

## Spiritueux

Vermouth Rouge / Blanc Campari	8
Ricard (3cl)	10

### VODKA

Absolut	10
Grey Goose	13

### GIN

Tanqueray	12
Hendrick's	13
Hendrick's Orbium	14

### RHUM

Havana Club Especial	10
Millionaire 15 Reserva Especial	15
Zacapa 23	19

### WHISKY

Maker's Mark	12
Bulleit Rye	12
Monkey Shoulder	13
Nikka from Barrel	15

### MEZCAL & TEQUILA

Mezcal Union - Uno Joven	12
Tequila Vecinidad	10
Tequila Calle 23 - Blanco	15

### PISCO ET CACHAÇA

Cachaça Leblon	12
Pisco La Caravedo	12

## Digestifs

Bas Armagnac	16
Hennessy VS	16
Poire / Prune	13

## Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33cl	5
Sprite, Fanta - 33cl	5
Lipton Ice Tea Pêche - 33cl	5
Jus d'orange, pomme, ananas - 20cl	5
Evian, Badoit - 33 cl	5
Red Bull - 25cl	7

## Boissons chaudes

Café, décaféiné	4
Thé	6
Infusion	6

Tarif en Euro. Toutes taxes et service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

## Cocktails signatures

### LE GUSTAVE

Mezcal, liqueur de cannelle, orange sanguine, blanc d'œuf 15

### LE MIRABEAU

Gin, liqueur de Yuzuçhu, crème de matcha 16

### LE NOTI

Rhum blanc, liqueur de piment, fruit de la passion, cordial agave et vanille 16

### L'EIFFEL

Pisco infusé à la lavande, tonic méditerranéen, sel fumé aux algues 16

### LE SUFFREN

Vodka, liqueur de griotte, feuille de basilic, edelflower tonic 17

### LE PARIS

Chartreuse verte, liqueur midi fauve H. Theoria, émulsion miel et gingembre 18

### LE FLAIR

Cognac, vermouth rosso, liqueur de pain d'épice 18

## Cocktails classiques

Mojito 13

Negroni 13

Moscow Mule 13

Margarita 13

Cosmopolitain 13

Expresso Martini 13

## Bar à Spritz

Apérol 13

Saint Germain 13

Italicus 13

Limoncello 13

## Mocktails signatures

### L'ÉVASION

Fruit de la passion, Citron, Vanille, Ginger beer 11

### L'ÉCUME

Gin JNPR n° 1, Sirop de lavande, Tonic méditerranéen, Citron 11

### LE RIVAGE

Thé au jasmin, Sirop d'Hibiscus, Citron 9

## ENTRÉES

Mi-cuit de thon rouge, laque yuzu soja, graines de Sésame - 18

Stracciatella di Bufala, tomates d'antan, olives Taggiasche, huile d'olive au basilic - 17

Noti croc truffé - 16

Tartare de bœuf en bouchées, sauce cajun, coriandre fraîche - 18

Aiguillettes de volaille crispy aux céréales, tzatziki maison - 16

Mezze du Noti (tarama fumé - houmous de petits pois, citron caviar et menthe fraîche - caviar d'aubergines aux saveurs méditerranéennes) - 22

Choux fleur rôti aux épices, yahourt crémeux, noix de cajou torréfiées, parfum d'agrumes - 17

Tempura de poulpe, bonites séchées - 18

---

## PLATS

Fettuccini aux agrumes, gambas snackées, émulsion de carottes épicées - 32

Bar à la plancha, purée de fenouil, fraîcheur de Granny Smith, beurre blanc - 35

Risotto crémeux au parmesan, roquette, noisettes du Piémont - 28

Pièce de bœuf Angus, pomme Anna revisitée, marmelade de cerises griottes, jus perlé - 38

Côte de veau, autour de l'asperge, sauce morilles - 35

---

## DESSERTS

Sélection de fromages affinés AOP - 12

Tartelette fraise-rhubarbe, insert coco, pousses de basilic - 12

Le tiramisu du Noti - 12

Tout chocolat (chantilly chocolat Arguani, ganache chocolat, tuile cacao) - 12

## CARTE DES VINS

### Au verre

#### ROUGE

2021 - Bourgueil AOP, Catherine et Pierre Breton - Trinch Bio	8
2023 - Saint-Amour AOC, Domaine des Pierres Trichard	10

