

## « LA CARTE »

### STARTERS

HEIRLOOM TOMATOES SALAD,,  
CHORIZO SHAVINGS, HARD-BOILED EGG, CROUTONS,  
MANGO-BASIL CONDIMENT - 13€

*Coteaux de la Cabrerisse « Tian Ran » 2022 - Ch. de Caraguilhès - 11€*

WATERMELON GASPACHO,  
POACHED GAMBAS AND FRESH CHEESE - 14€

*Chardonnay « Cap au Sud » 2020 - F. Carillon - 11€*

MACKEREL FILLETS MARINATED IN RED WINE,  
RADISH AND RED ONIONS PICKLES,  
CUCUMBERS AND RASPBERRIES - 14€

*Mâcon Lugny 2021 - L. Latour - 12€*

### MAIN COURSES

ANGUS BEEF SIRLOIN STEAK, PANISSE AND SAUTÉED CABBAGE,  
CANDIED GARLIC, SHALLOT STEW, PARSLEY AND MEET JUICE - 29€

*Saint-Julien « Les Fiefs de Lagrange » 2019 - Château Lagrange - 18€*

*or Saint-Joseph « Les Pierres Sèches »' 2022 - Y. Cuilleron - 14€*

ROASTED FARM GUINEA FOWL, MASHED ZUCCHINIS AND PISTACHIOS,  
CORN AND VERBENA EMULSIONE - 30€

*Chevigny « Le Pressoir » 2020 - Dom. des Huards - 13€*

*or Chinon « Vieilles Vignes » 2019 - P. Alliet - 13€*

FISH OF THE MOMENT,  
SAUTÉED NEW POTATOES, EGGPLANTS AND WHEAT,  
CUTTLEFISH IN PERSILLADE AND BOUILLABAISSE SAUCE - 31€

*Crozes-Hermitage white 2018 - A. Graillet - 15€*

*or Rully white 2021 - Dom. Jacqueson - 16€*

### THE ESSENTIALS

VEAL SWEETBREADS SPRINKLED WITH FROTHY BUTTER,  
SIDE OF THE MOMENT - 44€

*Bourgogne Côte d'Or 2021 - F. Carillon - 16€*

*or Chablis « L'Inextinct » Franc de Pied 2015 - L&C Poitout - 22€*

MEAT CHOP OF THE MOMENT, GRAVY, « GRATIN DAUPHINOIS »

96 per kg for 2 pers. - meat from the European Union

*BOTTLE : Chinon « Coteau de Noiré » 2016 P. Alliet - 74€*

*or BOTTLE : Côte Rôtie « L'Âme Soeur » 2016 - S. Ogier - 110€*

## CHEESE

SELECTION OF 4 CHEESES - 15€

« COMTÉ » FROM LEHMANN

24 MONTHS AND 40 MONTHS OLD (upon availability) - 16€

TRAY TO SHARE (FROM 3 GUESTS) - 14€/pers.

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

## DESSERTS

MELON CARPACCIO, CANDIED RASPBERRIES AND STRAWBERRIES,  
HONEY-BALSAMIC CONDIMENT, SESAME CRISP AND

HONEY ICE CREAM - 13€

*Jurançon « Ballet d'Octobre » 2018 - Dom. Cauhapé - 13€  
ou Coteaux de l'Aubance 2018 - Dom. Rochambeau - 11€*

DARK CHOCOLATE SPONGE CAKE SOAKED IN MINT SYRUP,

DARK CHOCOLATE GANACHE,

CHERRIES AND CHANTILLY CREAM - 13€

*Grenat de Rivesaltes 2015 - Mas Delmas - 13€  
or Champagne « But Majeur » - Ayala - 18€*

