

Nos prix à la carte

La mise en bouche	4,00€
-------------------	-------

ENTRÉES

Velouté de saison Veggie	10,00€
Ceviche ou tartare de poisson suivant la marée	12,00€
Carpaccio de poire nashi, bufala à la truffe (150 g), huile d'olive à la vanille bourbon Veggie	18,00€
Oeuf poché, crème légère au fumet de crustacés, soupçon de cognac et œufs de saumon et queues d'écrevisses	13,00€
Houmous de tofu aux carottes & cumin Veggie	9,00€
Ravioles du Dauphiné gratinées à la fondue de poireaux aux champignons Veggie	11,00€

PLATS DE RÉSISTANCE

Dos de cabillaud aux épices douces tandoori, risotto de petit épeautre & crème aux tomates confites	23,00€
Emincé de poulet mijoté au satay & lait de coco riz basmati aux légumes	19,00€
Saint Jacques fraîches baie St Georges, sur un lit de purée, beurre noisette à la fève de Tonka	28,00€
Pain de viande (meatloaf) Boeuf, veau & porc - coulis de persil, purée de patates douces et brocolis sautés	20,00€
Le costaud tartare de bœuf, gratin dauphinois Origine France, 200g	21,00€
Le Plat végétarien du moment Veggie	18,00€

FROMAGE ET DESSERTS

Le St Marcellin affiné de la maison du Vercors	9,00€
Petit pot de crème façon tarte au citron meringuée	9,00€
Le gâteau 'Touchoco' et sa chantilly passion	9,00€
Tiramisu rose, litchi et framboises fraîches	12,00€
Panna cotta vanille bourbon, crème de marron et compotée pommes / poires	10,00€
La tapas de bonbecs	5,00€
La tapas de bonbecs	5,00€

MENU 'LA ROYALE' PAR MAGALI

Prix par personne

48,00€

Carpaccio de poire nashi, bafala à la truffe (150g) huile d'olive à la vanille bourbon

Saint Jacques fraîches baie St Georges, sur un lit de purée, beurre noisette à la fève tonka

Tiramisu rose, litchi et framboises fraîches

Ou dessert au choix

1 Verre (15cl) au choix de Champagne, Maucaillou n°2, Sancerre Blanc ou Hautes Côtes de Nuits

Prix nets TTC, service compris

En revanche, un petit pourboire sera le bienvenu pour nos jeunes serveuses encore étudiantes si leur service vous a paru pro et sympathique.

Carte des vins

LES VINS DU SOLEIL ET D'AILLEURS DE CLAIRE ZEDJ' - ROUGE

Châteauneuf du Pape La Bernardine, Chapoutier 2014

75 cl **65,00€**

Ch. Ventenac, Cabardès A. Maurel, Réserve de Jeanne 2013/14	75 c133,00€
Les Sorcières du Clos des Fées, Côtes du Roussillon 2016	75 c138,00€
St Joseph, Guigal 2014/15	75 c145,00€
Vacqueyras, Domaine Saint Roch 2015	75 c136,00€
Côte Rôtie Brune et blonde, Guigal 2013/14	75 c178,00€
Côte Rôtie Les Bécasses, Chapoutier, 2010	75 c1114,00€
Côte-Rôtie La Sarrasine Domaine de la Bonserine, 2014	75 c185,00€
Bila-Haut, Occultum Lapidem, Chapoutier, 2014/15	75 c139,00€
Crozes Hermitage, Guigal 2014/15	75 c140,00€
Cornas, Domaine Vincent Paris 2014	75 c155,00€
Marius, Chapoutier, grenache-syrah 2016	75 c123,00€
Château Montus, Madiran, A. Brumont 2011/13	75 c155,00€
Château Puech-Haut, Prestige, Languedoc 2013/14	75 c140,00€
Pic St Loup Rambier, Les Almades, 2016	75 c128,00€
Les Volcans, Côtes d'Auvergne 2015	75 c130,00€
Clos Poggiale, J.-L. Renucci, Corse 2015	75 c135,00€
Clos Triguédina, Chapelle du Clos, Malbec Cahors 2012/13	75 c139,00€
Cuvée Raoul, Domaine de Longueroc, Corbières 2013	75 c138,00€
Juanico Deiscas, Marselan (Uruguay) 2008	75 c137,00€
Almaviva, Puente Alto, by Rothschild, Chili 2010	75 c1175,00€
Mas du Novi, St Jean du Noviciat, Languedoc 2008	75 c154,00€
Ex Voto Ermitage, Guigal 2006	75 c1230,00€
Un très grand moment!	

