

# À LA CARTE



En cas d'allergie n'hésitez pas à communiquer vos allergènes au personnel avant votre commande. Notre pain est préparé sans gluten par Eric Seguran.

Les prix incluent le service et la TVA.

## ENTRÉES

Gaspacho d'eau de tomate, quenelle de sorbet basilic et son carpaccio de concombre, tuile de lard séchée	12€
Quinoa en fraîcheur de grenade et citron yuzu, radis croquants, mousse d'avocat et chair de tourteau au curry noir	14€
Tarte tatin pommes-poires caramélisées, panna cotta roquefort, mousse vanille	13€
Burrata croustillante, salade de roquette, noix, framboises et truffe d'été	15€

## PLATS

Tataki de thon et saté, panure wasabi et réduction soja-gingembre, melon en fraîcheur de coriandre et carpaccio de courgettes jaune	34€
Suprême de volaille de Bresse, jus réduit à la sauge citronné, courgette spaghetti rôtie au thym, écume basilic pourpre	32€
Paella de calamars et calamars frit, écume de moules, chips de chorizo ibérique et sa rouille maison	33€
Tronçon de boeuf, purée d'aubergines brûlées à l'origan et aubergines confites à l'ail de Cadours, pomme soufflées et son jus	35€
Plat végétarien sur demande	20€

## FROMAGE ET DESSERTS

Assortiment de fromages affinés	11€
Craquant aux senteurs de poivre de Cassis, carpaccio de figues et myrtilles en gouttes caramélisées et quenelle figue	12€
Dôme fraîcheur mentholé, biscuit breton, insert framboises et zeste de citron confit	12€
Dacquoise noisette, crèmeux caramel beurre salé, chantilly vanille et fève tonka, ganache chocolat 75% et noisettes caramélisées	12€
Café ou thé gourmand	10€
Champagne ou digestif gourmand	20€

# CARTE DES BOISSONS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Pour votre sécurité, des éthylotests sont à votre disposition.

## SOFT

Vittel 1l	5.60€
Vitell 50 cl	3.60€
San Pelegrino 1l	5.60€
San Pelegrino 50 cl	3.60€
Coca cola 33cl	3.50€
Coca cola light 33cl	3.50€
Jus de fruits (orange, tomate, ananas, goyave)	3.50€
Diabolo (menthe, grenadine, violette)	4.50€
Ice tea	3.50€
Limonade	3.50€
Perrier	3.50€

## ALCOOLS

Bière de Meaux (blonde, blanche, ambrée)	5€
Kir	6€
Kir Royal	8€
Martini Blanc	7€
Martini Rouge	7€
Porto Rouge	8€
Gin Tangueray (anglais)	8€
Rhum Bacardi	8€
Vodka Belvedere	8€
Nikka blended	11€
Flatnöse blended scotch	12€
Jack Daniel's	7€

## NOS DIGESTIFS

Fair rhum Belize	11€
Get 27	7€
Cognac	8€
Armagnac	8€
Poire William	8€

# CARTE DES VINS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Pour votre sécurité, des éthylo-tests sont à votre disposition.

## VINS ROUGES



### BEAUJOLAIS

Brouilly « Cuvée Jules du Souzy » - Château de la Terrière 8€ 40€

### BOURGOGNE

Hautes Côtes de Beaune – Domaine Arnaud Germain 9€ 46€

Aloxe Corton « Les Crapousuets » - Domaine Doussot Rollet 90€

Nuits Saint-Georges 1er cru "Les Damodes -  
Domaine Laurent Père et Fils 130€

Gevrey-Chambertin « En Jouse » - Domaine Marchand-Grillot 110€

### BORDEAUX

Margaux « Baron de Brane » - Château Brane Cantenac 15€ 75€

Saint-Georges Saint-Emilion - Château Macquin 8€ 30€

Saint-Estèphe « Chapelle de Meyney » - Château Meyney 14€ 70€

### LOIRE

Val de Loire « Pinot Noir » – Domaine du Grand Logis 5€ 20€

### VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône « Le Temps est venu » - Domaine Stéphane Ogier 6.5€ 32€

Châteauneuf-du-Pape - Domaine de la Graveirette 14€ 74€

## VINS BLANCS



### ALSACE

Gewurztraminer « Collines de Granite » - Domaine Charles Frey 9€ 42€

### BORDEAUX

Bordeaux « Sauvignon » - Domaine des Graves d'Ardonneau 4€ 25€  
Graves Blanc – Château Respide Médeville 9€ 45€

### BOURGOGNE

Petit Chablis – Domaine de Chaude Ecuelle 6,50€ 34€  
Saint-Véran « Au Brûlé » - Domaine Sangouard Guyot 8€ 40€  
Savigny-les-Beaune 1er cru « Les Vergelesses » – Domaine Dousot 90€  
Meursault « Clos du Cromin » - Domaine Génot- Boulanger 110€

### LOIRE

Cheverny – Domaine de Veilloux 7€ 35€  
Pouilly Fumé – Domaine Michel Redde 9€ 45€

### ROUSSILLON

Côtes du Roussillon « Mas Cristine » 6,50€ 38€

### SUD-OUEST

Montbazillac « Le petit Dernier » - Château La Robertie 6,50€ 33€

## VINS ROSÉS

### PROVENCE

Coteaux Varois - Château Lafoux 5€ 30€

### VALLÉE DU RHÔNE

Ardèche « Cuvée Orélie » - Vignerons ardéchois 4€ 18€

## CHAMPAGNES

### BESSERAT DE BELLEFON

Brut 11€ 75€  
Demi Brut 30€  
Brut rosé 75€  
Demi Brut rosé 30€  
Blanc de blanc 85€  
Demi Blanc de blanc 40€  
Bio 95€