

LA CARTE

LES ENTRÉES

OEUF PARFAIT,

SOUPE DE POISSON, LÉGUMES CROQUANTS ET CROUTONS À L'AIL - 11€

Menetou-Salon « Les Bornés » - 2020 - Henri Pellé - 9 €

PRESSÉ DE LANGUE DE VEAU,

CONDIMENT PIMENT ET HERBES - 12€

Bourgogne « Pinot Noir » - 2020 - Dom. Arnoux - 12€

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS,

CRÈME DE MAÏS, CREUSOIS ET JUS DE VIANDE - 12€

Chinon « Vieilles Vignes » 2018 - Philippe Alliet - 11€

LES PLATS

BASSE COTE CONFITE, TIAN ET JUS PROVENÇAL, TUILE OLIVE - 24€

Côte de Provence - 2016 - Ch. La Valetanne - 10€

ou Côtes du Roussillon « Les Sorcières » - 2019 - Clos des Fées - 9€

POISSON DU JOUR, COCO DE PAIMPOL TOMATÉ AU VINAIGRE

JUS DE VIANDE, CROUTE D'HERBES ET ÉMULSION PERSIL- 25€

Sancerre rouge - 2018 - Paul Prieur - 12€

ou Crozes-Hermitage « L » - 2021 - Laurent Combier - 11€

PORCHETTA, POLENTA CRÉMEUSE AU CITRON,

SALADE DE CÉLERI ET CÉBETTES, JUS COURT VIN BLANC ÉCHALOTE - 26€

Sancerre blanc 2020 Paul Prieur - 12€

ou Coteaux de Murviel « Renard Blanc » 2015 - Dom. de Ravanès - 13€

LES INCONTOURNABLES

RIS DE VEAU ARROSÉ LONGTEMPS AU BEURRE MOUSSEUX,

ACCOMPAGNEMENT DE SAISON - 42€

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 « Mon Village » 2016 Stéphanie Ogier - 120€

LE FROMAGE

LA SÉLECTION DE 4 FROMAGES - 14€

LE CROTTIN DE CHAVIGNOL DE CHEZ BAILLY-BLAIN
EN 2 AFFINAGES - 13€

LE ST-NECTAIRE DE CHEZ BERTINET
EN 2 AFFINAGES - 13€

LE COMTÉ DE CHEZ LEHMANN
24 MOIS ET 48 MOIS D’AFFINAGE - 13€

PLATEAU DE FROMAGES À PARTAGER - 34€

*Pouilly-Fumé « Nanogyra » 2019 - Alain Cailbourdin - 11 €
ou Chinon « Vieilles Vignes » 2018 - Philippe Alliet - 11 €*

LES DESSERTS

BABKA CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT ET GLACE TONKA - 11€
*Maury Mas Amiel Vintage 2013 - 12 €
ou Champagne « Brut Majeur » - Ayala - 15 €*

GRAPPE DE RAISIN AU BARBECUE,
GAUFRETTE ET GLACE AU RHUM - 11€
*Muscat - Mas Amiel 2016 - 11 €
ou Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva - 14 €*

FIGUES RÔTIES, CRUMBLE, CRÈME PÂTISSIÈRE ET GLACE VANILLE - 11€
*Jurançon « Ballet d'Octobre » - 2016 - Dom. Cauhapé - 10 €
ou Sauternes 2ème Cru classé 1996 - Château de Malle - 16 €*

allergènes : demander des informations auprès des (V)vivants

LES MENUS

Menu du déjeuner du lundi au vendredi

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€
2019 AOC Cours-Cheverny « Romo » - Dom. des Huard	9,00€
2020 AOC Menetou Salon « Les Bornés » - Henri Pellé	9,00€
2019 AOC Chablis Vieilles Vignes - « Vénéreées » - L. Poitout	10,00€
2019 AOC Pouilly Fumé « Nanogyra » - A. Cailbourdin	11,00€
2020 AOC Sancerre - Paul Prieur	12,00€
2018 AOC Bourgogne « 5 Siècles » François Carillon	13,00€
2021 AOC Crozes-Hermitage - Laurent Combier	13,00€
2020 AOC Sancerre « Les Créots » Vincent Pinard	13,00€
2017 AOC Sancerre « Cailotes » - François Cotat	15,00€
2018 AOC Saint-Aubin - Louis Latour	20,00€

