

LA CARTE

LES ENTRÉES

CRÈME DE BUTTERNUT,
ÉPICES GRILLÉES, SIPHON FOURME D'AMBERT,
FREGOLA SARDA ET BRUNOISE DE BUTTERNUT COMME UN RISOTTO - 14€
Cheverny « Pure » 2020 - A. Gendrier - 11€

OEUF MOLLET,
CHAMPIGNONS SAUTÉS, PERSIL, ÉCHALOTES ET AIL,
JUS DE VIANDE ET TUILE AU COMTÉ -14€
Collines Rhodaniennes « Blanc d'Ogier » 2021 - S.Ogier - 11€

CUISSES DE GRENOUILLES,
PERSILLADE SUR UN CRUMBLE NOIX- 15€
Riesling « Heissenberg » 2014 - A. Ostertag - 15€

LES PLATS

POISSON DU JOUR,
TOPINAMBOUR RÔTI, BALSAMIQUE, PARMESAN, SIPHON AÏOLI - 25€
*Pouilly Fumé « Nanogyra » 2021 - A. Cailbourdin - 13€
ou Bourgogne Côte d'Or « 5 Siècles » 2018 - F. Carillon - 15€*

SOUPE AUX CHOUX À LA JOUE DE BOEUF FAÇON POT AU FEU - 26€
*Sancerre rouge « Grains de Pinot » 2020 - P.Prieur - 13€
ou Cornas « Brise-Cailloux » 2016 - M. Barret - 22€*

PINTADE FERMÈRE DU GARS DAUDET,
GARNITURE GRAND-MÈRE - POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS,
OIGNONS GRELOTS, LARDONS - JUS DE VIANDE - 30€
*Haut-Médoc « La Demoiselle de Sociando-Mallet » 2018 - 16€
ou Crozes-Hermitage « Papillon » 2022 - G. Robin - 13€*

LES INCONTOURNABLES

RIS DE VEAU ARROSÉ (LONGTEMPS...) AU BEURRE MOUSSEUX,
ACCOMPAGNEMENT DE SAISON - 44€
*Côte du Jura « Craviers » 2016 S. Tissot - 17€
ou Rully 1er Cru « Les Margotés » 2016 - V. Dureuil-Janthial - 20€*

CÔTE DU MOMENT,
JUS DE VIANDE, GRATIN DAUPHINOIS
prix au kg pour 2 pers. - viande origine union européenne
*BOUTEILLE de Chinon « Coteau de Noiré » 2016 P.Alliet - 70€
ou BOUTEILLE de Côte Rôtie « L'Âme Soeur » 2016 S. Ogier - 98€*

LE FROMAGE

LA SÉLECTION DE 4 FROMAGES - 15€

LE SALERS ET LE CANTAL DE CHEZ SERRE

EN 2 AFFINAGES (selon disponibilité) - 15€

LE COMTÉ DE CHEZ LEHMANN

26 MOIS ET 40 MOIS D’AFFINAGE (selon disponibilité) - 16€

PLATEAU DE FROMAGES À PARTAGER (À PARTIR DE 3 PERSONNES) - 14€ / pers.

*Sancerre blanc « Mise d'Hiver » 2021 - P. Prieur - 13€
ou Corbières « Les Gourgoules » 2022 - Ch. de Caraguilhès - 10€*

LES DESSERTS

CARROT CAKE,

GLACE CITRON VERT, CRÉMEUX CAROTTES/CITRON - 12€

*Sylvaner « Vieilles Vignes » 2021 - A. Ostertag - 12€
ou Jurançon « Clos Uroulat » 2014 - C. Hours - 13€*

BEURRÉ NORMAND,

GLACE À LA POIRE, ÉMULSION D'UN POIRÉ - 13€

*Coteaux de l'Aubance 2018 - Dom. Rochambeau - 11€
ou Crémant de Loire « Initia » - A. Gendrier - 12€*

NAMELAKA CHOCOLAT

EPICES, SIPHON AU WHISKY - 14€

*Maury « Vintage » - Mas Amiel - 13€
ou Champagne « Brut Majeur » - Ayala - 17€
ou... l'un des 50 Pure Malts de la Cave à Whiskies de (V)ivre...*

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 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 VINS AU VERRE

