



## POUR COMMENCER...

<b>L'ÉVENTAIL DE CANETTE BRETONNE</b>	<b>16.00€</b>
Betterave, wazabi et coriandre	
<b>LES ASPERGES VERTES RÔTIES</b>	<b>15.00€</b>
Morilles crémees et anguille fumée	
<b>LE GRAVLAX DE POISSON</b>	<b>16.00€</b>
Condiments et huile d'herbes	
<b>L'ŒUF À 63°</b>	<b>13.00€</b>
Crème de petit pois, croutons et chips de guancialé	

## POUR CONTINUER...

<b>LA PIÈCE DE BOEUF ANGUS</b>	<b>25.00€</b>
Frites maison, salade verte et sauce du jour	
<b>LE FISH&amp;CHIPS MAISON</b>	<b>23.00€</b>
Frites maison et sauce tartare maison.	
<b>LE BURGER ROSSINI</b>	<b>22.00€</b>
Au Canard confit, foie gras poêlé et frites maison	
<b>LA SUGGESTION DU CHEF</b>	<b>Prix à l'ardoise</b>
<b>LE POISSON DU MARCHÉ</b>	<b>23.00€</b>
Ecrasé de pomme de terre et beurre blanc	

## POUR TERMINER...

<b>LA SOUPE ANANAS, GINGEMBRE</b>	<b>10.00€</b>
Sorbet citron basilic	
<b>LES MACARONS TATIN</b>	<b>10.00€</b>
Pop corn et pommes caramélisées	
<b>LES PROFITEROLLES</b>	<b>10.00€</b>
Glace aux éclats de daim et chocolat chaud	
<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES</b>	<b>10.00€</b>
<b>LA BOULE DE GLACE OU SORBET</b>	<b>3.00€</b>
Vanille, daim, citron basilic, clémentine	

## LES BOISSONS...

### LES ALCOOLS...

Ricard	4.00€
Martini rouge	6.00€
Whisky/supérieur	6.00€/10.00€
Ti-punch blanc ou vieux	7.00€
Verre de vin	7.00€
Cocktail	10.00€
Porto rouge	5.00€
Kir bourguignon	9.00€
Americano	10.00€
Bière pression jupiler	
Le demi	4.00€
La pinte	8.00€

### LES SOFTS...

Jus de fraise PAGO	4.50€
Jus de pomme PAGO	4.50€
Jus d'ananas PAGO	4.50€
French agrumes	4.50€
Bzh tea, Bzh limo	4.50€
Bzh cola, Bzh zero	4.50€

### LES EAUX PLANCÖET...

Plancöet intense 33cl	4.50€
½ plate	5.00€
½ fines bulles	5.00€
Litre plate	7.00€
Litre fines bulles	7.00€

### LES BOISSONS CHAUDES...

Café impérial (44)	2.80€
Thé	3.50€
Irish coffe	10.00€

### LES DIGESTIFS...

Demandez la carte...	
Digestif	10.00€
Digestif supperieur	15.00€
Hors d'ages	40.00€

### LES COUPES GLACÉES ALCOLISÉES...

<b>LE COLONEL</b>	10.00€
sorbet citron basilic et vodka Belvedere	
<b>L'IMPÉRATRICE</b>	10.00€
sorbet clémentine AOP corse et liqueur de mandarine impériale	



## LES VINS BLANCS

75CL

Muscadet, S&M, Clos du Pâtis d'Enfer, parcellaire. 2022 AOP	29.00€ le verre 7.00 €
Anjou Chenin Le Logis de Bray. 2023 AOP	27.00€
Chablis, Chartron & Trébuchet, Meursault. 2023, AOC	39.00€
Montagny 1er Cru, Moncuchot, vignerons de Buxy. 2022, AOC	43.00€
Viognier, Paul Jaboulet Ainé, Tain-l'Hermitage. 2023, AOC	27.00€
Bourgogne aligoté, Valentin Vignot 2023, AOC	23.00€ le verre 7.00 €

## LES VINS ROSÉS

75CL

Esprit Méditerranée côtes de Bernes. 2023, IGP	25.00€ le verre 7.00 €
--	---------------------------

## LES BULLES

75CL

Champagne brut Grande Tradition de Besserat de Bellefont. AOC	57.00€
Crémant de Loire brut chateau d'Avrillé AOP	40.00€ La coupe 10.00€

## LES VINS ROUGES

75CL

St Nicolas de Bourgueil, BIO Domaine de Cabernelle. 2023 AOC	28.00€ le verre 7.00 €
Côtes du Rhône, Bio Nature Famille Perrin. 2022, AOC	26.00€ le verre 7.00 €
Démon Noir, Malbec, Comté de Tolosan, Vinotalie. 2022, IGP	26.00€ le verre 7.00 €
Côte de bœuf maturée, Pays d'oc 2023, IGP	28.00€ le verre 7.00 €
Rosso d'Italia Memòro Piccini 2021, V.Italien	28.00€ le verre 7.00 €
Savigny les Beaunes, domaine Maurice Ecard. 2020, AOP	55.00€
Château Carbonnieux Grand cru classé de Graves 2019, AOC	60.00€

## LES DIGESTIFS

4CL

Get27, menthe pastille, limoncello, rhum, whisky, bailey's...	10.00€
Rhum supérieur, whisky supérieur, cognac XO, calva XO...	15.00€
Hors d'âge	40.00€