

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

**SALADE DE TOMATES ANCIENNES,  
COPEAUX DE CHORIZO, OEUF DUR, CROUTONS,  
CONDIMENT MANGUE-BASILIC - 13€**

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

**GASPACHO DE PASTÈQUE, GAMBAS POCHÉES,  
ET FROMAGE FRAIS - 14€**

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

**FILETS DE MAQUEREAUX MARINÉS AU VIN ROUGE,  
PICKLES DE RADIS ET OIGNONS ROUGES,  
CONCOMBRES ET FRAMBOISES - 14€**

*Mâcon Lugny 2021 - L. Latour - 12€*

## LES PLATS

**BAVETTE DE BOEUF ANGUS, PANISSE ET CHOU SAUTÉ,  
AIL CONFIT, COMPOTÉE D'ÉCHALOTES,  
PURÉE DE PERSIL ET JUS DE VIANDE- 29€**

*Saint-Julien « Les Fiefs de Lagrange » 2019 - Château Lagrange - 18€  
ou Saint-Joseph « Les Pierres Sèches » 2022 - Y. Cuilleron - 14€*

**PINTADE FERMÈRE RÔTIE, PURÉE DE COURGETTES ET PISTACHES,  
MAÏS ET ÉMULSION DE VERVEINE - 30€**

*Chevigny « Le Pressoir » 2020 - Dom. des Huards - 13€  
ou Chinon « Vieilles Vignes » 2019 - P. Alliet - 13€*

**POISSON DU MOMENT,  
POMMES DE TERRE GRENAILLE, AUBERGINES ET BLÉ,  
BLANC DE SEICHE EN PERSILLADE ET SAUCE BOUILLABAISSE - 31€**

*Crozes-Hermitage blanc 2018 - A. Graillet - 15€  
ou Rully blanc 2021 - Dom. Jacqueson - 16€*

## 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 EN RÉDUCTION, GRATIN DAUPHINOIS**

96€/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 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

CARPACCIO DE MELON, CONFIT DE FRAISES ET FRAMBOISES,  
CONDIMENT MIEL-BALSAMIQUE, CROUSTILLANT DE SÉSAME  
ET GLACE AU MIEL - 13€

*Jurançon « Ballet d’Octobre » 2020 - Dom. Cauhapé - 13€  
ou Coteaux de l’Aubance 2018 - Dom. Rochambeau - 11€*

GÉNOISE AU CHOCOLAT NOIR IMBIBÉE DE SIROP À LA MENTHE,  
GANACHE AU CHOCOLAT NOIR,  
CERISES ET CRÈME CHANTILLY - 13€

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

ABRICOTS AU SIROP DE FLEURS DE SUREAU, CRÈME À LA PISTACHE,  
CRUMBLE AU ROMARIN ET SORBET ABRICOT - 15€

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

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

<b>Les (V)ins Blancs au verre</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 Caillourdin	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>Les (V)ins Blancs moelleux au verre</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>Les (V)ins Rouges au verre</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>Les (V)ins Rouges moelleux au verre</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>Les (V)ins Rosés au verre</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>Les Champagnes &amp; (V)ins effervescents à la flute</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€

## 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		
<b>Soda</b>	<b>33cl</b>	<b>6,00€</b>
Coca Cola (classic / zéro), Perrier		
<b>Tonic Premium / Ginger Beer - Fever Tree</b>	<b>20cl</b>	<b>6,00€</b>
<b>Sirop</b> (fraise, menthe) - bio	<b>33cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>Evian</b>	<b>33cl</b>	<b>5,50€</b>
<b>Thonon</b>	<b>75cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>San Pellegrino / Abatilles / Vals</b>	<b>75cl</b>	<b>8,50€</b>
<b>Chateldon</b>	<b>75cl</b>	<b>9,20€</b>

## 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 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€
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	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:*

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  
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  
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  
Cool 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  
Kilchoman « Distillery exclusive » 11 ans - brut de fût - Ile d'Islay  
Talisker « Special Release » 2022 - brut de fût - Ile de Skye