma | 16€

Tequila Patron Reposado, jus de pamplemousse,
jus de citron vert, sirop d'agave, eau gazeuse

Elis Regina | 16€

Cachaça Janeiro, jus de citron vert,
purée et jus de fruit de la passion, Champagne

Le Grand Fizz | 16€

Vodka Grey Goose, Liqueur St Germain,
citron vert, eau gazeuse

Hermeto Pascoal | 16€

Mezcal Vida Del Maguey, jus de citron vert,
sirop de concombre, purée de yuzu, bitters au céleri





CABARET

RESTAURANT

LES ENTRÉES

Œuf Braisé | 8€

Mayonnaise verte, espuma de foin
et tuile de lin

Artichaut Barigoule | 14€

Caviar d'olive et tomate séchées

Soupe à l'oignon confit au Porto | 12€

Gratinée au comté

Poireaux gribiche | 12€

Noix croustillantes, pommes cristalline,
balsamique et Espelette

Tartare de Thon | 17€

Mangues, passion, coriandre,
vermicelles soufflés

Carpaccio de Saint-Jacques | 19€

Huile de cumbawa,
caviar de poisson volant, cébette

6 gros escargots de Bourgogne | 15€

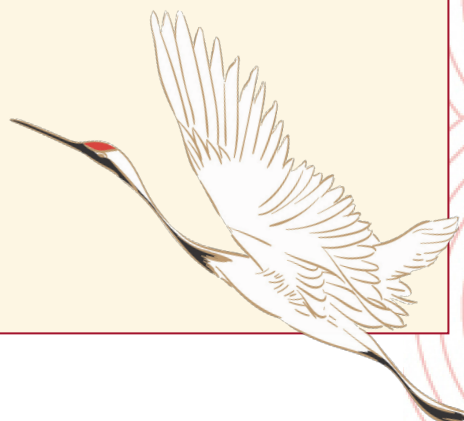
Gratiné au beurre maître d'hôtel

Foie gras à l'armagnac | 21€

Gel de coing, pain brioché
et fleur de sel viking

Huîtres fine de claire n°3 | par 6 / par 12
Sauce d'échalote, beurre de wakame 16€ 29€

TRADUCTION MENU
ET ALLERGÈNES



@cabaretrestaurant

Prix net TTC - Service compris



CABARET

RESTAURANT

LES PLATS

cuisson au charbon de bois

Tartare de Bœuf au couteau | 24€
Frites et mesclun

Suprême de volaille | 25€
Légumes oubliés rôtis, jus de volaille réduit

Côte de bœuf individuel | 38€
Pomme pont neuf, sauce béarnaise

Carré d'agneau en croûte d'herbe | 35€
Purée de céleri rave et jus d'agneau au genièvre

Mi-cuit de thon | 27€
Panisse, aioli blanc et zaatar

Saint-Jacques | 32€
Purée de potimarron, gel de pomme verte, shiitaké, émulsion de corail

Risotto Noir Venere | 28€
Poulpe et gambas, chou pourpre, œufs de saumon, cébette et jeunes pousses

Rigattoni | 25€
Crème de morilles, parmesan, éclats de noisettes, tomate confite et basilic

