

## LA CARTE

### LES ENTRÉES

VELOUTÉ CHAUD ET RÉCONFORTANT DU JOUR - 12€

*Minervois « Estivals » 2019 - L'Ostal Cazes - 9€*

POIREAUX CRAYONS EN BOTTE,

VINAIGRETTE DE MAMIE AVEC DES OEUFS BRISÉS DEDANS - 12€

*VDF « Blanc d'Ogier » 2021 - Stéphane Ogier - 10€*

NEMS D'ESCARGOTS CROUSTILLANTS,

CRÈME DE CRESSON ET MAYONNAISE À L'AIL - 14€

*Sancerre « Mise d'été » 2021 - Paul Prieur - 12€*

### LES PLATS

POISSON DU JOUR

RUTABAGAS RÔTIS, PURÉE DE RUTABAGA,

GEL PAMPLEMOUSSE, SAUCE GRENOBLOISE - 24€

*Viré-Clessé 2021 - Dom. Chanson - 12€*

*ou Côte du Jura « Gravier » 2015 - Stéphane Tissot - 16€*

VOLAILE MARINÉE ET SNACKÉE,

SALSIFIS AU BEURRE ET AU JUS, GOMBOS CUIITS ENTIERS,

SAUCE AU BEURRE DE CACAHUÈTE - 25€

*Riesling « Les Jardins » 2021 - André Ostertag - 12€*

*ou Crozes-Hermitage « L » 2021 - Laurent Combier - 12€*

QUASI DE VEAU CONFIT

CAROTTES GLACÉES, JUS À LA SAUGE - 26€

*Sancerre Rouge 2018 - Paul Prieur - 12€*

*ou Chinon « Vieilles Vignes » 2018 - Philippe Alliet - 11€*

### LES INCONTOURNABLES

RIS DE VEAU ARROSÉ (LONGTEMPS... ) AU BEURRE MOUSSEUX,

ACCOMPAGNEMENT DE SAISON - 44€

*Bourgogne « Côte d'Or » 2020 - François Carillon - 14€*

*ou Saint-Aubin 2018 - Louis Latour - 20€*

CÔTE DU MOMENT, JUS DE VIANDE, GRATIN DAUPHINOIS

prix au kg pour 2 pers. - viande origine union européenne

*BOUTEILLE de Chinon « Huisserie » 2016 Philippe Alliet - 60€*

*ou BOUTEILLE de Côte Rôtie « L'Âme Soeur » 2016 Stéphane Ogier - 110€*

## LE FROMAGE

LA SÉLECTION DE 4 FROMAGES - 14€

LE ST-NECTAIRE DE CHEZ BERTINET OU  
LE CROTTIN DE CHAVIGNOL DE LA FERME BAILLY-BLAIN  
EN 2 AFFINAGES (selon disponibilité) 13€

LE COMTÉ DE CHEZ LEHMANN  
24 MOIS ET 48 MOIS D’AFFINAGE (selon disponibilité) - 14€

PLATEAU DE FROMAGES À PARTAGER (À PARTIR DE 3 PERSONNES) - 12€ / pers.

*Pouilly-Fumé « Les Racines » 2021 - Alain Cailbourdin - 11€  
ou Chinon « Vieilles Vignes » 2018 - Philippe Alliet - 11€*

## LES DESSERTS

GATEAU FINANCIER NOISETTE, PRALINÉ ET AGRUME - 13€  
*Jurançon « Clos Uroulat » 2014 - Charles Hours - 12€  
ou Savennières « Chamboureau » 2010 - Dom. FL - 12€*

### BANOFFEE

CRUMBLE, BANANES, CONFITURE DE LAIT ET CHANTILLY - 14€  
*Coteaux de l’Aubance 2019 - Dom. Rochambeau - 11€  
ou Crémant de Loire « Initia » - Dom. des Huards - 12€*

