

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*

Salade de Quinoa, *Figue & Magret Fumé*

Velouté de Potimarron, *Ecume Lait de Coco*

PLAT

Saltimbocca de Veau, *Frégola en Rissoto*

Rascasse, *Piperade de poivrons, Condiment Olive Noire*

Epaule d'Agneau Confite, *Romarin, Coco de Paimpol* **+3€**

Le marché

DESSERT

Tiramisu, *Revisité*

L'Orange Déclinée, *Crumble Noix de Pécan*

Choco Passion, *Riz Soufflé*

Viande d'origine UE

Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, 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€
Velouté de Potimarron, <i>Ecume Lait de Coco</i>	14€
Tonnelet de Foie Gras, <i>Cassis & Pain d'Epices</i>	18€
La Caille, <i>Craquant, Chutney Poire</i>	19€
Saint-Jacques Snackées, <i>Etuvée de Poireaux</i>	21€

PLAT

Dos de Cabillaud, <i>Tuile de Parmesan, Citrons Confits</i>	26€
Suprême de Volaille "Fermière", <i>Aubergine, Artichaut Violet</i>	26€
Blanc de Turbot, <i>Champignons du moment</i>	36€
Filet de Boeuf Simmenthal, <i>Pommes Savonnettes</i>	34€
Selle d'Agneau Viennoise de Cernaux de Noix	32€

FROMAGE

Brillat Savarin, <i>Crémeux Noix & Noisettes</i>	11€
--	------------

DESSERT

Tiramisu, <i>Revisité</i>	13€
L'Orange Déclinée, <i>Crumble Noix de Pécan</i>	13€
Choco Passion, <i>Riz Soufflé</i>	13€
Poire Fondante, <i>Brioche Façon Pain Perdu, Sauce Chocolat</i>	13€

Viande d'origine UE

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

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, bacons, saucisses, oeufs brouillés, poissons fumés & salade de saison

Laitages, Yaourts, selection 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

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

ALSACE

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

BORDEAUX

Graves , <i>Château Villa Bel Air</i>	2014	50€	35€	9€
--	------	------------	------------	-----------

BOURGOGNE

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

SUD

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

ROSÉ

Mas Belles Eaux , <i>Vin de Pays d'Oc</i>	2014	28€	23€	7€
Côtes de Provence , <i>Commanderie de Peyrassol</i>	2014	39€		

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

75cl 50cl 12cl

LOIRE

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

BOURGOGNE

Brouilly 'L'Enfer des Balloquets', Domaine Robert Perroud	2014	33€	27€	7€
Moulin à Vent "Vielles Vignes", Domaine Dominique Piron	2013	40€	30€	8€
Hautes Côtes de Nuits 'Clos du Vignon', Domaine Thevenot	2013	45€		
Mercurey, Château de Chamirey	2012	62€		
Nuits Saint Georges, Domaine des Perdrix	2012	80€		
Chambolle-Musigny, Domaine de la Pousse d'Or	2010	134€		

BORDEAUX

Puisseguin Saint-Emilion 'Rigoderie', Domaine Faytout	2013	38€		
Graves, Château Villa Bel Air	2011	50€	40€	10€
Saint-Emilion Grand Cru, Château Haut-Brisson "La Graves"	2011	75€		
Saint-Emilion Grand Cru, Château Teyssier	2010	79€		
"Pauillac", de Lynch Bages	2011	81€		
Margaux Cru Classé, Château du Tertres	2000	150€		

SUD

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

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

*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*