LES DESSERTS

Mousse au chocolat | 10€
Servie à la louche

Ile flottante | 10€
Crème anglaise,
caramel au beurre salé et praline

Tatin de pommes | 10€
Crème fouettée
à la vanille de Madagascar

Café gourmand | 15€
Surprises du Chef

Macaron géant | 13€
Framboise et pistache

Tarte au citron | 10€
Zeste de cumbawa,
meringue géante

Assiette de 3 Fromages | 13€
Affinées
par notre maître fromager

Champagne gourmand | 19€
Surprises du Chef





CABARET
RESTAURANT

Menu 1 | 59€

ENTRÉES

au choix

Œuf Braisé

Mayonnaise verte, espuma de foin et tuile de lin

Poireaux gribiche

Noix croustillantes, pommes cristalline, balsamique et Espelette

PLATS

au choix

Suprême de volaille

Légumes oubliés rôtis au feu de bois, jus de volaille réduit

Mi-cuit de thon

Panisse, aioli blanc et zaatar

Rigattoni

Crème de morilles, parmesan, éclats de noisettes, tomate confite et basilic

DESSERTS

au choix

Mousse au chocolat

Servie à la louche

Tatin de pommes

Crème fouettée à la vanille de Madagascar

BOISSONS

au choix

1 Bouteille de Vin Rouge pour 3 personnes

Côte du Rhône Bio - Les Safres - Domaine du Séminaire

1 Bouteille de Vin Blanc pour 3 personnes

L'instant Sauvignon Bio, Domaine Berthier - Vins de France

1 Bouteille d'eau Plate ou Gazeuse pour 2 personnes

TRADUCTION MENU
ET ALLERGÈNES



@cabaretrestaurant

Prix net TTC - Service compris



CABARET
RESTAURANT

Menu 2 | 89€

ENTRÉES

au choix

Carpaccio de Saint-Jacques
Huile de cumbawa, caviar de poisson volant, cébette

Foie gras à l'armagnac
Gel de coing, pain brioché et fleur de sel viking

PLATS

au choix

Tartare de Bœuf au couteau
Frites et mesclun

Risotto Noir Venere
Poulpe et gambas, chou pourpre, œufs de saumon, cébette et jeunes pousses

Rigattoni
Crème de morilles, parmesan, éclats de noisettes, tomate confite et basilic

DESSERTS

au choix

Mousse au chocolat
Servie à la louche

Tatin de pommes
Crème fouettée à la vanille de Madagascar

Tarte au citron
Zeste de cumbawa, meringue géante

BOISSONS

1 coupe de Champagne Paillette Brut

Expresso ou Thé

au choix

1 Bouteille de Vin Rouge pour 3 personnes
Pinot Noir - IGP pays d'Oc - Maison Castel - Languedoc

1 Bouteille de Vin Blanc pour 3 personnes
Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel - Languedoc



TRADUCTION MENU
ET ALLERGÈNES



Prix net TTC - Service compris



@cabaretrestaurant



CABARET
RESTAURANT

Vins

Rouges

LES SAFFRES - Bio - Rhône

Domaine du Séminaire.

Un vin velouté, avec des tanins fondus et une persistance fruitée

PINOT NOIR - Languedoc

Maison Castel - IGP Pays d'Oc

Marqué par des notes de cerises, de framboises sauvages et d'épices

MORGON - Beaujolais

Les Charmes - Domaine les Héritiers Saint-Genys

Aux arômes de fruits noirs, mûres et prunes

SAINT ÉMILION - Bordeaux

Château Lascumbas Grand Cru - L'esquisse

Vin d'agriculture raisonnée

SAUMUR CHAMPIGNY - Loire

La Cabriole AOP - Vin haute valeur environnementale

Délicat, dominé par des notes de petits fruits rouges et d'épices.

HAUTES CÔTES DE NUITS - Bourgogne

Domaine Olivier Girard

Un nez intense aux arômes de sous-bois et de champignons

JAS DES PAPES - Rhône

Châteauneuf-du-Pape - Domaine le Jas des Papes

De belles notes de fruits rouges et d'épices

PESSAC LEOGNAN - Bordeaux

Château Brown AOP - Le Colombier

Arômes de fruits rouges avec une dominance de fraises des bois.

CÔTE ROTIE - Rhône

Serine - Maison Ogier AOP

Un grand classique intemporelle

POMMARD - Bourgogne

Maison Louis Latour - AOP - 100% Pinot noir

Des notes de cerise griotte, de café et d'épices

Rosés

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

Cuvée Symphonie AOP - Bio - Cru classé de Provence

CHÂTEAU M DE MINUTY

Côte de Provence



12cl



75cl

7€

36€

8€

42€

9€

54€

11€

60€

36€

65€

79€

82€

120€

130€

8€

45€

49€

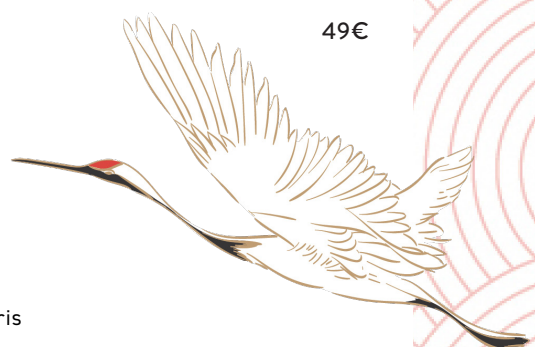
TRADUCTION MENU
ET ALLERGÈNES



Prix net TTC - Service compris



@cabaretrestaurant



Blancs

Vins

L'INSTANT SAUVIGNON - Vins de France

Domaine Berthier - Bio

Un bouquet de saveurs entre les fleurs, les fruits exotiques, les agrumes.

