

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

CRÈME DE CHAMPIGNONS AU THYM,  
ÉCRASÉ DE CHÂTAIGNES ET CROUTONS - 12€

*Beaujolais « Chardonnay » 2020 - Ch. de Poncié - 11€*

BROCOLI CUIT À LA MINUTE À L'ANGLAISE PUIS COLORÉ AU BEURRE ET AIL,  
PARMESAN RAPÉ ET CRUMBLE SALÉ,  
VINAIGRETTE D'ÉCHALOTE ET MAYONNAISE À L'AIL - 13€

*Cheverny « Pure » 2020 - Dom. Des Huards - 11€*

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES CRUE DE NORMANDIE  
DE LA MAISON TESSON COQUILLAGE,  
PURÉE DE CHOU-FLEUR, COPEAUX DE CHOU-FLEUR CRU,  
CONDIMENT MANDARINE, ALGUES DE LAITUE DE MER SÉCHÉES - 24€

*Graves blanc Villa Bel-Air 2020 -12€*

## LES PLATS

BLANQUETTE DE VEAU TRADITIONNELLE  
OIGNONS GRELOTS, CAROTTES, CHAMPIGNONS DE PARIS,  
POMME GRENAILLE ET RIZ PILAF - 25€

*Pouilly-Fumé « Racines » 2022 - A. Cailbourdin - 13€  
ou Coteaux de la Cabrerisse « Tian Ran » 2022 - Ch. de Caraguilhès - 11€*

ONGLET DE BOEUF D'ANGUS GRILLÉ DE LA MAISON METZGER,  
PESTO DE ROQUETTE, PURÉE DE COURGE KABOCHA, AIL CONFIT,  
POMME PAILLE ET JUS DE VIANDE - 29€

*Crozes-Hermitage « Papillon » 2022 - G. Robin - 13€  
ou Châteauneuf-du-Pape « Les Anglaises » 2015 - Dom. La Biscarelle - 20€*

POISSON DU MOMENT,  
CHOU CHINOIS RÔTI AU FOUR PUIS NAPPÉ AU BEURRE NOISETTE,  
QUINOA, TRANCHE DE LARD FUMÉ, FUMET D'AGRUME - 31€

*Sancerre « Mise d'Eté » 2022 - P. Prieur - 13€  
ou Crozes-Hermitage blanc 2018 - A. Graillot - 12€*

## LES INCONTOURNABLES

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

*Côte du Jura « Sursis » 2015 - S. Tissot - 17€  
ou Chablis « L'nextinct » 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

CHEESECAKE SPÉCULOS À LA BASQUAISE, SORBET POMME VERTE - 12€

*Sylvaner « Vieilles Vignes » 2021 - A. Ostertag - 12€  
ou Champagne « But Majeur » - Ayala - 17€*

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE,  
ÉPICES - CANNELLE, TONKA, ANIS ÉTOILÉ - SORBET POIRE - 13€

*Maury « Vintage » 2015 - Mas Amiel - 13€  
ou Espagne Priorat « Riu » 2013 - Combier Fisher Gérin - 12€*

FONTAINEBLEAU,  
COMPOTE DE CLÉMENTINE PASSION ET CRUMBLE - 14€

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

allergènes : demander des informations auprès des (V)vivants

### (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 Cheverny « Pure » - Dom. Des Huards	11,00€
2020 AOC Beaujolais « Chardonnay » - Ch. de Poncié	11,00€
2020 AOC Graves - Villa Bel-Air	12,00€
2021 AOC Pouilly-Fumé « Racines » - Alain Caillbourdin	13,00€
2022 AOC Sancerre « Mise d'Eté » - 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€
2007 AOC Quart de Chaume - Château de Suronde	20,00€

## Les (V)ins Rouges au verre

12cl

2020 AOC Chinon « Tradition » - Philippe Alliet	10,00€
2020 AOC Cheverny « L'Envol » - Dom. des Huards	10,00€
2022 IGP Coteaux de la Cabrerisse « Tian Ran » Caraguilhès	11,00€
2013 Espagne Priorat « Riu » - Combier Fisher Gérin	12,00€
2020 AOC Sancerre « Grains de Pinot » - P. Prieur	13,00€
2022 AOC Crozes-Hermitage « Papillon » - G. Robin	13,00€
2021 AOC Chorey-les-Beaune - Dom. Arnoux	15,00€
2018 AOC Haut-Médoc - La Demoiselle de Sociando-Mallet	16,00€
2019 AOC Pomerol - Château de Sales	20,00€
2015 AOC Châteauneuf-du-Pape « Les Anglaises » - La Biscarelle	20,00€
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	12,00€
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€**

**Sirup (fraise, menthe) - bio 33cl 3,50€**

**Evian 33cl 5,00€**

**Thonon 75cl 8,00€**

**San Pellegrino / Vals 75cl 8,50€**

**Chateldon 75cl 9,00€**

## 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 Anäe - 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 « 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 Jaune	4cl	10,00€
Chartreuse « MOF »	4cl	15,00€
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

(4c1)

*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
- Bruichladdich « 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'Isley
- 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
- Kavalan « Concertmaster » port cask finish - Taïwan
- Torabhaig - 2017 - Ile de Skye
- Cool Ila - 13 ans - Ile d'Islay
- Dailuaine - 16 ans - Speyside
- Clynelish « Distillers' Edition » - 15 ans - Coastal Highlands
- Linkwood - 1995 - 21 ans - Speyside
- Nikka « Miyagikyo » - Japon
- Mortlach - 10 ans - single cask - Speyside
- Laphroaig « Lore » - Ile d'Islay
- Ardbeg 8 ans « For Discussion » - Ile d'Islay
- 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
- Benrines - brut de fût - Speyside
- Mannochmore - brut de fût - Speyside
- Ardbeg « Corryreckan » - 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