

« LA CARTE »

STARTERS

BUTTERNUT CREAMY VELOUTÉ,
GRILLED SPICES, FOURME D'AMBERT SIPHON,
FREGOLA SARDA AND BUTTERNUT BRUNOISE LIKE A RISOTTO - 14€
Cheverny « Pure » 2020 - A. Gendrier - 11€

POACHED EGG,
SAUTÉED MUSHROOMS, PARSLEY, SHALLOTS AND GARLIC,
MEAT JUICE AND COMTÉ BISCUIT - 14€
Collines Rhodaniennes « Blanc d'Ogier » 2021 - S.Ogier - 11€

FROG LEGS,
PARSLEY ON A WALNUT CRUMBLE - 15€
Riesling « Heissenberg » 2014 - A. Ostertag - 15€

MAIN COURSES

FISH OF THE DAY,
ROASTED JERUSALEM ARTICHOKE,
BALSAMIC, PARMESAN CHEESE, « AIOLI » SIPHON - 25€
*Pouilly Fumé « Nanogyra » 2021 - A. Cailbourdin - 13€
or Bourgogne Côte d'Or « 5 Siècles » 2018 - F. Carillon - 15€*

CABBAGE SOUP WITH BEEF CHEEK, « POT AU FEU » STYLE - 26€
*Sancerre rouge « Grains de Pinot » - P. Prieur - 13€
or Cornas « Brise-Cailloux » 2016 - M. Barret - 22€*

FARM GUINEA FOWL FROM GUY DAUDET,
"GRAND-MÈRE" SIDE - POTATOES, MUSHROOMS,
LITTLE ONIONS, BACON - GRAVY - 30€
*Haut-Médoc « La Demoiselle de Sociando-Mallet » 2018 - 16€
or Crozes-Hermitage « Papillon » 2022 - G. Robin - 13€*

THE ESSENTIALS

VEAL SWEETBREADS SPRINKLED WITH FROTHY BUTTER,
SIDE OF THE MOMENT - 44€
*Côte du Jura « Graviers » 2016 S. Tissot - 17€
or Rully 1er Cru « Les Margotés » 2016 - V. Dureuil-Janthial - 20€*

MEAT CHOP OF THE MOMENT, GRAVY, « GRATIN DAUPHINOIS »
price per kg for 2 pers. - meat from the European Union
*BOTTLE : Chinon « Coteau de Noiré » 2016 - P. Alliet - 70€
or BOTTLE : Côte Rôtie « L'Âme Soeur » 2016 S. Ogier - 98€*

CHEESE

SELECTION OF 4 CHEESES - 15€

« SALERS » AND « OLD CANTAL » FROM SERRE
IN 2 MATURING STAGES (upon availability) - 15€

« COMTÉ » FROM LEHMANN
26 MONTHS AND 52 MONTHS OLD (upon availability) - 16€

TRAY TO SHARE (FROM 3 GUESTS) - 14€/pers.

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

DESSERTS

CARROT CAKE,
LIME ICE CREAM, CREAMY CARROT/LEMON - 12€
*Sylvaner « Vieilles Vignes » 2021 - A. Ostertag - 12€
or Jurançon « Clos Uroulat » 2014 - C. Hours - 13€*

BEURRÉ NORMAND,
PEAR ICE CREAM, PERRY EMULSION - 13€
*Coteaux de l'Aubance 2018 - Dom. Rochambeau - 11€
or Crémant de Loire « Initia » - A. Gendrier - 12€*

CHOCOLATE NAMELAKA
SPICES, WHISKEY SIPHON - 14€
*Maury « Vintage » 2016 - Mas Amiel - 13€
or Champagne « Brut Majeur » - Ayala - 17€
or... one of the 50 Pure Malt Whiskies from (V)ivre cellar...*

allergens: ask for information from the staff

MENUS

For LUNCH Mondays to Fridays at lunch

Dish of the day - 21€

Dish of the day & Dessert of the day - 29€

Starter of the day & Dish of the day - 30€

Starter of the day - Dish of the day - Dessert of the day - 38€

taken alone : starter 10€ / dessert : 9€

6 courses MENU - 69€

The Chef chooses a « mise en bouche », two starters,
main course, pre-dessert and dessert

