

DÉTEND TOI

COGNAC VSOP
COGNAC XO
POIRE WILLIAM
BAILEY'S
GET 27
LIMONCELLO/FARIGOULETTE
GARLABAN

GIN

TANQUERAY
MISTRAL

VODKA

GREY GOOSE

RHUM

| | | |
|-----|----------------------|-----|
| 9€ | BACARDI | 8€ |
| 20€ | ZACAPA XO | 17€ |
| 9€ | BUMBU | 12€ |
| 7€ | | |
| 6€ | | |
| 6€ | | |
| 9€ | RECHAUFFE TOI | |

| | | |
|-----|------------------------|------|
| | CAFÉ | 2,5€ |
| | NOISETTE | 2,6€ |
| | DÉCAFÉINÉ | 2,6€ |
| 8€ | THÉ NATURE OU INFUSION | 4€ |
| 12€ | THÉ AROMATISÉ | 4,5€ |
| | CAFÉ FRAPPÉ | 6€ |
| | CHOCOLAT | 4€ |
| 10€ | CAPPUCCINO | 6€ |



Ô REV

DÉSALTÈRE TOI

| | |
|------------------------------------|-----|
| PASTIS 51/ RICARD | 4€ |
| MARTINI BLANC/ROUGE | 4€ |
| MARTINI ROYAL | 8€ |
| PORTO BLANC/ROUGE | 4€ |
| PISCINE DE PROSECCO | 7€ |
| SPRITZ AL BITTER | 8€ |
| CAMPARI | 4€ |
| AMÉRICANO MAISON | 9€ |
| KIR VIN BLANC mûre/cassis, pêche | 6€ |
| KIR ROYAL mûre/cassis, pêche | 12€ |
| COUPE DE CHAMPAGNE Feuillatte brut | 11€ |

RAFRAICHIS TOI

| | |
|--------------------------------|-----|
| MOJITO | 9€ |
| MOJITO FRUITS DE SAISON | 10€ |
| VIRGIN MOJITO | 7€ |
| VIRGIN MOJITO FRUITS DE SAISON | 8€ |
| CAIPIRINHA | 8€ |
| CAIPIRINHA FRUITS DE SAISON | 9€ |
| PÉCHÉ MIGNON | 13€ |
| COCKTAIL DE FRUITS SANS ALCOOL | 7€ |

SECOUE TOI

| | |
|--|------|
| SIROP À L'EAU | 3€ |
| JUS DE FRUITS PAMPRYL orange, pomme, ananas, tomate | 4€ |
| SCHWEPES AGRUMES/GINGEMBRE | 4€ |
| ORANGINA | 4€ |
| COCA-COLA/ZÉRO | 4€ |
| BIÈRE PRESSION HEINEKEN | 4€ |
| PANACHÉ/MONACO | 4,5€ |
| BIÈRE PIETRA Corse | 6€ |
| BIÈRE FADA IPA | 7€ |

WHISKY

| | |
|-----------------|-----|
| BALLANTINE'S | 8€ |
| JACK DANIEL'S | 10€ |
| CARDHU | 12€ |
| NIKKA FROMBAREL | 15€ |



Ô REV

ENTRÉES DES SAVEURS

COUSINE DE LA PISSALADIÈRE, OLIVES KALAMATA
À LA FAÇON Ô RÊV 11€

POULPE FUMÉ AU FENOUIL AUBERGINES CARAMÉLISÉES
Ô MISO & CONFIT DE KALAMANSI 13€

PÊCHE DU JOUR SIMPLEMENT ASSAISONNÉE Ô COMBAWA,
DÉCLINAISON DE BETTERAVES MULTICOLORES 13€

QUEUES DE GAMBAS EN ROBE CROUSTILLANTE
SAUCE ROUGE BAISER 15€

LE CHEF LIONEL FIASCHETTI
VOUS PROPOSE UNE CUISINE BISTRONOMIQUE
AVEC DES PRODUITS DE SAISON.



TERRE & OCÉAN

| | |
|--|-----|
| DOS DE CABILLAUD, LENTILLES CORAIL BIO & FENOUIL, ÉMULSION COCO CITRONNELLE | 22€ |
| FILET DE LOUP LAQUÉ À LA GRENADE SAUCE VIERGE Ô KUMQUAT, QUINOA | 23€ |
| SAINT JACQUES JUSTE SAISIES SUR SON LIT DE LANGUES D'OISEAUX BIO Ô PISTOU, PIQUILLOS & COURGETTES | 27€ |
| SELLE D'AGNEAU Ô TAMARIN & SAUGE, PANISSE & JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD | 23€ |
| TIGRE QUI PLEURE TAILLÉ DANS LE FAUX FILET, PALET DE BLÉ DORÉ | 24€ |
| RISOTTO DE PETIT ÉPAUTRE IGP Ô CAVIAR D'AUBERGINES, LÉGUMES DU MARCHÉ | 18€ |



PARCE QUE SUCRÉ N'EST PAS PÉCHÉ

| | |
|---|-----|
| FRAISES DU PAYS, CHANTILLY VÉGÉTALE Ô BAIE DE LA PASSION | 9€ |
| CROQUEZ MOI !!! | 10€ |
| J'ADORE !!! | 10€ |
| PROPOSITION INDÉCENTE !!! | 10€ |
| SORBET & GLACE ARTISANALE PARFUMS DU MOMENT | 8€ |
| CAFÉ MIGNON | 10€ |
| THÉ MIGNON | 12€ |



MENU Ô RÊV

38€

COUSINE DE LA PISSALADIÈRE, OLIVES KALAMATA À LA FAÇON Ô RÊV
OU

PÊCHE DU JOUR SIMPLEMENT ASSAISONNÉE
Ô COMBAWA, DÉCLINAISON DE BETTERAVES MULTICOLORES

~~~~~

DOS DE CABILLAUD, LENTILLES CORAIL BIO ET FENOUIL  
ÉMULSION COCO CITRONNELLE

OU

SELLE D'AGNEAU Ô TAMARIN & SAUGE,  
PANISSES & JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD

OU

RISOTTO DE PETIT ÉPAUTRE Ô CAVIAR D'AUBERGINES  
LÉGUMES DU MARCHÉ

~~~~~

FRAISES DU PAYS, CHANTILLY VÉGÉTALE
Ô BAIE DE LA PASSION

OU

DOUCEUR Ô RÊV

SUPPLÉMENT CROQUEZ MOI OU J'ADORE 2,5€