Les Vins Blancs au verre	12cl
2022 AOC Menetou Salon « Les Bornés » - Henri Pellé	10,00€
2022 AOC Corbières « Font Blanche » - Ch. de Caraguilhès	10,00€
2021 IGP Collines Rhodaniennes « Blanc d'Ogier » - S. Ogier	11,00€
2020 AOC Cheverny « Pure » - Alexandre Gendrier	11,00€
2021 AOC Mâcon-Lugny - Louis Latour	12,00€
2021 AOC Pouilly Fumé « Nanogyra » - Alain Caillbourdin	13,00€
2021 AOC Sancerre « Mise d'Hiver » - Paul Prieur	13,00€
2016 AOC Coteaux de Murviel « Renard Blanc » - Ravanès	14,00€
2018 AOC Bourgogne Côte d'Or « 5 Siècles » - F. Carillon	15,00€
2017 AOC Sancerre « Caillotes » - François Cotat	16,00€
2016 AOC Côte du Jura « Gravier » - Stéphane Tissot	17,00€
2016 AOC Rully 1er Cru « Les Margotés » - V. Dureuil-Janthial	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	13,00€
2014 AOC Sauternes « Carmes de Rieussec » - Ch. Rieussec	16,00€
2007 AOC Quart de Chaume - Château de Suronde	20,00€

Les Vins Rouges au verre	12cl
2019 AOC Chinon « Tradition » - Philippe Alliet	10,00€
2019 AOC Corbières « Les Gourgoules » Ch. de Caraguilhès	10,00€
2021 AOC Côte du Roussillon « Sorcières » - Clos des Fées	11,00€
2020 Espagne Priorat « Riu » - Combiér Fisher Gérin	12,00€
2021 AOC Bourgogne « Pinot Noir » - Dom. Arnoux	12,00€
2020 AOC Sancerre « Grains de Pinot » - P. Prieur	13,00€
2022 AOC Crozes-Hermitage « Papillon » - G. Robin	13,00€
2013 Australie « Barossa Shiraz » - Chris Ringland	14,00€
2018 AOC Haut-Médoc - La Demoiselle de Sociando-Mallet	16,00€
2019 AOC Pomerol - Château de Sales	20,00€
2015 AOC Châteauneuf-du-Pape « Les Anglaises » - La Biscarelle	20,00€
2016 AOC Cornas - « Brise Cailloux » - M. Barret	22,00€

Les Vins Rouges moelleux au verre	12cl
2016 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 Huards	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

Soda 33cl 6,00€

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€

San Pellegrino / Vals 75cl 8,50€

Chateldon 75cl 9,00€

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 ».

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 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 « The Gardener » - Brad Pitt's - France 4cl 18,00€

Gin « Downpour » - Île de North Uist 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	17,00€
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	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€
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 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	14,00€
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)	4,50€
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)	5,50€

Les Thés sélectionnés par Gilles Brochard

Thé noir de Ceylan	6,90€
Thé vert du Japon Genmaïcha bio	
Thé vert du Japon Kagoshima Sencha bio	
Thé bleu Wu-Long de Chine Fujian Tie Guan Yin Impérial	

LES WHISKIES

(4c1)

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
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
Kavalan « Concertmaster » port cask finish - Taiwan
Torabhaig - 2017 - Ile de Skye
Cool Ila - 13 ans - Ile d'Islay
Dailuaine - 16 ans - Speyside
Clynelish « Distillers' Edition » - 15 ans - Coastal Highlands
Linkwood - 1995 - 21 ans - Speyside
Nikka « Miyagikyo » - Japon
Mortlach - 10 ans - single cask - Speyside
Laphroaig « Lore » - Ile d'Islay
Ardbeg 8 ans « For Discussion » - Ile d'Islay
Kilchoman - Original Cask Strength - brut de fût - Ile d'Islay
Suntory « Yamazaki » - Japon
Royal Lochnagar « Limited Edition » - Highlands
Cragganmore « Special Release » 2019 - brut de fût - Speyside
Benrines - 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
Caol 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
Ardbeg « Heavy Vapours » - brut de fût - Ile d'Islay
Kilchoman « Distillery exclusive » 11 ans - brut de fût - Ile d'Islay
Talisker « Special Release » 2022 - brut de fût - Ile de Skye