APRICOTS SOAKED IN ELDERFLOWER SYRUP, PISTACHIO CREAM,

ROSEMARY CRUMBLE AND APRICOT SORBET - 15€

*Gewurztraminer « Les Terres blanches » 2021 - Dom. Mitnacht - 14€  
ou Crémant de Loire - Dom. de la Prévôté - 12€*

allergens: ask for information from the staff

**For LUNCH** Mondays to Fridays at lunch

Starter of the day - 10€

Dish of the day - 22€

Dessert of the day - 9€

**6 courses Tasting Menu - 69€**

The Chef chooses a « mise en bouche », two starters,  
main course, pre-dessert and dessert

22€ extra charge for the Veal Sweetbreads - Suggestions excluded

**wine pairing - 42€**

Bruno will pair 4 glasses of wine with your courses

## DRINKS

<b>White Wines by the glass</b>	<b>12cl</b>
2022 AOC Languedoc « Mosaïque » - S. Delafont	10,00€
2020 AOC Beaujolais « Chardonnay » - Ch. de Poncié	11,00€
2021 VDF Chardonnay « Cap au Sud » - F. Carillon	11,00€
2020 AOC Graves - Villa Bel-Air	12,00€
2022 AOC Saint-Peray « les Potiers » - Y. Cuilleron	13,00€
2022 AOC Pouilly-Fumé « Nanogyra » - Alain Caillbourdin	13,00€
2022 AOC Sancerre « Mise d'été » - Paul Prieur	13,00€
2018 AOC Crozes-Hermitage - Alain Graillot	15,00€
2021 AOC Rully - Jacqueson	16,00€
2019 AOC Sancerre « Caillotes » - François Cotat	17,00€
2015 AOC Côte du Jura « Sursis » - Stéphane Tissot	17,00€
2015 AOC Chablis « L'Inextinct » Franc de Pied - L&C Poitout	22,00€

<b>Sweet White Wines by the glass</b>	<b>12cl</b>
2018 AOC Coteaux de l'Aubance - Dom. Rochambeau	11,00€
2020 AOC Jurançon « Ballet d'Octobre » - Dom. Cauhapé	13,00€
2018 AOC Muscat « Passat Minor » - Clos des Fées.	15,00€
2014 AOC Sauternes « Carmes de Rieussec » - Ch. Rieussec	16,00€

<b>Red Wines by the glass</b>	<b>12cl</b>
2021 AOC Chinon « Tradition » - P. Alliet	10,00€
2021 AOC Languedoc « Mosaïque » - S. Delafont	10,00€
2022 IGP Coteaux de la Cabrerisse « Tian Ran » Caraguilhès	11,00€
2018 AOC Fleurie « 949 » - Ch. de Poncié	12,00€
2021 AOC Bourgogne « Pinot Noir » - Dom. Arnoux	12,00€
2022 AOC Crozes-Hermitage « L » - L. Combier	12,00€
2020 AOC Cheverny « Le Pressoir » - Dom. Des Huards	13,00€
2022 AOC Saint-Joseph « Pierres Sèches » - Y. Cuilleron	14,00€
2015 AOC Haut-Médoc - La Demoiselle de Sociando-Mallet	17,00€
2019 AOC Saint-Julien - Les Fiefs de Lagrange	18,00€
2016 AOC Cornas - « Brise Cailloux » - M. Barret	22,00€

<b>Sweet Red Wines by the glass</b>	<b>12cl</b>
2015 AOC Maury Vintage - Mas Amiel	13,00€
2016 AOC Grenat de Rivesaltes « Marie » - Mas Delmas	13,00€
2008 AOC Maury « Charles Dupuy » Vintage	18,00€
1988 AOC Maury Vintage	24,00€

<b>Rosé Wines by the glass</b>	<b>12cl</b>
2022 AOC Côte de Provence « Vieilles Vignes » Ch.Valetanne	9,00€
2016 AOC Tavel « La Dame Rousse » - Dom. de la Mordorée	9,00€

