

LA CARTE

LES ENTRÉES

OEUF MOLLET,
FONDUE D'OIGNON DE ROSCOFF,
RÉDUCTION DE VIN ROUGE ET BALSAMIQUE - 13€

Chinon « Vieilles Vignes » 2018 - P. Alliet - 12€

TATAKI DE BOEUF,
KUMQUAT CONFIT, CHIPS DE PATATE DOUCE ET MAYONNAISE WASABI -14€
Côte du Roussillon « Les Sorcières » 2021 - Dom. Clos des Fées - 10€

ASPERGES VERTES,
CERVELLE DE CANUT (FAISSELLE AUX HERBES),
NOIX EN PICKLES ET COPEAUX D'ASPERGES - 14€

Menetou Salon « Les Bornés » 2021 - H. Pellé - 9€

LES PLATS

RISOTTO AU CIMA DI RAPA, SAUCE CITRON ET PARMESAN- 24€

OPTION: GAMBAS - supplément 7€

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

ou Pouilly-Fumé « Nanogyra » 2021 - A. Cailbourdin - 13€

THON ROUGE MI-CUIT,
ÉPINARDS ET AVOCAT GRILLÉS, VIERGE POIRE-NOISETTE, GEL CÉDRAT - 28€
Chorey-les-Beaune rouge 2021 - Dom. Arnoux - 15€
ou Côte du Jura « Gravières » 2015 - S. Tissot - 16€

FILET DE VEAU LARDÉ RÔTI DE LA MAISON METZGER,
PETITS POIS FRAIS À LA FRANÇAISE, JUS DE VIANDE - 31€

Sancerre rouge 2018 - P. Prieur - 12€

ou Faugères « Tio » 2015 - Mas Lou - 15€

LES INCONTOURNABLES

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

Bourgogne « Côte d'Or » 2020 - F. Carillon - 14€

ou Saint-Aubin 2017 - A. Gambal - 20€

CÔTE BOEUF MATURÉE PAR METZGER,
JUS DE VIANDE, GRATIN DAUPHINOIS

92€ le kg pour 2 pers. - viande origine union européenne

BOUTEILLE de Chinon « Huiserie » 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 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) - 15€

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

*Pouilly-Fumé « Nanogyra » 2021 - A. Cailbourdin - 13€
ou Chinon « Vieilles Vignes » 2018 - P. Alliet - 12€*

LES DESSERTS

MILLEFEUILLE

PÂTE FILO, PÂTISSÈRE CHOCO-TONKA - 13€

*Maury Vintage 2011 - Mas Amiel - 12€
ou Crémant de Loire « Initia » - Dom. des Huards - 12€*

TARTE AU CITRON VERT FAÇON KEY LIME PIE,
CITRON VERT CONFIT, SORBET CITRON ET CORIANDRE - 14€

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

PREMIÈRES FRAISES FRAICHES,
GLACE BASILIC ET SOUPE DE FRAISES - 14€

*Coteaux de l’Aubance 2018 - Dom. Rochambeau - 11€
ou Champagne « Rosé Majeur » - Ayala - 22€*

allergènes : demander des informations auprès des (V)ivants

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
2021 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'été » - Paul Prieur	12,00€
2021 AOC Sylvaner « Vieilles Vignes » - André Ostertag	12,00€
2021 AOC Pouilly Fumé « Nanogyra » - Alain Caillbourdin	13,00€
2020 AOC Bourgogne Côte d'Or - François Carillon	14,00€
2017 AOC Sancerre « Caillotes » - François Cotat	15,00€
2015 AOC Côte du Jura « Graviers » - Stéphane Tissot	16,00€
2017 AOC Saint-Aubin - Alex Gambal	20,00€

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 « Lions de Suduiraut » - Ch. Suduiraut	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 Sancerre - Paul Prieur	12,00€
2018 AOC Chinon « Vieilles Vignes » - Philippe Alliet	12,00€
2016 AOC Graves - Villa Bel-Air	12,00€
2015 AOC Côte du Roussillon « Nostromo » - Cau Eden	13,00€
2021 AOC Chorey-les-Beaune - Dom. Arnoux	15,00€
2015 AOC Faugères « Tio » - Mas Lou	15,00€
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	12cl
2013 AOC Maury Vintage - Mas Amiel	12,00€
2016 AOC Grenat de Rivesaltes - Mas Delmas	13,00€
2008 AOC Maury « Charles Dupuy » Vintage	18,00€
1988 AOC Maury Vintage	24,00€

Les 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

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	5,00€
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€
Thonon	75cl	8,00€
Abatilles	75cl	8,00€
San Pellegrino	75cl	8,20€
Chateldon	75cl	8,80€

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 Ahoy - France	4cl	14,00€
Gin Mist - Awen Nature - Bretagne	4cl	14,00€
Gin « The Botanist » - Île d'Islay	4cl	15,00€
Gin « Drumshanbo Gunpowder » - Irlande	4cl	15,00€
Gin « Misty Isle » - Île de Skye	4cl	16,00€
Gin « Isle of Harris » - Île de Harris	4cl	16,00€
Gin (très) artisanal « Lussa Gin » - Île de Jura	4cl	18,00€

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€
Limoncello di Sorrento	6cl	8,00€
Campari	6cl	9,00€
Pastis H. Bardouin	6cl	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	16,00€
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	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)	4,40€
Double Espresso	7,80€
Décaféiné - Bio (Pérou)	4,00€
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
Earl Grey

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
Clynelish - 1996 - 21 ans - Coastal Highlands
Kilchoman - Original Cask Strength - brut de fût - Ile d'Islay
Royal Lochnagar « Limited Edition » - Highlands
Benrinn - 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
Linkwood - 1990 - Speyside
Kilchoman - 11 ans - brut de fût - « Distillery exclusive » - Ile d'Islay