Ribera del Duero ‘Agathe’ Celeste, Crianza Torres 2013/14	75 cl	38,00€
---	-------	--------

The Wolftrap, syrah mourvèdre viognier, Afrique du Sud 2015/16	75 cl	34,00€
--	-------	--------

Escudo Rojo, Chili, 2013/14	75 cl	36,00€
-----------------------------	-------	--------

Les Grands d’Espagne et d’Italie

Terre Brune, Carignano del Sulcis, Santadi, Italie 2013	75 cl	95,00€
---	-------	--------

Montessu, Isola dei Niuraghi, Agri Punic, Italie 2014	75 cl	48,00€
---	-------	--------

Barrua, Agri Punic, Italie 2012	75 cl	80,00€
---------------------------------	-------	--------

Vega Sicilia, ‘Pintia’, Toro, 2012	75 cl	95,00€
------------------------------------	-------	--------

Vega Sicilia ‘Valbuena’, Ribera del Duero, 2012	75 cl	210,00€
---	-------	---------

Vega Sicilia ‘Unico’, Ribera del Duero, 2005	75 cl	580,00€
--	-------	---------

BOURGOGNES & VINS DE LOIRE - ROUGE

Mercurey, Antonin Rodet, 2013/14	75 cl	42,00€
----------------------------------	-------	--------

Rully 1er cru, Château de Rully, 2012/13	75 cl	46,00€
--	-------	--------

Givry, René Bourgeon 2014/15	75 cl	39,00€
------------------------------	-------	--------

Nuits St Georges, Louis Jadot 2011	75 cl	88,00€
------------------------------------	-------	--------

Hautes Côtes de Nuits Les Mouchotte 2015/16		39,00€
---	--	--------

Clos des Mouches, Beaune 1er cru Joseph Drouhin 2011	75 cl	158,00€
--	-------	---------

Sancerre rouge Thiriot, 2016	75 cl	39,00€
------------------------------	-------	--------

Saumur Champigny, Verdier 2016	75 cl	23,00€
--------------------------------	-------	--------

Le fauteuil rouge, Château La grille, Chinon, 2011/12	75 cl	42,00€
---	-------	--------

VINS ROUGES

Bordeaux

La Salle de Château Poujeaux, Moulis 2012	75 c138,00€
Château Poujeaux, Moulis 2009	75 c180,00€
Château Poujeaux, Moulis 2011	75 c178,00€
Château Poujeaux, Moulis 2013	75 c172,00€
N°2 de Maucaillou, Moulis 2014	75 c139,00€
Château Maucaillou, Moulis 2012	75 c160,00€
Oratoire de Chasse-Spleen, Moulis en Médoc 2014	75 c139,00€
La Croix de Carbonnieux, Pessac Leognan, 2013	75 c145,00€
Chapelle de Potensac, Médoc 2013/14	75 c138,00€
Château Fonréaud, cru bourgeois, Listrac Médoc 2006	75 c144,00€
La Sirène de Giscours, Margaux 2012/13/14	75 c168,00€
Alter Ego, Château Palmer, Margaux Médoc 2010	75 c1168,00€
Connétable Talbot, St Julien 2011/12	75 c165,00€
Château Beychevelle, St Julien 2010	75 c1230,00€
Château Haut Maurac, cru bourgeois, Ht Médoc 2011	75 c137,00€
Château Lalande Borie, Saint Julien 2012/13	75 c168,00€
Château De Sales, Pomerol 2012/13	75 c150,00€
T de Tour de Pez, St Estèphe 2013/14	75 c140,00€
Chapelle de Meyney, St Estephe, 2011/12	75 c156,00€
Château Clauzet, St Estephe, 2008	75 c154,00€
La Dame de Montrose, St Estèphe 2009	75 c194,00€

