

Le Banquet

CHAMPAGNES

	VERRE 12cl	BOUTEILLE
ROGER GUY (BRUT)	7.00	39.00
PIPER HEIDSIECK (BRUT)	11.00	55.00
PIPER HEIDSIECK (BLANC DE BLANC)		65.00
PIPER HEIDSIECK (ROSÉ SAUVAGE)		65.00
DIDIER HERBERT (BRUT 1 ^{er} CRU)		45.00
VEUVE CLICQUOT		79.00

VINS BLANCS

	VERRE 12cl	BOUTEILLE
PASSY LE CLOU (PETIT CHABLIS)	7.00	39.50
BAPTISTE & LÉON (CHARDONNAY/ROLLE)	5.00	32.00
BELLEVILLE (RULLY LA PERCHE)		49.00
BUXY (BOURGOGNE CHARDONNAY)		37.50
FRAIRIE (COTEAUX DU LAYON)		37.50
OGIER (COTES DU RHONE ARTESIS)		37.50

VINS ROUGES

	VERRE 12cl	BOUTEILLE
BAPTISTE & LÉON (MERLOT / SYRAH)	5.90	32.00
MAISON OGIER (CROZES HERMITAGE)	6.90	37.50
FONDIS (ST NICOLAS DE BOURGUEIL)		37.50

VINS ROSÉS

	VERRE 12cl	BOUTEILLE
BAPTISTE & LÉON (CINSAULT/GRENACHE)	5.00	25.00
VIGNERONS ST TROPEZ (Côte de Provence)		29.00

BIÈRES

TÊTE DE CHOU (WEIZENBIER GINGEMBRE 5,0%) 33cl	
LA RÉMOISE (BIÈRE BLONDE 5,9%) 33cl	5.30
RED ALERT (6,2%) 33cl	5.30
MONACO 33cl	4.90

COKTAILS

APEROL SPRITZ 20c (Liqueur d'orange, prosecco, eau gazeuse & rondelle d'orange)	8.50
GIN & ARTONIC (Gingembre, pamplemousse, concombre & nature)	11.50
GIN FIZZ (Gin, sirop de sucre de Canne, jus de citron & eau gazeuse)	10.50

PASTIS

ACOLYTHE (PASTIS) 2c	6.00
----------------------	------

VODKA

VODKA AU PIED DE VIGNE (Distillerie de Reims)	7.90
LIND AN LIME (GIN) 4cl	8.00

GIN

UNA MAS (GIN) 4cl	8.00
LIND AN LIME (GIN) 4cl	8.00

RHUM

DUPPY SHARE (RHUM SPICED) 4cl	7.00
ROBLE (EXTRA ANEJO 12) 4cl	10.00

WHISKY

FONTAGARD (SAUTERNES FINISH) 3cl	10.00
KUJIRA (INARI) 3cl	10.00
OLD TULLYMET (WHISKY) 3cl	7.00

COGNAC

PEUREUX (POIRE / COGNAC) 3cl	6.00
PATTES BLANCHES (COGNAC) 3cl	9.00

LIQUEUR

MEUNIER (VERVEINE) 5cl	7.00
MEUNIER (SUC DES GLACIERS) 5cl	7.00
MEUNIER (GRAN OLAN) 5cl	9.00

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODERATION

Le Banquet

Carte du midi

FORMULES DU MIDI

BANQUET DU MIDI : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 20.00€

MAÎTRE DU BANQUET : ENTRÉE PLAT & DESSERT 24.90€

LES ENTRÉES

FRAICHEUR des POUILLES 10.90
Roquette, tomates, burrata, pesto, praliné & pistache

ŒUFS MAYO 5.00
Œuf dur, mayonnaise maison, ciboulette, poivre noir & basilic

VELOUTE de BUTTERNUT 12.00
Butternut, crème œuf poché, champignons, noisettes

LES PLATS

CORDON BLEU D'Auvergne avec ALIGOT 15.90

DAURADE AUX LÉGUMES DE SAISON 15.90

TAGLIATELLES A LA FORESTIERE ou **LASAGNES du CHEF** 15.90
Tagliatelles avec sauce forestière *Accompagnée de salade*

SALADE CÉSAR OU NORDIQUE (SAUMON) 15.90

HORS FORMULES : ENTRECÔTE FRITES 27.50

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 70% A LA FLEUR DE SEL 8.50

PANNA COTTA COULIS MANGUE OU FRUITS ROUGES 8.50

CRÈME BRULÉE FÈVE TONKA OU VANILLE 9.90

EAUX & SOFTS

COCA COLA 33cl	4.00
COCA COLA ZERO 33cl	4.00
FINE THE GLACÉ PÊCHE 33cl	4.00
FINE LIMONADE BIO 33cl	4.00
FINE INDIAN TONIC 33cl	4.00
OASIS TROPICAL 25cl	4.00
PUR JUS ANANAS 25cl	6.00
NECTAR PÊCHE DE VIGNE 25cl	6.00
PUR JUS DE POMME YUZU DU JAPON 25cl	6.00
PUR JUS ORANGE BIO 25cl	6.00
DIABOLO (menthe, fraise, pêche, grenadine, violette & citron)	4.50
PERRIER 33cl	4.00
S. PELLEGRINO 50cl	5.00
VITTEL 50cl	5.00
S. PELLEGRINO 1L	6.00
VITTEL 1L	6.00
SIROP À L'EAU	2.00

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.00
DOUBLE EXPRESSO	2.80
CAFÉ ALLONGÉ	2.10
CAPPUCCINO	4.20
CAFÉ CRÈME	2.50

PRIX SERVICE COMPRIS