Les Vins Blancs moelleux au verre

12cl

2016 AOC Jurançon « Ballet d'octobre » - Dom. Cauhapé	10,00€
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

2019 AOC Côte du Rhône « Le Temps est Venu » - S. Ogier	8,00€
2019 AOC Cheverny « L'Envol » - Dom. des Huard	8,00€
2019 AOC Cotes du Roussillon « Les Sorcières » - Clos des Fées	9,00€
2019 AOC Haut-Médoc « La Closerie de Camensac »	10,00€
2018 AOC Chinon « Vieilles Vignes » - Philippe Alliet	11,00€
2021 AOC Crozes Hermitage « L » - Laurent Combier	11,00€
2018 AOC Sancerre - Domaine Paul Prieur	12,00€
2013 Portugal DOC Douro « Roquette & Cazes »	13,00€
2014 AOC Minervois La Liviniere « Grand Vin » L'Ostal Cazes	13,00€
2020 AOC Chorey-les-Beaune - Dom. Arnoux	14,00€
2016 AOC Lirac « La Reine des Bois » - Dom. de la Mordorée	14,00€

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

LES SOFTS

Jus & Nectars artisanaux Alain Milliat	33cl	
Jus de Tomate		9,00€
Nectar de Framboise Mecker		9,50€
Jus de Mandarine		9,50€
Soda	33cl	4,90€
Coca Cola (classic / zéro), Schweppes, Perrier		
Tonic / Ginger Beer - Fever Tree	20cl	5,50€
Sirop (fraise, menthe)	33cl	3,50€
Thonon	75cl	7,50€
Abatilles	75cl	8,00€
San Pellegrino	75cl	8,00€
Evian	75cl	8,00€
Chateldon	75cl	8,50€

LES BIÈRES FRANÇAISES ARTISANALES

en 33cl (sélectionnées par Elisabeth Pierre)

Blonde « Crue 1910 » 8,50€

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 » 9,00€

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 WHISKIES

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. Pour découvrir sa sélection, allez sur l'onglet « Whiskies ».

LES GINS

Gin Mist - Awen Nature - Bretagne	4cl	14,00€
Gin « The Botanist » - Ile d'Islay	4cl	14,00€
Gin « Misty Isle » - Ile de Skye	4cl	15,00€
Gin « Lussa Gin » - Île d'Islay	4cl	16,00€

LES RHUMS

Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4cl	14,00€
Rhum Centenario 20 ans	4cl	16,00€
Rhum « Rum Nation » - Panama - 18 ans	4cl	18,00€
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€
Vieille Prune de Souillac LRoque	4cl	12,00€
Mirabelle Legoll	4cl	12,00€
Calvados Morin XO 20 ans	4cl	16,00€
Bas Armagnac Darroze 20 ans	4cl	16,00€
Williamine Morand	4cl	16,00€
Chartreuse Jaune	4cl	9,00€
Chartreuse « MOF »	4cl	14,00€
Cognac Fine Champagne Hine	4cl	12,00€
Cognac « 1738 » Rémy Martin	4cl	16,00€
Porto Graham's Tawny 10 ans	4cl	11,00€
Porto Graham's Tawny 20 ans	4cl	16,00€

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€

Les Tisanes de l'Amante Verte

3,90€

Ardente: basilic cannelle, sarriette, angélique, monarde

Alchimie: Alchemille, achillée, framboisier, sauge, rose

Vitalité: Ortie, thym, citron, menthe, bergamote, achillée, calendula

Frisson: Thym, hysope, sureau, mauve, calendula

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