

Carte des Vins

Rouge

verre 16cl / bouteille 75cl

| | | |
|---|-----|----|
| Pavillon Royal, Bordeaux <i>Vin fin et frais, allie puissance, concentration et souplesse</i> | 4,5 | 17 |
| Le charme de C, Merlot <i>Vin au parfum de petits fruits rouges et noirs avec une fine touche boisée</i> | 6 | 24 |
| M. Chapoutier, Côtes du Rhône <i>Vin bien équilibré avec des tanins soyeux</i> | 6 | 27 |
| La Pépite, Bourgogne <i>Vin soyeux, aux arômes de fruits noirs et d'épices</i> | | 32 |
| Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux <i>Vin suave et complexe, il développe les arômes d'épices douce et de vanille</i> | | 44 |
| Château Mazeyres, Pomerol <i>Vin frais et croquant, des notes de fruits rouges et d'amande. Une excellence du domaine</i> | | 70 |

Rosé

| | | |
|---|-----|----|
| Mon Précieux, Languedoc <i>Rosé souple et frais, le nez se dévoile gourmand et expressif</i> | 4,5 | 15 |
| Argali Puech-Haut, Pays d'Oc <i>Rosé complet et harmonieux aux notes de pêche</i> | 6 | 24 |
| Minuty, Côtes de Provence <i>Rosé frais et fruité, une magnifique robe rose litchi aux reflets argentés</i> | | 39 |

Blanc

| | | |
|--|---|----|
| L'esprit d'A. Sauvignon blanc <i>Une bouche asséchée et pure bien équilibrée et dessinée</i> | 5 | 19 |
| Domaine du Tarquet, côte de Gascogne, Sauvignon <i>Gourmand aux notes de fruits exotiques, belle fraîcheur en bouche</i> | 7 | 28 |
| Chablis, Chardonnay <i>Fruit et minéralité parfaitement alliés avec beaucoup de finesse</i> | | 44 |

Champagne

| | | |
|-----------------------------------|----|-----|
| Veuve pelletier demi-sec | 10 | 68 |
| Jacquart brut signature | | 80 |
| Gosset brut Grande Reserve | | 130 |

Formules midi: Plat du jour + entrée ou dessert (hors planche) 23

Entrées :

| | |
|---|----|
| Œuf poché <i>Comté, bresaola, crème d'oignon</i> | 9 |
| Burrata crémeuse <i>Tartare de tomate et pêche</i> | 12 |
| Ceviche de bar <i>Concombre, pomme, coriandre</i> | 13 |
| Cannelloni de saumon <i>Farcis à l'avocat, crème de citron</i> | 13 |
| Planche du boucher (2 pers.) | 17 |
| Planche mixte (2 pers.) | 19 |

Plats : (supplément purée, pomme de terre, risotto +3€)

| | |
|---|----|
| Salade Monarc <i>Aubergine, feta, champignon, tomate cerise, pickles oignon</i> | 18 |
| Rigatoni à la burrata <i>Sauce tomate basilic, poivron, chèvre</i> | 19 |
| Paleron de veau confit <i>Comté, légume de saison, sauce onctueuse du chef</i> | 25 |
| Ballotine de volaille panée farcis au champignon <i>Mousseline de pomme de terre, crémeux de cheddar</i> | 23 |
| Médaille de Lotte <i>Risotto crémeux, jus basilic citron</i> | 26 |
| Filet de bœuf <i>Purée de légumes de saison, sauce myrtilles</i> | 30 |
| Entrecôte de bœuf <i>Pomme de terre poêlée, sauce poivre</i> | 28 |

Desserts :

| | |
|--|----|
| Pain perdu au caramel <i>Noix de pécan caramélisée, glace vanille</i> | 9 |
| Crèmeux chocolat blanc, fruits frais | 10 |
| Tiramisu excellence du chef | 12 |
| Profiteroles | 14 |
| Cœur fondant chocolat caramel <i>Popcorn, glace vanille</i> | 12 |
| Café gourmand | 15 |

Softs :

| | |
|----------------------------------|-----|
| Coca-Cola ^{33cl} | 4,5 |
| Coca-Cola zero ^{33cl} | 4,5 |
| Fanta orange ^{33cl} | 4,5 |
| Schweppes agrum' ^{25cl} | 4 |
| Sprite ^{33cl} | 4,5 |
| Lipton pêche ^{25cl} | 4 |
| Jus Multifruits ^{20cl} | 4 |
| Redbull | 5 |
| Evian ^{33cl} | 4 |
| San Pellegrino ^{25cl} | 4 |
| Evian ^{1l} | 6 |
| San Pellegrino ^{1l} | 8 |
| Perrier fines bulles 50cl | 7 |

Boissons chaudes :

| | |
|------------|-----|
| Café | 2,5 |
| Noisette | 2,6 |
| Crème | 3 |
| Thé | 3 |
| Chocolat | 3,5 |
| Cappuccino | 3,5 |