

LA CARTE

LES ENTRÉES

SALADE D'ENDIVES, HARENG FUMÉ,
VINAIGRETTE D'ÉCHALOTES ET CACAHUÈTES,
CROM'EXQUIS DE COMTÉ ET CONDIMENT CITRON - 12€

Pouilly-Fumé « Racines » 2022 - A. Caillourdin - 13€

RAVIOLI DE BOEUF,
CHOU SAUTÉ ET POMME DE TERRE GRENAILLE,
LE TOUT SERVI DANS UN BOUILLON DE CITRONNELLE - 14€

Côte de Brouilly « Le Pavé » 2021 - Ch. de Poncié - 12€

ASPERGES BLANCHES POÊLÉES,
NOISETTES TORRÉFIÉES, COPEAUX DE CHORIZO,
SEGMENTS ET ESPUMA DE POMELOS ROSE, CROUTONS - 19€

Riesling « Heissenberg » 2014 - A. Ostertag - 15€

LES PLATS

RÂBLE DE LAPIN FARCI DE DUXELLES DE CHAMPIGNONS,
CAROTTES RÔTIES NOUVELLES AU THYM,
PURÉE DE CAROTTE ET MANGUE, HUILE DE BASILIC ET JUS DE VIANDE - 24€

*Coteaux de la Cabrerisse « Tian Ran » 2022 - Ch. de Caraguilhès - 11€
ou Cornas « Brise Cailloux » 2016 - M. Barret - 22€*

POULET FERMIER RÔTI,
ASPERGES VERTES POÊLÉES,
GNOCCHI MAISON AUX HERBES ET SAUCE ONCTUEUSE VIN JAUNE - 26€

*Côte du Jura « Sursis » 2015 - S. Tissot - 17€
ou Chinon « Vieilles Vignes » 2019 - P. Alliet - 13€*

POISSON DU MOMENT,
LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS, BOULGOUR,
PURÉE DE BROCOLI À L'ANCHOIS, ÉMULSION DE SAINT-JACQUES - 31€

*Crozes-Hermitage blanc 2018 - A. Graillot - 15€
ou Viré Clessé 2022 - Dom. Chanson - 14€*

LES INCONTOURNABLES

RIS DE VEAU ARROSÉ (LONGTEMPS...) AU BEURRE MOUSSEUX,
ACCOMPAGNEMENT DE SAISON - 44€

*Bourgogne Côte d'Or 2021 - F. Carillon - 16€
ou Chablis « L'Inextinct » Franc de Pied 2015 - L&C Poitout - 22€*

CÔTE DU MOMENT,
JUS DE VIANDE, GRATIN DAUPHINOIS
prix au kg pour 2 pers. - viande origine union européenne

*BOUTEILLE de Chinon « Coteau de Noiré » 2016 P. Alliet - 74€
ou BOUTEILLE de Côte Rôtie « L'Âme Soeur » 2016 S. Ogier - 110€*

LES FROMAGES

LA SÉLECTION DE 4 FROMAGES ARTISANAUX - 15€

LE SALERS ET LE CANTAL DE CHEZ SERRE

EN 2 AFFINAGES (selon disponibilité) - 15€

LE COMTÉ DE CHEZ LEHMANN

24 MOIS ET 40 MOIS D’AFFINAGE (selon disponibilité) - 16€

PLATEAU DE FROMAGES À PARTAGER (À PARTIR DE 3 PERSONNES) - 14€ / pers.

*Côte du Jura « Sursis » 2015 - Stéphane Tissot - 17€
ou Coteaux de la Cabrerisse « Tian Ran » 2022 - Ch. de Caraguilhès - 11€*

LES DESSERTS

CHIFFON CAKE AU THÉ NOIR, CHANTILLY ET GELÉE AU THÉ,
NOIX CARAMÉLISÉE, CRÈME ANGLAISE AUX BAIES DE BATAK - 11€

*Jurançon « Clos Uroulat » 2014 - C. Hours - 13€
ou Coteaux de l’Aubance 2018 - Dom. Rochambeau - 11€*

MARQUISE DE CHOCOLAT ET FLEUR DE SEL,
GLACE TONKA, COULIS DE FRAISE ET CRUMBLE CHOCOLAT - 13€

*Maury « Vintage » 2015 - Mas Amiel - 13€
ou Champagne « But Majeur » - Ayala - 17€*

PASTIS LANDAIS ARROSÉ DE RHUM, D’UN SIROP DE FLEUR D’ORANGER ET
DE ZESTES D’AGRUMES, SORBET CITRON RHUM,
BRUNOISE ANANAS ET ORANGE, CRÈME CHANTILLY - 14€

