

LA CARTE

LES ENTRÉES

BURRATA,

CONDIMENT FRUITS ROUGES BALSAMIQUE, BETTERAVE EN ROBE DES
CHAMPS SERVIE FROIDE ET COPEAUX DE BETTERAVE CRUE - 14€

Tavel « La Dame Rousse » 2016 - Dom. de la Mordorée - 10€

LOLLO ROSSA,

CHAMPIGNONS TIÈDES, VINAIGRETTE FRAMBOISE POIVRÉE - 14€

VERSION PLAT - 28€

Chevigny « L'Envol » 2020 - Dom. des Huards - 10€

CARPACCIO D'ESPADON,

SAUCE À L'ANANAS RÔTI DANS LA PEAU ET CORIANDRE - 16€

VERSION PLAT - 32€

Sancerre « Mise d'Hiver » 2021 - P.Prieur 12€

LES PLATS

EFFILOCHÉ DE JOUE DE PORC CONFITE AU CIDRE,

POLENTA AU PARMESAN, JUS DE VIANDE - 26€

*Saint-Joseph « Les Pierres Sèches » 2021 - Y. Cuilleron - 13€
ou Minervois « La Livinière » 2018 - Dom. L'Ostal Cazes - 13€*

BAR SUR LA PEAU,

COURGETTE JUSTE CUITE, SAUCE AU SÉSAME, SALADE DE FLEURS - 27€

*Bourgogne « La Chanfleure » 2021 - L. Latour - 12€
ou Côte du Jura « Graviers 2015 - S. Tissot - 16€*

PINTADE FERMIÈRE DES LANDES RÔTIE,

ENDIVE BRAISÉE DANS LA LIQUEUR DE NOIX,

POMME DE TERRE CONFITE À LA GRAISSE DE CANARD,

SAUCE SUPRÊME, POUSSÉS CASTEL FRANCO - 29€

*Chinon « Vieilles Vignes » 2018 - P.Alliet - 12€
ou Coteaux de Murviel « Renard Blanc » 2015 - Dom. de Ravanès - 14€*

LES INCONTOURNABLES

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

ACCOMPAGNEMENT DE SAISON - 44€

*Rully 2018 - Dom. Chanson - 14€
ou Meursault « En Dressolles » 2015 - Huber-Verdereau - 22€*

CÔTE DU MOMENT,

JUS DE VIANDE, GRATIN DAUPHINOIS

prix au kg pour 2 pers. - viande origine Union Européenne

*BOUTEILLE de Chinon « Huisserie » 2016 P.Alliet - 60€
ou BOUTEILLE de Côte Rôtie « L'Âme Soeur » 2016 S. Ogier - 110€*

LE FROMAGE

LA SÉLECTION DE 4 FROMAGES - 14€

LE SALERS ET LE CANTAL DE CHEZ SERRE

EN 2 AFFINAGES (selon disponibilité) - 14€

LE COMTÉ DE CHEZ LEHMANN

26 MOIS ET 52 MOIS D'AFFINAGE (selon disponibilité) - 15€

PLATEAU DE FROMAGES À PARTAGER (À PARTIR DE 3 PERSONNES) - 13€ / pers.

*Sancerre « Les Créots » 2021 - V. Pinard - 13€
ou Chinon « Vieilles Vignes » 2018 - P. Alliet - 12€*

LES DESSERTS

TOUT CHOCOLAT

LE GRAND RETOUR - 14€

*Maury « Vintage » 2013 - Mas Amiel - 13€
ou Champagne « Brut Majeur » - Ayala - 17€*

CRÉMEUX À L'ORANGE ET STREUSEL ORANGE,
SAUCE CARAMEL AU PIMENT OISEAU, GLACE GINGEMBRE- 14€

*Sylvaner « Vieilles Vignes » 2021 - A. Ostertag - 12€
ou Jurançon « Clos Uroulat » 2014 - C. Hours - 12€*

COOKIE XXL,

GLACE AU PRALINÉ - 15€

*Crémant de Loire « Initia » - Dom. des Huards - 12€
ou Sauternes « Carnes de Rieussec » 2014 - Château Rieussec - 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 - 39€