<b>Champagne by the glass</b>	<b>12cl</b>
AOC Crémant de Loire - Dom. De la Prévôté	12,00€
AOC Champagne « Brut Majeur » - Ayala	18,00€
AOC Champagne « Rosé Majeur » - Ayala	23,00€

## SOFTS

**Alain Milliat Homemade juices & nectars (33cl) 9,80€**

Red Tomato Juice

Apple Cox Juice

Orange Juice

**Soda 33cl 6,00€**

Coca Cola (classic / zéro), Schweppes, Perrier

**Tonic / Ginger Beer - Fever Tree 20cl 6,00€**

**Syrup (strawberry, mint) 33cl 3,50€**

**Evian 33cl 5,50€**

**Thonon 75cl 8,00€**

**San Pellegrino / Abatilles 75cl 8,50€**

**Chateldon 75cl 9,20€**

## ARTISANAL FRENCH BEERS 33cl

**Lager « Picaro » 9,50€**

Brewery La Baleine - Paris

*Beer made with sourdough (natural yeast) and no less than 4 cereals (wheat, barley, spelt and rye), it releases aromas of very delicate malts and hops. Excellent as an aperitif, it is light and refreshing, mineral, very "lively".*

**Amber Beer IPA « L'Arrache-Coeur » 9,50€**

Brewery La Baleine - Paris

*Amber, beer with hints of malt, and hops, lightly peppered. Very nice as an aperitif, it nicely pairs with plenty of dishes (fishes, dishes in sauce...)*

## WHISKIES

*As a great amateur, Bruno, the master of the place has toured many distilleries, mostly Scottish, whose whiskies he particularly likes. To discover his selection, go to the "Whiskies" tab*

## GINS

Gin Citadelle - France 4cl 13,00€

Gin Tanqueray - Dry Gin - England 4cl 13,00€

Gin Ahoy - France 4cl 14,00€

Gin Yu - France 4cl 14,00€

Gin Mist - Awen Nature - Brittany 4cl 14,00€

Gin Anäe - France 4cl 15,00€

Gin « The Botanist » - Isle of Islay - Scotland 4cl 15,00€

Gin « Drumshanbo Gunpowder » - Ireland 4cl 15,00€

Gin Mare « Capri » - Spain 4cl 15,00€

Gin Engine « Fuel the Dream » - Italie 4cl 16,00€

Gin « Misty Isle » - Isle of Skye - Scotland 4cl 17,00€

Gin « Isle of Harris » - Isle of Harris - Scotland 4cl 17,00€

Gin « The Gardener » - Brad Pitt's - France 4cl 18,00€

Gin « Downpour » - Isle of North Uist - Scotland 4cl 18,00€

Gin « Lussa Gin » - Isle of Jura 4cl 19,00€

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

## RUMS

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€

## OTHER APERITIFS and DIGESTIVES

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€
Poire Williams artisanale Brana	4cl	22,00€

Bas Armagnac Darroze 20 ans	4cl	18,00€
Bas Armagnac Darroze 30 ans	4cl	26,00€
Bas Armagnac Darroze 40 ans	4cl	34,00€

Chartreuse verte	4cl	cellar
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€

## HOT BEVERAGES

### « L'Arbre à Café » coffee

Espresso - Grand Cru « Gedeo » (Ethiopia)	4,50€
Double Espresso	8,00€
Decaffeinated - organic (Peru)	4,00€
Double Decaf	7,00€
Cappuccino	8,00€

### Tisanes (Organic)

Pepper mint or Thyme (L'Herbier de France)	4,50€
Lemon Verbena (L'Herbier de France)	5,00€
Juniper - Sugar kelp - Cassia bark - Orange peel (Eteaket)	6,00€

### Tea selected by Gilles Brochard

Ceylon Black Tea	6,90€
Fuji Yama organic Green Tea - Japan	
Kagoshima Sencha Organic Green Tea - Japan	
Wu-Long Tea - China Fujian Tie Guan Yin Imperial	