



Nos entrées :

- Asperges Vertes
Petits gris de Namur – beurre d’ail des ours – flamande d’œuf de ferme 30€
- Carpaccio d’espadon
Mousse d’avocat – vinaigrette d’herbes au ponzu 28€
- Croquette de mozzarella – tomates confites
Poudre et chips de jambon ibérique 26€
- Bruschetta de sardines millésimées
Cappuccino de soupe de poissons – mousse de basilic 28€
- 🍷 Gaspacho de pastèque – cocktail de tomates – feta au chalumeau 22€

Nos Plats :

- Filet pur de veau basse t°
Coulis d’asperges – jus corsé – amandines aux pointes vertes 40€
- Filet de bar sur peau
Vinaigrette de tomates à l’italienne – ratatouille de légumes du sud – riz
parfumé 38€
- Tagliatta de filet pur d’agneau
Jus navarin – dauphinois à l’ail des ours 39€
- Filet d’églefin
crème de courgettes au safran – mousseline de petits pois 36€
- 🍷 Courgette farcie au risotto de pâtes grecques et poivronnade – syphon
burrata 32€

Nos desserts :

- Pana cotta déstructurée – fraises – rhubarbe – pistaches 13€
- Pomme en trompe l'œil – chocolat blanc – vanille – caramel
beurre salé 14€
- Duo de melon – syphon sabayon givré à l'amaretto – poudre de
spéculoos 13€
- La dame blanche du Destin 13€
- Assiette de fromages belges affinés de la maison St-Michel 15€

Le menu du destin

54€

Tartare de dorade royale

Mousse de pointes vertes – mayonnaise au kimchi

Médallions de cochon basse t°

coulis de chou-fleur à la moutarde à l'ancienne

jus réduit – amandine au chorizo doux

Déclinaison de fruits rouges

Duo de mousses – crumble de sablé

ou

Assiette de fromages belges affinés

de la maison Saint-Michel (+8€)

Apéritifs

- Apéritif maison ----- 10€
- Apéritif maison sans alcool ----- 10€
- Coupe de Cava ----- 10€
- Coupe de Champagne ----- 13€
- Kirr vin blanc ----- 7€
- Kirr Royal ----- 13€
- Apérol Spritz ----- 12€
- Mojito ----- 12€
- Pisang ----- 8€
- Campari ----- 8€
- Ricard – Pastis ----- 7€
- Martini Blanc / Rouge ----- 8€
- Picon vin blanc ----- 9€
- Porto Blanc / Rouge ----- 7€
- Pineau des Charentes ----- 7€

Bières

- Jupiler ----- 3,5€
- Leffe blonde ----- 6€
- Waterloo triple ----- 6€
- Hoegaarden Rosée ----- 4€
- Orval ----- 8€

Digestifs / Alcools

- Vodka Absoluut ----- 9€
- Vodka Grey Gooze ----- 13€
- Gin Mare ----- 10€
- Bombay Saphir ----- 10€
- Gin Panda ----- 12€
- Jack Daniel's ----- 10€
- Johnnie Walker ----- 9€
- J&B ----- 9€
- The Macallan Gold ----- 12€
- Havana Blanc ----- 9€
- Havana brun ----- 10€
- Patridom (république dominicaine) ----- 12€
- Cognac Courvoisier VPSOP ----- 12€
- Armagnac Alain Faget ----- 12€
- Calvados « Château du Breuil » - ----- 12€
- Poire William ----- 10€
- Mirabelle ----- 10€
- Grappa Barolo ----- 8€
- Cointreau ----- 8€
- Baileys ----- 8€
- Amaretto Villa Massa ----- 8€
- Mandarine Napoléon ----- 8€
- Limoncello ----- 8€
- Sambuca ----- 8€
- + soft ----- +3€

Softs

- Eau plate BRU 25cl ----- 3€
- Eau pétillante BRU 25cl ----- 3€
- Eau plate BRU 50cl ----- 6€
- Eau pétillante BRU 50cl ----- 6€

