



les boissons

POUR COMMENCER EN DOUCEUR

CHAMPAGNE

BOUTEILLE RUINART BRUT	75cl	130
BOUTEILLE CHAMPAGNE BRUT	75cl	79
COUPE DE CHAMPAGNE	18cl	15
KIR ROYAL	18cl	18

COCKTAILS

COCKTAIL DE JUS DE FRUITS		10
VIRGIN MOJITO		12
Limonade, feuille de menthe, citron vert et sucre de canne		
MOJITO CLASSIQUE		14
Rhum blanc, feuille de menthe, citron vert, sucre de canne et limonade		
SEX ON THE BEACH		14
Vodka, crème de framboise, ananas, sirop de melon et cranberry		
AMERICANO		14
Martini Rosso, Campari et Martini blanc		
COCKTAILS DU MOMENT	_____	
MARGARITA		14
Jus de citron, Cointreau et Tequila		
POMME D'AMOUR		15
Crème de framboise, jus de pomme et champagne		
CAIPIRINHA		14
Citron vert, cassonade et cachaça		

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC	12cl	10
RICARD	2cl	8
PORTO, MARTINI, MUSCAT	6cl	8
BAILEYS	6cl	8
BALLANTINE'S, J&B	4cl	8
JACK DANIEL'S	4cl	10
MALIBU	4cl	8
GIN, VODKA, RHUM	12cl	8
WHISKY DE COLLECTION	4cl	12

DIGESTIFS

GET 27, GET 31	6cl	10
MANZANA	6cl	10
HENNESSY FINE DE COGNAC	4cl	15
RHUM DICTATOR 12 ANS	4cl	12
CALVADOS	4cl	10
EAU DE VIE MIRABELLE	4cl	15
VIEILLE PRUNE	4cl	15
IRISH COFFEE	12cl	15

BIÈRES

BIÈRE GRIMBERGEN	33cl	8
BIÈRE KRIEK CERISE	33cl	10
DESPERADOS	33cl	8

SOFTS

JUS DE FRUITS		5
Orange, ananas, pomme, cranberry		
SODAS		5
Schweppes, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Perrier, Panache, Red Bull, Ice Tea, Limonade		

EAUX

EVIAN		5
SAN PELLEGRINO		5
½ EVIAN		3
½ SAN PELLEGRINO		3

à la carte

LE MENU DU MOIS

MISE EN BOUCHE

MENU DÉCOUVERTE 42€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Tartare de truite au sésame et sarrasin, crémeux de choux fleur et salade d'algues fraîches

—
Palette de radis et navet coloré, chèvre frais aux herbes et cranberries, émulsion au raifort

—
Pressé de foie gras au sirop de poivres exotiques, confit de coing et poire à l'hibiscus, brioche pur beurre (sup 5€)

PLATS

La pêche du moment selon arrivage

—
Effiloché d'une poule au pot, riz pillaf et légumes de cuisson, sauce suprême

—
Daurade sébaste à l'huile d'olive, fenouil braisé et lingot, émulsion safranée

—
Filet de bœuf Français, potatoes forestières, salsifis au pralin de champignon et jus corsé (sup 14€)

—
Assiette de fromages affinés de nos régions (8,50€)

DESSERTS

Paris Brest aux éclats de noix de pécan

—
Le Marronnier

—
Minestrone de fruits de saison et baba au sirop de fève de tonka

MENU DÉGUSTATION 65€

DÉCLINÉ EN 5 SERVICES

UNE ENTRÉE + UN POISSON + UNE VIANDE + FROMAGE + DESSERT

Association des saveurs de notre carte au fil
des saisons et de l'inspiration du Chef

POUR FINIR...

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 8,50

CAFÉ 3,5

les vins

NOTRE SÉLECTION

VINS BLANCS

BORDEAUX

TARIQUET

Premières Grives 2018 75cl 35

CÔTES DU RHONE

CONDRIEUX

Viognier 2017 75cl 60

ST-GUILHEM-LE-DÉSERT

Domaine Croix de Saint-Privat
Bastien 2020 75cl 35

VALLÉE DE LA LOIRE

Jérémie Huchet Chapeau
Melon 2020 vin de France 75cl 26

LOIRE

SANCERRE

Grande Réserve 2018 75cl 46

BOURGOGNE

CHABLIS

Le Finage 2017 37,5cl 25
Le Finage 2017 75cl 38

POUILLY-FUISSÉ

Domaine Louis Latour 2017 75cl 45

HAUTES-CÔTES DE NUITS

Aurélien Verdet Le Prieuré 2019 75cl 55

LANGUEDOC

Domaine Monplezy
Plaisirs 2020 75cl 29

ALSACE

Domaine Christian Binner
Riesling Le Champ des
Alouettes 2018 75cl 48

VINS ROSÉS

LOIRE

CHINON

René Couly 2018 37,cl 24

LANGUEDOC

MINERVOIS

Domaine Lauraire des Lys
Kalysé 2020 75cl 35

PROVENCE

GREZAN

Faugères 2018 75cl 32
M de Minuty 2018 75cl 38

ST-GUILHEM-LE-DÉSERT

Domaine Croix de Saint-Privat
Aurélia 2020 75cl 29

VINS ROUGES

BEAUJOLAIS

MORGON

Henry Fessy 2017 75cl 29

BOURGOGNE

MERCUREY

Domaine Louis Latour 2016 75cl 40

VOLNAY

Volnay Premier Cru 2008 75cl 92

LANGUEDOC

MINERVOIS

Château De Rieux 2018 75cl 42

TERRASSES DU LARZAC

Domaine Croix de Saint-Privat
Edouard 75cl 35

LOIRE

SANCERRE

Les Bonnes Bouches 2016 75cl 39

CÔTES DU RHONE

SAINT JOSEPH

Guigal 2016 75cl 57

LES GRANDS ENFANTS

Les Cancre 2019 vin de France 75cl 32

BORDEAUX

LUSSAC SAINT EMILION

Château Tour de Ségur 2015 37,5cl 28
Château Tour de Ségur 2015 75cl 40

PESSAC-LÉOGNAN

Château Rochemorin 2014 75cl 46

MARGAUX

La Bastide Dauzac 2011 75cl 70

SAINT-EMILION

Vignobles Pueyo La Fleur
Gardrose 2018 75cl 40