*Gewurtztraminer « Les Terres Blanches » 2021 - Mittnacht - 14€
ou Ron Centenario 20 ans - Costa Rica - 18€*

allergènes : demander des informations auprès des (V)ivants

(V)ivre vite au déjeuner

du lundi au vendredi au déjeuner

Entrée du jour - 10€

Plat du jour - 22€

Dessert du jour - 9€

(V)ivre intensément - Menu en 6 services - 69€

Carte blanche composée d’un amuse bouche,
de deux entrées, d’un plat, d’un pré-dessert et d’un dessert
supplément 20€ avec le Ris de Veau - HORS Suggestions

Accords mets et vins - 42€

Nous associons 4 verres de vin pour vous faire (V)ivre les meilleurs accords

LES (V)INS AU VERRE

Les (V)ins Blancs au verre 12cl

| | |
|--|--------|
| 2022 AOC Menetou-Salon « Les Bornés » - Henri Pellé | 10,00€ |
| 2020 AOC Beaujolais « Chardonnay » - Ch. de Poncié | 11,00€ |
| 2021 VDF Chardonnay « Cap au Sud » - F. Carillon | 11,00€ |
| 2022 AOC Saint-Peray « les Potiers » - Y. Cuilleron | 13,00€ |
| 2022 AOC Pouilly-Fumé « Racines » - Alain Cailbourdin | 13,00€ |
| 2022 AOC Sancerre « Mise d'été » - Paul Prieur | 13,00€ |
| 2022 AOC Viré Clessé - Dom. Chanson | 14,00€ |
| 2018 AOC Crozes-Hermitage - Alain Graillot | 15,00€ |
| 2017 AOC Sancerre « Caillotes » - François Cotat | 16,00€ |
| 2015 AOC Côte du Jura « Sursis » - Stéphane Tissot | 17,00€ |
| 2015 AOC Chablis « L'Inextinct » Franc de Pied - L&C Poitout | 22,00€ |

Les (V)ins Blancs moelleux au verre 12cl

| | |
|--|--------|
| 2018 AOC Coteaux de l'Aubance - Dom. Rochambeau | 11,00€ |
| 2014 AOC Jurançon « Clos Uroulat » - Charles Hours | 13,00€ |
| 2014 AOC Sauternes « Carmes de Rieussec » - Ch. Rieussec | 16,00€ |

Les (V)ins Rouges au verre 12cl

| | |
|--|--------|
| 2020 AOC Chinon « Tradition » - P. Alliet | 10,00€ |
| 2022 IGP Coteaux de la Cabrerisse « Tian Ran » Caraguilhès | 11,00€ |
| 2021 AOC Côte de Brouilly « Le Pavé » Ch. de Poncié | 12,00€ |
| 2021 AOC Bourgogne « Pinot Noir » - Dom. Arnoux | 12,00€ |
| 2013 Espagne Priorat « Riu » - Combiér Fisher Gérin | 12,00€ |
| 2022 AOC Saint-Joseph « Pierres Sèches » - Y. Cuilleron | 14,00€ |
| 2021 AOC Civity 1er Cru « le Vigron » - V. Lump | 14,00€ |
| 2018 AOC Haut-Médoc - La Demoiselle de Sociando-Mallet | 16,00€ |
| 2019 AOC Saint-Julien - Les Fiefs de Lagrange | 18,00€ |
| 2016 AOC Cornas - « Brise Cailloux » - M. Barret | 22,00€ |

Les (V)ins Rouges moelleux au verre 12cl

| | |
|--|--------|
| 2015 AOC Maury Vintage - Mas Amiel | 13,00€ |
| 2016 AOC Grenat de Rivesaltes - Mas Delmas | 13,00€ |
| 2008 AOC Maury « Charles Dupuy » Vintage | 18,00€ |
| 1988 AOC Maury Vintage | 24,00€ |

Les (V)ins Rosés au verre 12cl

| | |
|---|-------|
| 2022 AOC Côte de Provence « Vieilles Vignes » Ch. Valetanne | 9,00€ |
| 2016 AOC Tavel « La Dame Rousse » - Dom. de la Mordorée | 9,00€ |

Les Champagnes & (V)ins effervescents à la flute 12cl

| | |
|---|--------|
| AOC Crémant de Loire « Initia » - Dom. des Huards | 13,00€ |
| AOC Champagne « Brut Majeur » - Ayala | 17,00€ |
| AOC Champagne « Rosé Majeur » - Ayala | 22,00€ |

LES SOFTS

| | | |
|---|-------------|--------------|
| Jus & Nectars artisanaux Alain Milliat (33 cl) | | 9,80€ |
| Jus de Tomate Rouge | | |
| Jus de Pomme Cox's | | |
| Jus d'Orange | | |
| Soda | 33cl | 6,00€ |
| Coca Cola (classic / zéro), Perrier | | |
| Tonic Premium / Ginger Beer - Fever Tree | 20cl | 6,00€ |
| Sirop (fraise, menthe) - bio | 33cl | 3,50€ |
| Evian | 33cl | 5,50€ |
| Thonon | 75cl | 8,00€ |
| San Pellegrino / Abatilles | 75cl | 8,50€ |
| Chateldon | 75cl | 9,20€ |

LES BIÈRES FRANÇAISES ARTISANALES 33cl

Blonde / blanche « Picaro » 9,50€

Brasserie la Baleine - Paris

Bière élaborée avec du levain (levure naturelle) et pas moins de 4 céréales (blé, orge, épeautre et seigle), elle dégage des arômes de malts et de houblon très délicats. Excellente en apéritif, elle est légère et désaltérante, fraîche et délicatement acidulée, très « vivante ».

Ambrée IPA « L'Arrache-Coeur » 9,50€

Brasserie la Baleine - Paris

Bière ambrée, maltée, houblonnée et délicatement poivrée.. Très agréable en apéritif, elle s'accorde aisément avec nombre de plats (poissons, plats en sauce...).

LES GINS

| | | |
|--|-----|--------|
| Gin Citadelle - France | 4cl | 13,00€ |
| Gin Tanqueray - Dry Gin - Angleterre | 4cl | 13,00€ |
| Gin Ahoy - France | 4cl | 14,00€ |
| Gin Yu - France | 4cl | 14,00€ |
| Gin Mist - Awen Nature - Bretagne | 4cl | 14,00€ |
| Gin Anœ - France | 4cl | 15,00€ |
| Gin « The Botanist » - Île d'Islay - Ecosse | 4cl | 15,00€ |
| Gin « Drumshanbo Gunpowder » - Irlande | 4cl | 15,00€ |
| Gin Mare « Capri » - Espagne | 4cl | 15,00€ |
| Gin Engine « Fuel the Dream » - Italie | 4cl | 16,00€ |
| Gin « Misty Isle » - Île de Skye - Ecosse | 4cl | 17,00€ |
| Gin « Isle of Harris » - Île de Harris - Ecosse | 4cl | 17,00€ |
| Gin « The Gardener » - Brad Pitt's - France | 4cl | 18,00€ |
| Gin « Downpour » - Île de North Uist - Ecosse | 4cl | 18,00€ |
| Gin (très) artisanal « Lussa Gin » - Île de Jura | 4cl | 19,00€ |

Gin-Tonic avec Tonic Fever-Tree Premium: + 3,00€

LES RHUMS

| | | |
|--------------------------------------|-----|--------|
| Ron Santiago de Cuba - Cuba - 8 ans | 4cl | 14,00€ |
| Ron Centenario - Costa Rica - 20 ans | 4cl | 18,00€ |
| Rhum Mount Gay - La Barbade - XO | 4cl | 20,00€ |
| Rhum Zacapa - Guatemala - 23 ans | 4cl | 22,00€ |

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

| | | |
|--|-----|--------|
| Get 27 / Get 31 / Suze / Martini | 6cl | 9,00€ |
| Campari | 6cl | 9,00€ |
| Pastis H. Bardouin | 2cl | 9,00€ |
| Absinthe - Awen Nature | 2cl | 10,00€ |
| Mirabelle Legoll | 4cl | 12,00€ |
| Framboise Massenet | 4cl | 12,00€ |
| Mandarine Napoléon | 4cl | 14,00€ |
| Vieille Prune de Souillac L Roque | 4cl | 14,00€ |
| Eau de Vie de Poire d'Olivet | 4cl | 15,00€ |
| Calvados Morin XO 20 ans | 4cl | 18,00€ |
| Bas Armagnac Darroze 20 ans | 4cl | 18,00€ |
| Poire Williams artisanale Brana | 4cl | 22,00€ |
| Bas Armagnac Darroze 30 ans | 4cl | 26,00€ |
| Bas Armagnac Darroze 40 ans | 4cl | 34,00€ |
| Chartreuse verte | 4cl | cave |
| Chartreuse « MOF » | 4cl | 22,00€ |
| Cognac Fine Champagne Hine | 4cl | 16,00€ |
| Cognac « 1738 » Rémy Martin | 4cl | 20,00€ |
| Cognac XO « Pale & Dry » Delamain | 4cl | 36,00€ |
| Porto Ferreira Late Bottled Vintage 2011 | 6cl | 14,00€ |
| Porto Graham's Tawny 10 ans | 6cl | 18,00€ |
| Porto Graham's Tawny 20 ans | 6cl | 30,00€ |

LES BOISSONS CHAUDES

Les Cafés de l'Arbre à Café

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Café - Grand Cru « Gedeo » (Ethiopie) | 4,50€ |
| Double Espresso | 8,00€ |
| Décaféiné - Bio (Pérou) | 4,00€ |
| Double Décaféiné | 7,00€ |
| Cappuccino | 8,00€ |

Les Tisanes Bio

| | |
|---|-------|
| Menthe poivrée ou Thym (L'Herbier de France) | 4,50€ |
| Verveine - Citron (L'Herbier de France) | 5,00€ |
| Genièvre - Varech - Cassia - Orange (Eteaket) | 6,00€ |

Les Thés sélectionnés par Gilles Brochard

| | |
|--|-------|
| Thé noir de Ceylan | 6,90€ |
| Thé vert du Japon Fuji Yama bio | |
| Thé vert du Japon Kagoshima Sencha bio | |
| Thé bleu Wu-Long de Chine Fujian Tie Guan Yin Impérial | |

LES WHISKIES

(4cl)

En grand amateur, Bruno , le maître des lieux, a fait le tour de nombreuses distilleries pour la plupart écossaises dont il affectionne particulièrement les whiskies. Il vous livre ici sa sélection:

- Speyburn « Bradan Orach » - Speyside
- Deanston « Virgin Oak » - Highlands
- Cragganmore - 12 ans - Speyside
- Craigellachie - 13 ans - Speyside
- Talisker - 10 ans - Ile de Skye
- Laphroaig - 10 ans - Ile d'Islay
- Buichladdich « Classic Laddie » - Ile d'Islay
- Oban - 14 ans - Highland
- Ardbeg - 5 ans « Wee Beastie » Ile d'Islay
- Talisker « Skye » - Ile de Skye
- Talisker « Storm » - Ile de Skye
- Balvenie « Double Wood » - Highlands
- Ardbeg - 10 ans - Ile d'Islay
- Kilchoman « Machir Bay » - Ile d'Islay
- Ledaig - 10 ans - Ile de Mull
- Isle of Raasay - « R01.1 » - Ile de Raasay
- Lagavulin - 16 ans - Ile d'Islay
- Clynelish - 14 ans - Coastal Highlands
- Port Charlotte - 10 ans - Ile d'Islay
- Kaikyo « Hatozaki » - Japon
- Lagavulin - 8 ans « Limited Edition » - Ile d'Islay
- Suntory « Hahushu » - Japon
- Waterford « Argot » - Irlande
- Kavalan « Concertmaster » port cask finish - Taiwan
- Torabhaig - 2017 - Ile de Skye
- Cool Ila - 13 ans - Ile d'Islay
- Dailuaine - 16 ans - Speyside
- Nikka « Miyagikyo » - Japon
- Mortlach - 10 ans - single cask - Speyside
- Laphroaig « Lore » - Ile d'Islay
- Ardbeg 8 ans « For Discussion » - Ile d'Islay
- Clynelish « Distillers' Edition » - 15 ans - Coastal Highlands
- Kilchoman - Original Cask Strength - brut de fût - Ile d'Islay
- Suntory « Yamazaki » - Japon
- Royal Lochnagar « Limited Edition » - Highlands
- Cragganmore « Special Release » 2019 - brut de fût - Speyside
- Benrinnes - brut de fût - Speyside
- Mannochmore - brut de fût - Speyside
- Ardbeg « Corryvreckan » - brut de fût - Ile d'Islay
- Bunnahabhain - 12 ans - brut de fût - Ile d'Islay
- Talisker - 18 ans - Ile de Skye
- Talisker « Distillery Exclusive » Batch 01 - Ile de Skye
- Caol Ila - single cask - brut de fût - Ile d'Islay
- Loch Dhu - « The Black Whisky » - 10 ans - Speyside
- Linkwood - 1990 - 15 ans - Speyside
- Ardbeg « Heavy Vapours » - Ile d'Islay
- Ardbeg « Heavy Vapours » - brut de fût - Ile d'Islay
- Kilchoman « Distillery exclusive » 11 ans - brut de fût - Ile d'Islay
- Talisker « Special Release » 2022 - brut de fût - Ile de Skye