- Spa citron ou orange ----- 4€
- Coca Cola / zéro ----- 4€
- Tonic Premium ----- 4€
- Tonic Fever Tree ----- 4€
- Fuze Tea ----- 4€
- Jus d'orange ----- 4€
- Jus de tomate ----- 4€
- Jus d'oranges pressées ----- 6€

Café

- Café / Décaféiné ----- 4€
- Espresso ----- 4€
- Double Espresso ----- 6€
- Capuccino ----- 6€
- Thé / Infusion ----- 4€
- Thé menthe fraîche ----- 4€
- Irish Coffee ----- 12€



Notre carte des vins :

Les vins du patron :

Cuvée des Amandiers – Pays d’Oc

- Blanc – Ugni blanc et Colombar
- Rosé – Cinsault, Mourvèdre et Grenache
- Rouge – Carignan, Syrah et Grenache

Le verre : 7,00€ | Les 25 cl : 10€ | Les 50 cl : 19€ | La bouteille de 75cl : 26€

Les autres vins au verre :

- Macon Lugny | Bourgogne AOC | Chardonnay blanc | Eugène Blanc | 9€
- Château La Malettonne | Médoc AOC | Carbenet Sauvignon et Merlot | 9€

Le Champagne Maison en bouteille 75 cl :

- Autréau de Champillon, Réserve – Premier Cru – Brut 65€

Le Vin ROUGE coup de cœur du mois :

- Vacqueyras – Domaine Beaumirail – Grenache, Syrah, Mourvèdre 42€

Nos vins blancs en bouteille de 75 cl :

- Château Grand Abord – Sauvignon et Sémillon – Graves A.C. 32€
- Pinot gris d'Alsace – Ritzenthaler – Alsace 37€
- Saint Joseph « Les 85 rangs » – Marsanne et Roussane – Côte du Rhône 62€
- Petit Chablis Laroche – Chardonnay – Bourgogne 46€
- Pouilly Fuissé – cave des Grands Blancs – Chardonnay – bourgogne 66€
- Sancerre Domaine Vattan – Sauvignon – Loire 46€
- Pouilly Fumé « Terres Blanches » - Sauvignon – Loire 65€
- Meursault Premier Cru 2016 – Vincent Girardin – Chardonnay 155€
- Domaine Chevalier 2009 – Famille Bernard – Sauvignon, Sémillon –
Pessac Léognan Grand Cru Classé 220€

Notre vin rosé en bouteille de 75 cl :

- Domaine Pierre Henri – Syrah - Pays d'oc 27€
- Le Pive – Sable de Camargue – Grenache rosé, grenache noir,
Cabernet Franc 34€

Nos vins rouges en bouteille de 75 cl :

- Cuvée Rocca Maura – Grenache, Syrah et Carignan – Côte du Rhône 27€
- Domaine de la Renne – Pinot Noir – Val de Loire 36€
- Château de la Mallevieille – Merlot, Cabernet franc – Bergerac 35€
- Les Combes de Mézières – Syrah – Costières de Nîmes 30€
- Saumur Champigny Cuvée De Bruyn – Cabernet franc – Val de Loire 34€
- Don Diego Escolano - Gran Reserva 2014 - Cariñena | grenache-syrah 36€
- Bordinese – Montepulciano d'Abruzzo – Montepulciano 35€
- Saint Amour du Château Chenas – Gamay noir – Beaujolais 42€
- Hautes Côtes de nuits Villages A.C. – Domaine Remoriquet – Bourgogne – Pinot noir 64€
- Château Pey-Bonhomme -Merlot, Cabernet-Franc, Malbec – Côtes de Blaye 36€
- Château Grand Pey Lescours – Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot – Saint-Emilion Grand Cru 65€
- Les Cazetiers Domaine Henri Magnien – 100 % Pinot Noir – Gevrey Chambertin Premier Cru 155€
- Côte Rôtie A.C. « Echandols » - Syrah et Viognier – Côtes du Rhône 105€