Mondot, St Emilion Gd cru, 2008	75 cl	78,00€
Frank Phellan, St Estephe, 2011/12	75 cl	60,00€
Chapelle de Bages, Pauillac 2010	75 cl	70,00€
Château Le Bonnat, Graves 2014	75 cl	35,00€
Château Sainville, Yvon Mau, Graves 2016	75 cl	23,00€
Les Hauts de Smith, Pessac Leognan 2012/13	75 cl	58,00€
Château Tour de Marbuzet, Saint Estèphe, 2013	75 cl	62,00€
Le Petit Caillou, St Julien, 2013	75 cl	58,00€
Château La Fleur de Pétrus, 2010	75 cl	450,00€
Vins en magnum		
Domaine de la Framboisiere, Faiveley, Mercurey 2014/15	150 cl	99,00€
Ribera del Duero 'Agathe' Celeste, Crianza Torres 2013	150 cl	78,00€
Château Lepey, Médoc, 2012	150 cl	60,00€
N°2 de Maucaillou, Moulis 2013	150 cl	95,00€
Collioure, Clos des Paulilles, 2014	150 cl	84,00€
Hortala La Clape, Languedoc 2014/15	150 cl	56,00€
Ch. Ventenac, Cabardes A. Maurel Domaine de Jeanne, 2013/14	150 cl	58,00€
Domaine Bila-Haut, Occultum Lapidem, Chapoutier 2014/15	150 cl	82,00€
100/100 au Robert Parker 2015	300 cl	145,00€
	600 cl	280,00€
BLANCS		
Pinot Grigio delle Venezie, 2016	75 cl	21,00€

Sylverlake, Sauvignon Nouvelle-Zélande, 2016	75 cl	36,00€
Sancerre Thiriot 2016	75 cl	39,00€
Marius de Chapoutier, terret-vermentino 2015	75 cl	23,00€
Chablis 1er cru, Fourchaume Durup 2015/16	75 cl	48,00€
Ch. Doisy Védrières, Sauternes, Gd cru classé 2006	75 cl	85,00€
Muscat moelleux, Chorus, du côté de Collioure	75 cl	28,00€
Condrieu, Les Chays Chirat, 2014	75 cl	82,00€
Chassagne Montrachet 1er cru, Clos de la Truffière Girardin 2011/12	75 cl	110,00€
Château Carbonnieux, Graves, 2011	75 cl	55,00€
Sangre d'Oro, Passito di Pantelleria Carole Bouquet 2010	50 cl	90,00€
Château d'Yquem, Lur Saluce, Sauternes, 1995	75 cl	480,00€

ROSÉS

Les Collines d'Azur, Côteaux Varois 2016	75 cl	23,00€
M de Minuty 2016	75 cl	39,00€

BULLES

Champagne sélection du moment	Verre	10,00€
	Boute.	48,00€
Champagne Mercier	Boute.	75,00€
Champagne Laurent Perrier Brut	Boute.	75,00€
Champagne Nicolas Feuillatte	Boute.	75,00€
Prosecco	Verre	7,00€
	Boute.	35,00€

Carte des boissons

APÉRITIFS & COCKTAILS

Kir vin blanc Cassis, mûre, framboise, pêche, violette, figue, passion, mangue, litchee, poire	15 cl	6,00€
Kir champagne	15 cl	12,00€
Verre de champagne	15 cl	10,00€
Verre de Prosecco	15 cl	7,00€
Anis	6 cl	6,00€
Porto	6 cl	8,00€
Martini Rouge ou blanc	6 cl	6,00€
Martini Schweepes Tonic		10,00€
Campari Schweepes Tonic		10,00€
Campari jus tropical		10,00€
Martini Prosecco		12,00€
Gin Tonic		12,00€
Aperol Spritz		12,00€
Cocktail St Germain		12,00€
Americano Maison, 25cl de bonheur		15,00€
Cuba Libre Rhum brun / coca		12,00€
Vodka Tonic		12,00€
Whisky Coca		12,00€