TOUT CHOCO VERSION II - 14€

*Maury Vintage 2013 Mas Amiel - 12€  
ou Champagne « Brut Majeur » - Ayala - 16€*

allergènes : demander des informations auprès des (V)vivants

## LES MENUS

**Menu du déjeuner** du lundi au vendredi au déjeuner

Plat du jour - 21€

Plat du jour & Dessert du jour - 29€

Entrée du jour & Plat du jour - 30€

Entrée Jour - Plat Jour - Dessert du jour - 38€

pris seuls : entrée du jour : 10€ / dessert du jour : 9€

**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 18€ avec le Ris de Veau - HORS Suggestions

**Accords mets et vins** - 36€

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

## LES VINS AU VERRE

### Les Vins Blancs au verre

	12cl
2019 AOC Cours-Cheverny « Romo » - Dom. des Huards	9,00€
2021 AOC Menetou Salon « Les Bornés » - Henri Pellé	9,00€
2021 VDF « Blanc d'Ogier » - S. Ogier	10,00€
2021 AOC Pouilly Fumé « Les Racines » - A. Cailbourdin	11,00€
2021 AOC Viré-Clessé - Dom. Chanson	12,00€
2021 AOC Sancerre « Mise d'été » - Paul Prieur	12,00€
2021 AOC Sylvaner « Vieilles Vignes » - André Ostertag	12,00€
2020 AOC Bourgogne « Côte d'Or » François Carillon	14,00€
2014 AOC Riesling « Heissenberg » - André Ostertag	15,00€
2017 AOC Sancerre « Caillotes » - François Cotat	15,00€
2015 AOC Côte du Jura « Graviers » - Stéphane Tissot	16,00€
2018 AOC Saint-Aubin — Louis Latour	20,00€

### Les Vins Blancs moelleux au verre

	12cl
2014 AOC Jurançon « Clos Uroulat » - Dom. Charles Hours	12,00€
1996 AOC Sauternes - 2ème cru classé - Ch. de Malle	16,00€
2007 AOC Quart de Chaume - Château de Suronde	20,00€

### Les Vins Rouges au verre

	12cl
2015 Italie Irpinia « Aglianico dal Re » - Feudi di San Gregorio	8,00€
2021 AOC Côte du Rhône « Le Temps est Venu » - S. Ogier	9,00€
2019 AOC Minervois « Estibals » - L'Ostal Cazes	9,00€
2021 AOC Côte du Roussillon « Sorcières » Clos des Fées	10,00€
2018 AOC Chinon « Vieilles Vignes » - Philippe Alliet	11,00€
2021 AOC Crozes-Hermitage « L » - Laurent Combié	12,00€
2016 AOC Graves - Villa Bel-Air	12,00€
2018 AOC Sancerre - Paul Prieur	12,00€
2015 AOC Faugères « Tio » - Mas Lou	14,00€
2015 AOC Châteauneuf-du-Pape - Dom. de La Biscarelle	19,00€
2012 AOC Saint-Estèphe - Château Ormes de Pez	20,00€

### Les Vins Rouges moelleux au verre (sélection)

	12cl
2013 AOC Maury Vintage - Mas Amiel	12,00€
2016 AOC Grenat de Rivesaltes - Mas Delmas	13,00€
2008 AOC Maury « Charles Dupuy » Vintage	17,00€

### Les Champagnes & Vins effervescents à la flute

	12cl
AOC Crémant de Loire « Initia » - Dom. des Huards	12,00€
AOC Champagne « Brut Majeur » - Ayala	16,00€
AOC Champagne « Rosé Majeur » - Ayala	22,00€

## LES SOFTS

<b>Jus &amp; Nectars artisanaux Alain Milliat (33 cl)</b>		<b>9,80€</b>
Jus de Tomate Rouge		
Jus de Pomme Cox's		
Jus d'Orange		
Nectar de Pêche Jaune		
<b>Soda</b>	<b>33cl</b>	<b>5,00€</b>
Coca Cola (classic / zéro), Schweppes, Perrier		
<b>Tonic Premium / Ginger Beer - Fever Tree</b>	<b>20cl</b>	<b>6,00€</b>
<b>Sirop</b> (fraise, menthe)	<b>33cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>Evian</b>	<b>33cl</b>	<b>4,90€</b>
<b>Thonon</b>	<b>75cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>Abatilles</b>	<b>75cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>75cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>Chateldon</b>	<b>75cl</b>	<b>8,70€</b>

## LES BIÈRES FRANÇAISES ARTISANALES

33cl

### **Blonde « Liberté »** **9,00€**

Brasserie la Baleine - Paris

*Bière élaborée avec du levain (levure naturelle), elle dégage des arômes de blé très délicats. Excellente en apéritif, elle est légère et désaltérante, agréablement minérale, très « vivante ».*

### **Blonde « Triple au Seigle »** **9,50€**

Brasserie L'Instant - Moissy-Cramayel (77)

