

# MENU DU MIDI

## Entrées

Salade de toasts de chèvre au miel et huile basilic

---

Rillettes de thon maison

---

Entrée du Jour

## Plats

Piece de boeuf sauce poivre vert ou fourme d'Ambert, frites maison

---

Suprême de volaille sauce caramel d'épices, frites maison

---

Poisson du jour

## Desserts

Faisselle coulis de fruits rouges ou de caramel au beurre salé

---

2 boules de glace au choix *Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Nougat, Fraise, Cassis, Citron*

---

Dessert du jour

Plat du jour 15,90€

---

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 17,90€

---

Entrée + Plat + Dessert 19,90€



Boisson non comprise

Prix TTC service compris

## ENTRÉES

|   |                 |
|---|-----------------|
| Saumon mariné façon Gravlax, pickles d'oignons rouges, sauce maison | 13,00€          |
| Foie gras de canard maison et son chutney                           | 16,00€          |
| Escargots à la Bourguignonne (6 ou 12)                              | 8,00€ ou 16,00€ |
| Œuf poché, crème de chorizo, poivrons rotis, pécorino et croutons   | 10,00€          |
| Croustillant de Reblochon, confit d'oignons, Crispy de jambon       | 10,00€          |

## PLATS VÉGÉTARIENS

|  |        |
|--|--------|
| Légumes au curry vert, lait de coco, gingembre et citron vert, riz parfumé   | 17,00€ |
| Gratin de confit d'aubergines, tomates et poivrons, burrata, feta et basilic | 17,00€ |

## PLANCHES / SALADES

|   |        |
|---|--------|
| <b>Planche terre mer :</b> Foie gras, magret fumé, Saumon Gravlax, rillettes de thon.                               | 20,00€ |
| <b>Salade fraîcheur:</b> Saumon, avocat, concombre, radis, tomates cerises, fromage frais, croutons pitta et sésame | 17,00€ |

## PLATS

|   |        |
|---|--------|
| Bavette d'ailou sauce Fourme d'ambert ou poivre vert, frites maison   | 21,00€ |
| Camembert rôti au thym, chips de lard grillé, frites maison   | 17,00€ |
| Tartare au couteau à l'Italienne frites maison  | 21,00€ |
| Souris d'Agneau confite aux épices douces, légumes et semoule   | 24,00€ |
| Cuisse de canard confite sauce caramel d'épices et purée maison   | 21,00€ |
| Gambas au curry vert, lait de coco, gingembre et citron vert riz parfumé  | 22,00€ |
| Mijoté de veau à la graisse d'oie, poivrons confits et piment d'Espélette   | 21,00€ |
| Poulet croustillant, sauce chili, salades de légumes sauce thaï et riz sauté  | 20,00€ |
| Poisson du jour(+1€)ou Moules de bouchot selon arrivage<br>(moules marinées, Fourme d'Ambert ou curry)frites maison | 17,00€ |

## DESSERTS FAITS MAISON 8,00€

Fondant au chocolat et caramel beurre salé, crème anglaise

Pavlova façon Reine Margot: crème de mascarpone à la vanille , fruits rouges , coulis maison et meringue

Dessert du jour

Crème brûlée

Coupe Margot *glace cannelle, pain d'épice et nougat, caramel beurre salé, chantilly*

Coupe colonel *vodka et glace citron vert*

Coupe Bailey *glace caramel et Bailey*

## DIGESTIFS 4 cl

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Liqueur aux amandes et Cognac    | 7,00€ |
| Cognac XO, Armagnac, Calvados    | 9,00€ |
| Get 27, Get 31, Bailey           | 7,00€ |
| Eau de vie de Poire ou Mirabelle | 9,00€ |



# VINS ROUGES

## Val de Loire AOC

|   |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Anjou Gammay AOC <small>Domaine Dhommé</small> <b>Bio</b>     | 12,5cl  | 37,5cl  | 75cl  |
| Saumur Champigny AOC <b>Bio</b>                               |   |   | 24,00€  |
| Saint-Nicolas de Bourgueil AOC <b>Bio</b>                     |   | 16,00€  | 26,00€  |
| Chinon AOC <small>Domaine des Clos Godeaux</small> <b>Bio</b> |   |   | 28,00€  |

## Vallée du Rhône & Languedoc Roussillon

|   |       |        |        |
|---|-------|--------|--------|
| Lubéron AOC <small>Domaine Chapoutier</small>                     | 5,00€ |        | 24,00€ |
| Saint Chinian AOP   |       |        | 25,00€ |
| Corbière AOP <small>Cave de Castemaure</small>                    |       |        | 26,00€ |
| Crozes-Hermitage AOP <small>Domaine Chapoutier</small> <b>Bio</b> |       | 19,00€ | 39,00€ |
| Pic Saint-Loup AOP  |       |        | 36,00€ |

## Sud Ouest

|                                       |  |  |        |
|---------------------------------------|--|--|--------|
| Cahors AOP <small>100% Malbec</small> |  |  | 25,00€ |
|---------------------------------------|--|--|--------|

## Bordelais

|   |  |        |        |
|---|--|--------|--------|
| Graves AOC <small>Chateau Le Bonnat</small>                 |  | 19,00€ | 35,00€ |
| Pessac Leognan AOC <small>Chateau Croix Carbonnieux</small> |  |        | 45,00€ |
| Saint-Estèphe AOC <small>Chateau Beau Site</small>          |  |        | 60,00€ |
| Moulis AOC <small>La Salle de Poujeaux</small>              |  |        | 43,00€ |

## Beaujolais

|                       |  |  |        |
|-----------------------|--|--|--------|
| Morgon Cote du Py AOP |  |  | 34,00€ |
|-----------------------|--|--|--------|

# VINS BLANCS ET ROSÉS

## Vins Blancs

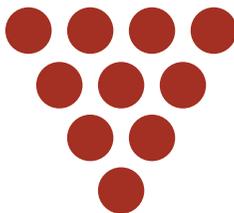
|  | <br>12,5cl | <br>37,5cl | <br>75cl |
|--|---|---|---|
| Muscadet Sèvre sur lie AOC                               | 5,00€   |   | 22,00€  |
| Sauvignon IGP Val de Loire                               | 5,00€   |   | 22,00€  |
| Chardonnay IGP Val de Loire                              | 6,00€   |   | 22,00€  |
| Quincy AOC <small>Domaine Tatin. Cuvée vin noble</small> | 6,00€   | 19,00€  | 35,00€  |
| Pouilly fumé AOP   |   |   | 36,00€  |
| Coteaux du Layon AOC <small>Domaine Dhommé Bio</small>   | 6,00€   |   | 30,00€  |

## Vins Rosés

|                      |       |        |        |
|----------------------|-------|--------|--------|
| Chinon AOC           | 6,00€ | 16,00€ | 26,00€ |
| Côte de Provence AOP |       |        | 26,00€ |

## En Carafe

|   | 25cl  | 50cl   |
|---|-------|--------|
| Vin de Pays d'Aude <i>Rosé ou rouge</i> | 7,00€ | 14,00€ |
| Vin de Pays Sauvignon <i>Blanc</i>      | 7,00€ | 14,00€ |



Eau en carafe gratuite

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé