

# CARTE DÉJEUNER

*Sauf week-end & jours fériés*

---

**ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT, Eau & Café** 26€

**ENTRÉE & PLAT & DESSERT, Eau & Café** 34€

## ENTRÉE

Saumon Gravlax, *Pousses Insolites*

Tomate Ancienne, *Mozzarella Di Bufala*

Carpaccio de Thon, *Citrons Confits*

## PLAT

Dos de Cabillaud en Aumonière,

*Légumes du Moment*

Onglet "Black Angus", *Pomme Darphin* +3€

Suprême de Volaille "Fermière", *Mousseline d'Artichaut*

Le marché

## DESSERT

Pêche Jaune Parfumée au Cumin, *Croustillant*

Fraises & Rhubarbe, *Crème légère Amande*

Abricot au Romarin, *Mousse Miel & Fromage Blanc*

### Viande d'origine UE

Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

Prix net en euros TTC selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002

# A LA CARTE

*Exclusivement le soir, Weekend & jours fériés*

---

## ENTRÉE

Saumon Gravlax, <i>Pousses Insolites</i>	15€
Carpaccio de Thon, <i>Citrons Confits</i>	16€
Tonnelet de Foie Gras, <i>Cassis &amp; Pain d'Epices</i>	17€
La Caille, <i>Craquant, Chutney Pêche Blanche</i>	18€
Demi-Homard Bleu, <i>Tartare de Tomate à la Vanille</i>	23€

## PLAT

Bonite Rôtie, <i>Thym Citronné, Olive Taggiasche</i>	26€
Suprême de Volaille "Fermière", <i>Aubergine, Artichaut Violet</i>	25€
Lotte au Rhum Vanillé, <i>Tomates Grappes &amp; Fruits de la Passion</i>	34€
Filet de Bœuf Simmenthal, <i>Pommes Savonnettes</i>	34€
Quasi de Veau "Français" Cuit Entier, <i>Girolles Clous</i>	30€

## FROMAGE

Beaufort, <i>Confiture de Vin</i>	11€
-----------------------------------	-----

## DESSERT

Pêche Jaune Parfumée au Cumin, <i>Croustillant</i>	13€
Fraises & Rhubarbe, <i>Crème légère Amande</i>	13€
Abricot au Romarin, <i>Mousse Miel &amp; Fromage Blanc</i>	13€
Tartelette Framboise & Chocolat Guayaquil	13€

### Viande d'origine UE

Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes :  
céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coques,  
céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin  
et mollusques.

Prix net en euros TTC selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002

# BRUNCH

*Uniquement le Dimanche*

---

**Formule Brunch**

**39€**

## **BUFFET**

*Sucré, Viennoiseries, pâtisseries maisons, cakes, céréales et muesli, assortiments de pains*

*Salé, Charcuteries, bacon, saucisses, oeufs brouillés, poissons fumés & salade de saison*

*Laitages, Yaourts, sélection de fromages, fromage blanc*

*Fruits, Corbeille de fruits & salade de fruits*

## **BOISSONS**

**Boissons chaudes, eaux et jus de fruits frais**

## **PLATS CHAUD**

**Poisson et viande du jour**

**Légumes du moment**

### **Viande d'origine UE**

Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes :  
céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coques,  
céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin  
et mollusques.

Prix net en euros TTC selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002

# CARTE DES VINS

---

## VIN BLANC

75cl 50cl 12cl

### LOIRE

<b>Menetou Salon</b> , <i>Eric Louis</i>	2014	<b>35€</b>	<b>27€</b>	<b>7€</b>
<b>Savennières</b> , <i>Domaine La Croix Picot</i>	2012	<b>43€</b>	<b>32€</b>	<b>8€</b>

### ALSACE

<b>Gewurztraminer "Tradition"</b> , <i>Domaine Barmes Buecher</i>	2011	<b>42€</b>	<b>31€</b>	<b>8€</b>
---	------	------------	------------	-----------

### BORDEAUX

<b>Graves</b> , <i>Château Villa Bel Air</i>	2014	<b>50€</b>	<b>35€</b>	<b>10€</b>
--	------	------------	------------	------------

### BOURGOGNE

<b>Pouilly Fuissé</b> , <i>Domaine Le Renard</i>	2014	<b>55€</b>	<b>40€</b>	<b>10€</b>
<b>Chablis 1er Cru Mont de Milieu</b> , <i>Samuel Billaud</i>	2013	<b>70€</b>		
<b>Chassagne Montrachet</b> , <i>Drouhin</i>	2012	<b>85€</b>		
<b>Meursault 1er Cru Les Porusots</b> , <i>François Mikulski</i>	2011	<b>120€</b>		

### SUD

<b>Côtes de Gascogne moelleux "Demoiselle"</b> , <i>Domaine Laballe</i>	2013	<b>28€</b>	<b>23€</b>	<b>7€</b>
<b>Viognier-IGP Pays d'Oc</b> , <i>Domaine Cazes</i>	2014	<b>29€</b>	<b>23€</b>	<b>7€</b>
<b>Côtes du Roussillon "Coume Marie"</b> , <i>Preceptorie de Centernach</i>	2014	<b>44€</b>		
<b>Saint-Joseph "Les Royes"</b> , <i>Domaine Courbis</i>	2014	<b>71€</b>		

## ROSÉ

<b>Côtes de Provence</b> , <i>Commanderie de Peyrassol</i>	2015	<b>35€</b>		<b>7€</b>
<b>Côtes de Provence</b> , <i>Château Peyrassol</i>	2015	<b>50€</b>		

# CARTE DES VINS

---

## VIN ROUGE

75cl 50cl 12cl

### LOIRE

<b>Pinot Noir, Vdp du Val de Loire, Eric Louis</b>	2014	<b>25€</b>	<b>20€</b>	<b>7€</b>
<b>Anjou 'L'Aiglerie', Domaine du Clos de l'Elu</b>	2013	<b>43€</b>	<b>35€</b>	<b>9€</b>
<b>Chinon Le Clos De l'Olive, Couly-Dutheil</b>	2013	<b>55€</b>		

### BOURGOGNE

<b>Moulin à Vent "Vielles Vignes", Domaine Dominique Piron</b>	2013	<b>40€</b>	<b>30€</b>	<b>8€</b>
<b>Hautes Côtes de Nuits 'Clos du Vignon', Domaine Thevenot</b>	2013	<b>45€</b>		
<b>Mercurey, Château de Chamirey</b>	2012	<b>62€</b>		
<b>Nuits Saint Georges, Domaine des Perdrix</b>	2012	<b>80€</b>		
<b>Chambolle-Musigny, Domaine de la Pousse d'Or</b>	2010	<b>134€</b>		

### BORDEAUX

<b>Puisseguin Saint-Emilion 'Rigoderie', Domaine Faytout</b>	2013	<b>38€</b>		
<b>Graves, Château Villa Bel Air</b>	2011	<b>50€</b>	<b>40€</b>	<b>10€</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru, Château Haut-Brisson "La Graves"</b>	2011	<b>75€</b>		
<b>"Pauillac", de Lynch Bages</b>	2011	<b>81€</b>		
<b>Margaux Cru Classé, Château du Tertres</b>	2000	<b>150€</b>		

### SUD

<b>Syrah, Igp, Collines Rhodaniennes, Domaine Courbis</b>	2014	<b>25€</b>		
<b>Minervois "Estibals", Domaine Cazes</b>	2012	<b>29€</b>		
<b>Costières de Nîmes, 'Terrasses d'Hortense', Domaine Renouard</b>	2012	<b>30€</b>	<b>24€</b>	<b>7€</b>
<b>Saint-Joseph, Domaine Courbis</b>	2013	<b>50€</b>	<b>40€</b>	<b>10€</b>
<b>Chateaufort-Du-Pape, Domaine des Sénéchaux</b>	2012	<b>96€</b>		

# CHAMPAGNE

---

LAURENT-PERRIER 75cl 12cl

**Laurent-Perrier Brut 85€ 16€**

**Ultra Brut Laurent-Perrier 110€ 18€**

**Cuvée Rosé Laurent-Perrier 125€ 22€**

**Grand Siècle par Laurent-Perrier 190€**

BESSERAT DE BELLEFON 75cl

**Besserat de Bellefon Brut 85€**

**Besserat de Bellefon Rosé 110€**

**Besserat de Bellefon Blanc de Blancs 120€**

BILLECART SALMON 75cl

**Billecart Salmon Extra Brut 110€**

**Billecart Salmon Rosé 135€**

# BOISSONS

EAU AQUACHIARA	75cl
<b>Gazeuse, Plate</b>	<b>3€</b>
JUS ALAIN MILIAT	33cl
<b>Abricot, Ananas, Fraise, Groseille rouge, Mangue, Poire d'été, Pomme Cox</b>	<b>8€</b>
JUS DE FRUITS FRAIS	20cl
<b>Orange, Pamplemousse</b>	<b>6€</b>
FEVER TREE	20cl
<b>Ginger Ale, Ginger Beer, Lemonade, Soda, Tonic</b>	<b>6€</b>
	<b>mixer 3€</b>
SODA	33cl
<b>Coca-Cola, Coca Cola Zéro</b>	<b>6€</b>
	<b>mixer 3€</b>
SIROP COMBIER	
<b>Au choix</b>	<b>3€</b>
SIROP BOTTLE GREEN	
<b>Elderflower, Lime</b>	<b>3€</b>
BIERE	33cl
<b>1664 Pression 25cl</b>	<b>6€</b>
<b>Corona</b>	<b>8€</b>
<b>Chouffe</b>	<b>8€</b>
<b>Gueuze Mort Subite</b>	<b>8€</b>
<b>Hoegaarden</b>	<b>8€</b>
<b>Pietra</b>	<b>8€</b>
<b>Kwak</b>	<b>8€</b>
CAFETERIE	
<b>Expresso, Noisette</b>	<b>3,5€</b>
<b>Double Expresso, Latté, Crème</b>	<b>6€</b>
<b>Cappuccino, Moka</b>	<b>6€</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>6€</b>
THE	
<b>Ceylan, Darjeeling, Earl Grey</b>	<b>6€</b>
<b>English breakfast, Noir Fruits Rouges,</b>	<b>6€</b>
<b>Vert Nature, Vert Menthe</b>	<b>6€</b>
INFUSION	
<b>Verveine, Camomille, Rooibos</b>	<b>6€</b>

*Prix net en euros TTC selon les dispositions réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*