20€ extra charge for the Veal Sweetbreads - Suggestions excluded

wine pairing - 42€

Bruno will pair 4 glasses of wine with your courses

DRINKS

White Wines by the glass 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 Cailbourdin	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 « Graviers » - Stéphane Tissot	17,00€
2016 AOC Rully 1er Cru « Les Margotés » - V. Dureuil-Janthial	20,00€

Sweet White Wines by the glass 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€

Red Wines by the glass 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€

Sweet Red Wines by the glass 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€

Rosé Wines by the glass 12cl

2022 AOC Côte de Provence « Vieilles Vignes » Ch.Valetanne	9,00€
2016 AOC Tavel « La Dame Rousse » - Dom. de la Mordorée	9,00€

Champagne by the glass 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€

SOFTS

Alain Milliat Homemade juices & nectars (33cl)		9,80€
Red Tomato Juice		
Apple Cox Juice		
Orange Juice		
Soda	33cl	6,00€
Coca Cola (classic / zéro), Schweppes, Perrier		
Tonic / Ginger Beer - Fever Tree	20cl	6,00€
Syrup (strawberry, mint)	33cl	3,50€
Evian	33cl	4,90€
Abatilles / Thonon	75cl	8,00€
San Pellegrino	75cl	8,50€
Chateldon	75cl	9,00€

ARTISANAL FRENCH BEERS 33cl

Lager « Libierté » **9,50€**
Brewery La Baleine - Paris
Beer made with sourdough (natural yeast), it releases aromas of wheat and fresh bread. Excellent as an aperitif, it is light and refreshing, mineral, very "lively".

Amber Beer IPA « L'Arrache-Coeur » **9,50€**
Brewery La Baleine - Paris
Amber, beer with hints of malt, and hops, lightly peppered. Very nice as an aperitif, it nicely pairs with plenty of dishes (fishes, dishes in sauce...)

WHISKIES

As a great amateur, Bruno, the master of the place has toured many distilleries, mostly Scottish, whose whiskies he particularly likes. To discover his selection, go to the "Whiskies" tab

GINS

Gin Citadelle - France	4cl	13,00€
Gin Tanqueray - Dry Gin - England	4cl	13,00€
Gin Ahoy - France	4cl	14,00€
Gin Mist - Awen Nature - Brittany	4cl	14,00€
Gin Anäe - France	4cl	15,00€
Gin « The Botanist » - Isle of Islay	4cl	15,00€
Gin « Drumshanbo Gunpowder » - Irlande	4cl	15,00€
Gin « Misty Isle » - Isle of Skye	4cl	17,00€
Gin « Isle of Harris » - Isle of Harris	4cl	17,00€
Gin « The Gardener » - Brad Pitt's - France	4cl	18,00€
Gin « Downpour » - Isle of North Uist	4cl	18,00€
Gin « Lussa » - Isle of Jura	4cl	19,00€

Gin-Tonic with Tonic Fever-Tree Premium: + 3,00€

RUMS

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€

OTHER APERITIFS and DIGESTIVES

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 (strawberry)	4cl	12,00€
Mandarine Napoleon	4cl	14,00€
« Vieille Prune » de Souillac L Roque (plum)	4cl	14,00€
« Eau de Vie de Poire » d'Olivet (pear)	4cl	15,00€
Calvados Morin XO 20 ans	4cl	18,00€
« Poire Williams » Brana (pear)	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€

HOT BEVERAGES

« L'Arbre à Café » coffee

Expresso - Grand Cru « Gedeo » (Ethiopia)	4,50€
Double Expresso	8,00€
Decaffeinated - organic (Peru)	4,00€
Double Decaf	7,00€
Cappuccino	8,00€

Tisanes (Organic)

Pepper mint or Thyme (L'Herbier de France)	4,50€
Lemon Verbena (L'Herbier de France)	5,00€
Juniper - Sugar kelp - Cassia bark - Orange peel (Eteaket)	5,50€

Tea selected by Gilles Brochard

Ceylon Black Tea	6,90€
Genmaïcha Organic Green Tea - Japan	
Kagoshima Sencha Organic Green Tea - Japan	
Wu-Long Tea - China Fujian Tie Guan Yin Imperial	