

## LA CARTE

### LES ENTRÉES

OEUF PARFAIT,  
LENTILLES AU JUS, VELOUTÉ DE LENTILLES, PAIN GRILLÉ AU LARD - 11€  
*Chinon « Vieilles Vignes » 2018 - Philippe Alliet - 11€*

ENCORNET JUSTE SAISI,  
SPINATA PIQUANTE, HUILE AUX HERBES, HERBES FRAICHES - 12€  
*Cours-Cheverny « Romo » 2019 - Dom. des Huards - 9€*

ESCABÈCHE DE MAQUEREAU AUX AGRUMES,  
PURÉE DE TOPINAMBOUR AU CAFÉ, TOPINAMBOUR RÔTI AU BEURRE,  
VINAIGRETTE CAFÉ ET AGRUMES - 12€  
*Pouilly Fumé « Les Racines » 2021 - A. Caillbourdin - 11€*

### LES PLATS

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS,  
DEMI PORTOBELLO GRILLÉS, TUILE DE PARMESAN, JUS DE VIANDE - 24€  
OPTION: GAMBAS - supplément 4€  
*Fiano di Avellino 2017 - Feudi San Gregorio - 8€  
ou Sancerre « Mise d'été » 2021 - Paul Prieur - 12€*

PÊCHE DU JOUR,  
DÉCLINAISON DE PANAIS, PANAIS RÔTI, CHIPS DE PANAIS, MOUSSELINE  
DE PANAIS À LA VANILLE, SAUCE VIERGE AUX COQUES - 25€  
*Coteaux de Muriel « Renard Blanc » 2015 - Dom. de Ravanès - 13€  
ou Riesling « Heissenberg » 2014 - André Ostertag - 15€*

MAGRET DE CANARD,  
PRESSÉ DE POMME DE TERRE AU CURCUMA, COINGS RÔTIS AUX ÉPICES  
DOUCES, PURÉE DE COINGS AU ROMARIN, JUS CORSÉS - 26€  
*Graves 2016 - Château Villa Bel-Air - 12€  
ou Crozes-Hermitage 2020 - Laurent Combier - 13€*

### LES INCONTOURNABLES

RIS DE VEAU ARROSÉ (LONGTEMPS. . .) AU BEURRE MOUSSEUX,  
ACCOMPAGNEMENT DE SAISON - 44€  
*Bourgogne « 5 Siècles » 2018 - François Carillon - 13€  
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 - 59€  
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€

LES CANTAL & SALERS DE LA FERME DE LA PIERRE LEVÉE  
« ENTRE-DEUX » ET « VIEUX » (selon disponibilité) - 13€

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

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

## LES DESSERTS

CRÉMEUX DE MANGUE FUMÉ ET BISCUIT GINGEMBRE,  
ESPUMA À LA NOIX DE COCO, CITRON VERT - 11€

*Sylvaner « Vieilles Vignes » 2017 - André Ostertag - 10€  
ou Muscat de Rivesaltes Blanc 2018 - Mas Amiel - 10€*

BRIOCHE PERDUE FAÇON TORREJA, GLACE AU YAOURT - 12€

*Jurançon « Clos Uroulat » 2014 - Charles Hours - 12€  
ou Crémant de Loire « Initia » - Dom. des Huards - 10€*

MOUSSE DE SÉSAME NOIR, GEL FRAMBOISE, MERINGUE, MENTHE - 12€

*Maury Vintage 2013 - Mas Amiel - 12€  
ou Champagne « Brut Majeur » - Ayala - 15€*

allergènes : demander des informations auprès des (V)vivants

## LES MENUS

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

Plat du jour - 19€

Plat du jour & Dessert du jour - 26€

Entrée du jour & Plat du jour - 27€

Entrée jour - Plat jour - Dessert du jour - 34€

pris seuls : entrée du jour : 9€ / dessert du jour : 8€

**Menu en 6 services** - 68€

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** - 35€

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

# LES VINS AU VERRE

## Les Vins Blancs au verre

12cl

2017 Italie DOCG Fiano di Avellino - Feudi San Gregorio	8,00€
2021 AOC Côte du Rhône « Le Temps est Venu » - S. Ogier	8,00€
2019 AOC Cours-Cheverny « Romo » - Dom. des Huards	9,00€
2020 AOC Menetou Salon « Les Bornés » - Henri Pellé	9,00€
2019 AOC Chablis Vieilles Vignes - « Vénérées » - L. Poitout	10,00€
2021 AOC Pouilly Fumé « Les Racines » - A. Cailbourdin	11,00€
2021 AOC Sancerre « Mise d'été » - Paul Prieur	12,00€
2018 AOC Bourgogne « 5 Siècles » François Carillon	13,00€
2021 AOC Crozes-Hermitage - Laurent Combier	13,00€
2014 AOC Riesling « Heissenberg » - André Ostertag	15,00€
2017 AOC Sancerre « Caillotes » - François Cotat	15,00€
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

2021 AOC Côte du Rhône « Le Temps est Venu » - S. Ogier	8,00€
2019 AOC Minervois « Estibals » - L'Ostal Cazes	8,00€
2019 AOC Cheverny « L'Envol » - Dom. des Huards	9,00€
2019 AOC Haut-Médoc « La Closerie de Camensac »	10,00€
2021 AOC Côte du Roussillon « Les Sorcières » Clos des Fées	10,00€
2018 AOC Chinon « Vieilles Vignes » - Philippe Alliet	11,00€
2015 AOC Costières de Nimes « Garance » - Ch. Valcombe	12,00€
2018 AOC Sancerre - Domaine Paul Prieur	12,00€
2020 AOC Crozes-Hermitage - Laurent Combier	13,00€
2013 Portugal DOC Douro « Roquette & Cazes »	13,00€
2020 AOC Chorey-les-Beaune - Dom. Arnoux	14,00€
2012 AOC Saint-Estèphe - Château Ormes de Pez	19,00€
2014 AOC Châteauneuf-du-Pape « Les Anglaises » - La Biscarelle	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 Vins Rosés au verre

12cl

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 Huards	10,00€
AOC Champagne « Brut Majeur » - Ayala	15,00€
AOC Champagne « Rosé Majeur » - Ayala	19,00€

## 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>4,90€</b>
Coca Cola (classic / zéro), Schweppes, Perrier		
<b>Tonic Premium / Ginger Beer - Fever Tree</b>	<b>20cl</b>	<b>5,50€</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>7,50€</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>8,50€</b>

## LES BIÈRES FRANÇAISES ARTISANALES

en 33cl (sélectionnées par Elisabeth Pierre)

**Blonde « Crue 1910 »** **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.*

**Brune « Bière d'Hiver »** **9,00€**

**Brasserie L'Instant - Moissy-Cramayel (77)**

*Bière « dubbel » belge, à la robe brun foncée, tirant sur le caramel... Elle, se déguste comme un pain d'épices liquide qui compte trois ajouts d'épices (en sus du miel...): cannelle, clou de girofle et gingembre.*

## 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€
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 Graham's Tawny 10 ans	4cl	13,00€
-----------------------------	-----	--------

## LES BOISSONS CHAUDES

### Les Cafés de l'Arbre à Café

Café - Grand Cru « Gedeo » (Ethiopie)	4,20€
Double Espresso	7,50€
Décaféiné - Bio (Pérou)	3,90€
Double Décaféiné	7,00€
Cappuccino	7,90€

### La Tisane de l'Amante Verte

**3,90€**

*Ardente: basilic cannelle, sarriette, angélique, monarde*

### Les Thés sélectionnés par Gilles Brochard

**6,50€**

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

## 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
- 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