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

LES VINS AU VERRE

Les Vins Blancs au verre	12cl
2022 AOC Menetou Salon « Les Bornés » - Henri Pellé	9,00€
2021 IGP Collines Rhodaniennes « Blanc d'Ogier » - S. Ogier	10,00€
2021 AOC Bourgogne « La Chanfleure » - Louis Latour	12,00€
2021 AOC Crozes-Hermitage « L » - Laurent Combier	12,00€
2021 AOC Sancerre « Mise d'Hiver » - Paul Prieur	12,00€
2021 AOC Sylvaner « Vieilles Vignes » - André Ostertag	12,00€
2021 AOC Pouilly Fumé « Racines » - Alain Cailbourdin	13,00€
2021 AOC Sancerre « Les Créots » - Vincent Pinard	13,00€
2018 AOC Rully - Dom. Chanson	14,00€
2017 AOC Sancerre « Caillotes » - François Cotat	15,00€
2015 AOC Côte du Jura « Graviers » - Stéphane Tissot	16,00€
2015 AOC Meursault « En Dressolles » - Huber-Verdereau	22,00€

Les Vins Blancs moelleux au verre	12cl
2018 AOC Coteaux de l'Aubance - Dom. Rochambeau	11,00€
2014 AOC Jurançon « Clos Uroulat » - Charles Hours	12,00€
2014 AOC Sauternes « Cames de Rieussec » - Ch. Rieussec	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€
2020 AOC Cheverny « L'Envol » - Dom. des Huardes	10,00€
2021 AOC Côte du Roussillon « Sorcières » - Clos des Fées	10,00€
2018 AOC Sancerre - Paul Prieur	12,00€
2018 AOC Chinon « Vieilles Vignes » - Philippe Alliet	12,00€
2021 AOC Saint-Joseph « Les Pierres Sèches » - Y. Cuilleron	13,00€
2013 Australie « Barossa Shiraz » - Chris Ringland	13,00€
2021 AOC Choresy-les-Beaune - Dom. Arnoux	15,00€
2017 AOC Monthélie « Combe Danay » Huber-Verdereau	16,00€
2015 AOC Margaux - Les Hauts du Tertre - Ch. du Tertre	18,00€
2016 AOC Cornas - « Brise Cailloux » - M. Barret	22,00€

Les Vins Rouges moelleux au verre	12cl
2013 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 Vins 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 & Vins effervescents à la flute	12cl
AOC Crémant de Loire « Initia » - Dom. des Huardes	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		
Nectar de Pêche Jaune		
Soda	33cl	5,50€
Coca Cola (classic / zéro), Schweppes, Perrier		
Tonic Premium / Ginger Beer - Fever Tree	20cl	6,00€
Sirop (fraise, menthe)	33cl	3,50€
Evian	33cl	4,90€
Abatilles / Thonon	75cl	8,00€
San Pellegrino	75cl	8,30€
Chateldon	75cl	8,80€

LES BIÈRES FRANÇAISES ARTISANALES 33cl

Blonde « Liberté » 9,50€

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 Ahoy - France	4cl	14,00€
Gin Mist - Awen Nature - Bretagne	4cl	14,00€
Gin Anäe - France	4cl	15,00€
Gin « The Botanist » - Île d'Islay	4cl	15,00€
Gin « Drumshanbo Gunpowder » - Irlande	4cl	15,00€
Gin « Misty Isle » - Île de Skye	4cl	17,00€
Gin « Isle of Harris » - Île de Harris	4cl	17,00€
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	17,00€
Rhum Mount Gay - La Barbade - XO	4cl	20,00€
Rhum Zacapa - Guatemala - 23 ans	4cl	22,00€

AUTRES APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Get 27 / Get 31 / Suze / Martini	6cl	8,00€
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€
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€
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	6cl	16,00€
Porto Graham's Tawny 20 ans	6cl	28,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Les Cafés de l'Arbre à Café

Café - Grand Cru « Gedeo » (Ethiopie)	4,40€
Double Espresso	7,80€
Décaféiné - Bio (Pérou)	4,00€
Double Décaféiné	7,00€
Cappuccino	7,90€

La Tisane du moment

toujours à base de plantes naturelles et bio

3,90€

Les Thés sélectionnés par Gilles Brochard

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

6,50€

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
Isle of Raasay « R01.1 » - Ile de Raasay
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
Clynelish - 14 ans - Coastal Highlands
Suntory « Hahushu » - Japon
Suntory « Yamazaki » - Japon
Kavalan « Concertmaster » Port Cask finish - Taiwan
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
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 « Distillery Exclusive » Batch 01 - Ile de Skye
Caol Ila - brut de fût - single cask - Ile d'Islay
Loch Dhu - « The Black Whisky » 10 ans - Speyside
Linkwood - 1990 - Speyside
Ardbeg « Heavy Vapours » - Ile d'Islay
Ardbeg « Heavy Vapours » - brut de fût - Ile d'Islay
Kilchoman - 11 ans - brut de fût - « Distillery exclusive » - Ile d'Islay