#### BLANC

2022 - Bourgogne AOC Chardonnay, Laroche	8
2022 - Sancerre AOC, Les Broux	12

#### ROSÉ

2023 - IGP Méditerranée Domaine Attilon, l'Aperté Bio	8
2023 - Côtes de Provence AOP, La source Gabriel	10

#### CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte - Brut Réserve Exclusive	16
Champagne AOP Moët et Chandon, Brut Impérial	20

### A la bouteille

#### Bourgogne

##### ROUGE

2022 - Bourgogne Côte Chalonnaise AOP Millebuis, Pinot Noir	42
2022 - Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC, Domaine Pansiot	52
2019 - Irancy AOP Maison Simonnet Febvre	62
2022 - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP, Domaine Henri Delagrangue	68
2021 - Marsannay AOP Maison Louis Latour	70
2021 - Mercurey AOP, Château D'Étroyes	72
2019 - Gevrey-Chambertin AOP, Frédéric Magnien Vieilles Vignes Bio	132
2017 - Pommard 1er Cru AOP, Epenots Vincent Girardin	160

##### BLANC

2022 - Bourgogne AOC Chardonnay, Laroche	42
2022 - Chablis AOP, Domaine de l'Alouette Bio	55
2020 - Rully AOP Château D'Étroyes les Fromanges	65
2021 - Chablis 1er Cru Les Vaudevey, Laroche	85
2021 - Meursault AOP Domaine Bouzereau	148

#### Bordeaux

##### ROUGE

2019 - Haut-Médoc AOP Cru Bourgeois, Château Victoria	45
2019 - Lalande de Pomerol AOP, Château Tour Canon	52
2019 - Saint-Émilion Grand Cru AOP, Château Orme Brun	65
2019 - Saint-Émilion AOP Grand Cru Classé – Château Grand CORBIN	85
2019 - Pessac-Léognan AOP Grand Cru Classé, Château Carbonnieux	105

Tarif en Euro. Toutes taxes et service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

# CARTE DES VINS

## Beaujolais / Vallée du Rhône

### ROUGE

2023 - Saint-Amour AOC, Domaine des Pierres Trichard	45
2021 - Beauges de Venise AOP, Domaine Pierre Rougon	38
2023 - Crozes-Hermitage AOP, David Reynaud Bio	55
2021 - Saint-Joseph AOP, Domaine Novis - Cuvée du Prieur	69

## Val de Loire

### ROUGE

2021 - Bourgueil AOP, Catherine et Pierre Breton - Trinch Bio	40
2022 - Menetou-Salon AOP, Domaine Belleville Cuvée l'Egotte	52

### BLANC

2022 - Cheverny AOP, Les Borderies	38
2022 - Sancerre AOC, Les Broux	52

## Sud (Provence, Languedoc-Roussillon)

### ROUGE

2021 - Faugères AOP Domaine Saint Antonin Bio	38
2022 - Pic Saint-Loup AOP, Mas de l'Oncle	42

### BLANC

2022 - IGP Pays d'Oc, Domaine des Salices, Viognier	35
2023 - Côte de Provence AOP, Minuty Prestige	48

### ROSÉ

2023 - IGP Méditerranée Domaine Attilon, l'Aparté Bio	36
2023 - Côtes de Provence AOP, La source Gabriel	42
2023 - Côtes de Provence AOP, Minuty Prestige	48

## Vins du monde

### ROUGE

2021 - El Grano, Carménère (Chili)	38
2019 - Rioja DOC Marques de Caceres - Excellens Crianza	42
2022 - Valpolicella DOC Bertani (Italie)	42
2022 - Chianti Classico DOC castello di albola Bio (Italie)	55

## Champagnes

Champagne Nicolas Feuillatte, Brut Réserve Exclusive	80
Champagne AOP Moët et Chandon, Brut Impérial	110
Champagne AOP Moët et Chandon, Brut Impérial rosé	135
Champagne AOP Ruinart, Brut	150
Champagne AOP Ruinart, Blanc de Blanc	200