Planteur	12,00€
Jus tropical / rhum blanc	

WHISKYS & BOURBONS

JB	6 cl 8,00€
Grants	6 cl 8,00€
Red Label	6 cl 8,00€
Wild turkey	6 cl 8,00€
Paddy	6 cl 8,00€
Jim Beam	6 cl 8,00€
Bushmills	6 cl 8,00€
Nikka Blended	6 cl 10,00€
Famous Goose	6 cl 10,00€
Dimple 12y	6 cl 15,00€
Chivas 12y	6 cl 15,00€
Glenfiddisch 12y	6 cl 15,00€
Bushmills 10y	6 cl 15,00€
Lagavulin 16y	6 cl 15,00€
Tokinoka	6 cl 15,00€
Jura 10y	6 cl 15,00€
Nikka	6 cl 15,00€
From the barrel 51,3° ou Pure Malt	
Jack Daniel's	6 cl 15,00€
Craigellachie 13y	6 cl 15,00€

Une folie

Dewar's 18 double aged	6 cl	20,00€
------------------------	------	--------

Yamazaki Single malt	6 cl	20,00€
----------------------	------	--------

DIGESTIFS

Cognac	6 cl	10,00€
--------	------	--------

Calva	6 cl	10,00€
-------	------	--------

Armagnac	6 cl	10,00€
----------	------	--------

Vieille prune	6 cl	10,00€
---------------	------	--------

Limoncello	6 cl	10,00€
------------	------	--------

Amaretto	6 cl	10,00€
----------	------	--------

Poire glacée	6 cl	10,00€
--------------	------	--------

Mirabelle glacée	6 cl	10,00€
------------------	------	--------

Get 27	6 cl	10,00€
--------	------	--------

Rhum	6 cl	10,00€
------	------	--------

Calva pomme très Drouin	6 cl	20,00€
-------------------------	------	--------

EAUX MINÉRALES

Orezza	1 l	6,00€
--------	-----	-------

Chateldon	75 cl	6,00€
-----------	-------	-------

Thonon ou autre	75 cl	6,00€
-----------------	-------	-------

Carafe

Carafe demandée avec le sourire: gratos

SODAS, JUS ET BIÈRES

Coca cola	33 cl	3,50€
Coca cola zéro	33 cl	3,50€
Schweepes	33 cl	3,50€
Perrier	33 cl	3,50€
Jus Pommes bio, multifruits, tomate	25 cl	4,80€
Budweiser	33 cl	6,00€
Corona	33 cl	6,00€

BOISSONS CHAUDES

Café Grand cru Nespresso		3,50€
Thé		4,00€
Tisane		4,00€

LES VINS AU VERRE & EN CARAFE

Rouges

Pic Saint Loup, Rambier, 2016	Verre	7,00€
	25 cl	12,00€
	50 cl	22,00€
Bordeaux Graves Sainville 2016	Verre	6,00€
	25 cl	10,00€
	50 cl	19,00€
Hautes Côtes de Nuits Les Mouchottes 2015	Verre	10,00€
	25 cl	18,00€

	50 cl	35,00€
Marius, Chapoutier, grenache-syrah 2015	Verre	6,00€
	25 cl	10,00€
	50 cl	19,00€
Saumur Champigny, Verdier 2016	Verre	6,00€
	25 cl	10,00€
	50 cl	19,00€
N°2 de Maucaillou, Moulis 2014	Verre	10,00€
	25 cl	18,00€
	50 cl	35,00€
Blancs		
Pinot Grigio delle Venezie 2016	Verre	5,00€
	25 cl	9,00€
	50 cl	18,00€
Sancerre, Thiriot 2016 extra	Verre	10,00€
	25 cl	18,00€
	50 cl	35,00€
Marius, Chapoutier, terret-vermentino 2016	Verre	6,00€
	25 cl	10,00€
	50 cl	19,00€
Muscat Chorus, du côté de Collioure	Verre	7,00€
	25 cl	12,00€
	50 cl	22,00€

Rosés

Les Collines d'Azur, Côteaux Varois 2016

Verre **6,00€**

25 cl **10,00€**

50 cl **19,00€**

M de Minuty, Côtes de Provence, 2016

Verre **10,00€**

25 cl **18,00€**

50 cl **35,00€**