*Bière aux reflets orangés mariant avec bonheur orge et seigle. Des saveurs de poires et d'épices, soutenues par une rondeur appréciable et une belle longueur.*

### **Ambrée « New England IPA » (India Pale Ale)** **9,50€**

Brasserie Kanova - Gand (Belgique)

*Bière très fruitée (fruits exotiques puis agrumes) qui développe assez vite une agréable amertume.. Elle se révèle excellente en association avec poissons et fromages à pâtes dures.*

### **Ambrée « 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 Mist - Awen Nature - Bretagne	4cl	14,00€
Gin « The Botanist » - Ile d'Islay	4cl	14,00€
Gin « Drumshanbo Gunpowder » - Irlande	4cl	15,00€
Gin « Misty Isle » - Ile de Skye	4cl	16,00€
Gin (très) artisanal « Lussa Gin » - Île d'Islay	4cl	18,00€

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

## LES RHUMS

Rhum Centenario - Costa Rica - 20 ans	4cl	17,00€
Rhum « Rum Nation » - Panama - 18 ans	4cl	19,00€
Rhum Mount Gay - La Barbade - XO	4cl	20,00€

## AUTRES APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Get 27 / Get 31 / Suze / Martini	6cl	7,00€
Limoncello di Sorrento	6cl	8,00€
Campari	6cl	9,00€
Pastis H. Bardouin	6cl	9,00€
Absinthe - Awen Nature	2cl	9,00€
Mirabelle Legoll	4cl	12,00€
Framboise Massenet	4cl	12,00€
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	16,00€
Bas Armagnac Darroze 20 ans	4cl	17,00€
Poire Williams artisanale Brana	4cl	20,00€

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

Cognac Fine Champagne Hine	4cl	12,00€
Cognac « 1738 » Rémy Martin	4cl	16,00€

Porto Ferreira Late Bottled Vintage 2011	6cl	12,00€
Porto Graham's Tawny 10 ans	4cl	16,00€
Porto Graham's Tawny 20 ans	4cl	28,00€

## LES BOISSONS CHAUDES

### Les Cafés de l'Arbre à Café

Café - Grand Cru « Gedeo » (Ethiopie)	4,30€
Double Espresso	7,50€
Décaféiné - Bio (Pérou)	3,90€
Double Décaféiné	7,00€
Cappuccino	7,90€

### La Tisane du moment

**3,90€**

toujours à base de plantes naturelles et bio

### Les Thés sélectionnés par Gilles Brochard

**6,50€**

Thé vert du Japon Genmaicha bio
Thé bleu Wu-Long de Chine Fujian Tie Guan Yin Impérial
Thé noir de Ceylan
Thé vert Kagoshima Sencha Bio

## 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  
Bruichladdich « Classic Laddie » - Ile d'Islay  
Oban - 14 ans - Highland  
Ardbeg - 5 ans « Wee Beastie » Ile d'Islay  
Balvenie « Double Wood » - Highlands  
Ardbeg - 10 ans - Ile d'Islay  
Kilchoman « Machir Bay » - Ile d'Islay  
Ledaig - 10 ans - Ile de Mull  
Lagavulin - 16 ans - Ile d'Islay  
Talisker « 57 degrees North » - Ile de Skye  
Port Charlotte - 10 ans - Ile d'Islay  
Kaikyo « Hatozaki » - Japon  
Lagavulin - 8 ans « Limited Edition » - Ile d'Islay  
Suntory « Hahushu » - Japon  
Suntory « Yamazaki » - Japon  
Kavalan « Concertmaster » Port Cask finish - Taïwan  
Torabhaig - 2017 - Ile de Skye  
Cool Ila - 13 ans - Ile d'Islay  
Linkwood - 1995 - 21 ans - Speyside  
Mortlach - 10 ans - single cask - Speyside  
Laphroaig « Lore » - Ile d'Islay  
Clynelish - 1996 - 21 ans - Speyside  
Kilchoman - Original Cask Strength - brut de fût - Ile d'Islay  
Royal Lochnagar « Limited Edition » - Highlands  
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  
Dailuaine - 2010 - single cask - Speyside  
Talisker - 18 ans - Ile de Skye  
Talisker « Limited Edition » - Ile de Skye  
Caol Ila - brut de fût - single cask - Ile d'Islay  
Loch Dhu - « The Black Whisky » 10 ans - Speyside  
Kilchoman - 11 ans - brut de fût - « Distillery exclusive » - Ile d'Islay