CHARDONNAY GRANDE RÉSERVE - Languedoc

Maison Castel - Culture raisonnée

Ample et fraîche, révélant un vin onctueux et long en bouche

CUVÉE LUNE VIOGNIER - Languedoc

Domaine Ricardelle de Lautrec - Pays d'OC - Bio

Un vin fruité et minérale

CHABLIS - Bourgogne

Domaine Céline et Frédéric Gueguen

Un vin souple avec ses notes de fruits à chair blanche et les agrumes

SANCERRE - Loire

Domaine Daniel Reverdy & Fils

Bouche gourmande avec des parfums toniques

POUILLY FUMÉ - Loire

Domaine Baron Foucher - AOP

Feurs blanches, associant des notes végétales aux zestes d'agrumes.

HAUTES CÔTES DE NUITS - Bourgogne

Domaine Olivier Girard

Des notes subtiles, presque beurrées et aux arômes de fruits blancs

PESSAC LEOGNAN - Bordeaux

Château Brown AOP - Le Colombier

Une bouche riche en sucrosité et puissance.

CONDRIEU - Rhône

Maison Castel - Séries Limitées AOP

L'attaque est suave avec un équilibre porté par la fraîcheur de l'aromatique

MEURSAULT - Bourgogne

Domaine Olivier Gard

Un grand classique intemporelle



12cl

7€



75cl

36€

8€

42€

9€

54€

11€

60€

65€

58€

75€

82€

90€

130€

Champagnes



12cl

14€



75cl

80€

95€

130€

160€

195€

350€

650€

CHAMPAGNE PAILLETTE BRUT

CHAMPAGNE PAILLETTE ROSÉ

CHAMPAGNE PAILLETTE BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT

CHAMPAGNE PERRIER JOUET BRUT

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE DON PÉRIGNON VINTAGE BRUT



CABARET

RESTAURANT

Alcools (4cl)

Vodka

Vodka Absolut | 11€

Vodka Grey Goose | 15€

Gin

Gin Bombay Sapphire | 11€

Gin Kinobi (Japon) | 15€

Whisky

Whisky Ballantine's | 11€

Bourbon Four Roses | 12€

Whisky Teeling | 14€

Nikka From the Barrel | 15€

Rhum

Rhum Havana 3 ans | 11€

Rhum Havana Club Especial | 12€

Rhum Bumbu Original | 15€

Tequila

Cazadores Tequila Blanco | 11€

Cazadores Tequila Reposado | 12€

Patron Tequila Reposado | 15€

Mezcal & Cachaça

Mezcal Vida Del Maguey | 14€

Cachaça Janeiro | 11€

Cachaça Leblon | 15€

Supplément jus / soft 2€

Eaux

50cl / 1L

Evian | 5,50€ / 8€

Badoit | 5,50€ / 8€

Perrier 33cl | 5€

Apéritifs

Pression Blonde 4,5° 25cl | 5€

Pression Blonde 4,5° 50cl | 8€

Kir Vin blanc - 12,5 cl | 8€

Kir Royale - 12,5cl | 15€

Ricard - 2cl | 6€

Lillet - 5cl | 7€

Rouge, Blanc et Rosé

Suze - 5cl | 6€

Digestifs (4cl)

Amaretto, Get 27 | 10€

Liqueur d'amande, Liqueur de menthe

Cognac Hennessy VS | 14€

Calvados VS | 12€

Armagnac Armin 6ans | 14€

Veille Prune | 14€

Eau de vie | 14€

Poire ou Framboise

Chartreuse verte | 16€

Jus & Goffs

Sans Alcool - 25cl | 8€

Thé Glacé maison

Citronnade

Jus de Fruits - 25cl | 5€

Pomme, Orange, Ananas,
Cranberry, Fruit de la Passion

Coca Cola, Coca Zero - 33cl | 6€

Caféterie

Expresso, Déca | 3€

Café Allongé, Noisette | 3,50€

Café Crème | 4,50€

Double café | 5€

Chocolat chaud | 5,50€

Thés & Infusions | 4,50€

Thés : Earl Grey, Ceylan, Jasmin,
Fruits rouges, Jardin Bleu, Menthe
Infusions : Tilleul menthe,
Verveine, Infusion Merveilles

