

## LA CARTE

### LES ENTRÉES

OEUFS MIMOSA,  
MAYONNAISE AUX HERBES SAUPOUDRÉE DE JAUNE D'OEUF CONFIT,  
COEUR DE SUCRINE CROQUANTE, VINAIGRETTE AU XÉRÈS - 11€  
*Menetou Salon « Les Bornés » 2022 - H. Pellé - 10€*

OS À MOELLE,  
MOELLE TAILLÉE AUX HERBES ET GRATINÉE AU PARMESAN,  
SERVIE AVEC UN PAIN AU MAIS DE THIERRY BRETON GRILLÉ - 13€  
*Chinon « Tradition » 2019 - P. Alliet - 10€*

PISSALADIÈRE,  
PÂTE À PAIN, OIGNONS CARAMÉLISÉS, ANCHOIS MARINÉS ET CONFITS À  
L'HUILE D'OLIVE ET OLIVES NOIRES - 13€  
*Collines Rhodaniennes « Blanc d'Ogier » 2021 - S. Ogier - 10€*

### LES PLATS

PETITS FARCIS,  
LÉGUMES DE SAISON FARCIS VEAU ET COCHON, JUS DE VIANDE - 24€  
*Côte de Provence rouge « Vieilles Vignes » 2019 - Château La Valetanne - 10€  
ou Menetou-Salon rouge « Morogues » 2020 - H. Pellé - 11€*

PÊCHE DU JOUR,  
TIAN DE LÉGUMES DU SOLEIL,  
SAUCE MEUNIÈRE BEURRE, CITRON ET PERSIL - 24€  
*Pouilly-Fumé « Racines » 2021 - A. Cailbourdin - 13€  
ou Sancerre « Les Créots » 2021 - V. Pinard - 13€*

POITRINE DE VEAU DE LA MAISON METZGER FAÇON PORCHETTA  
CONFITE ET CROUSTILLANTE, JUS CORSÉ  
POÊLÉE D'ARTICHAUTS, CAROTTES, NAVETS SAUTÉS ET GLACÉS - 26€  
*Saint-Joseph « Les Pierres Sèches » 2021 - Y. Cuilleron - 13€  
ou Cornas « Brise Cailloux » 2016 - M. Barret - 22€*

### LES INCONTOURNABLES

RIS DE VEAU ARROSÉ (LONGTEMPS. . .) AU BEURRE MOUSSEUX,  
ACCOMPAGNEMENT DE SAISON - 44€  
*Côte du Jura « Gravières » 2015 S. Tissot - 16€  
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 « Huisserie » 2017 P. Alliet - 60€  
ou BOUTEILLE de Côte Rôtie « L'Âme Soeur » 2016 S. Ogier - 110€*

## LE FROMAGE

LA SÉLECTION DE 4 FROMAGES - 14€

LE SALERS ET LE CANTAL DE CHEZ SERRE  
EN 2 AFFINAGES (selon disponibilité) - 14€

LE COMTÉ DE CHEZ LEHMANN  
26 MOIS ET 52 MOIS D’AFFINAGE (selon disponibilité) - 15€

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

*Sancerre « Les Créots » 2021 - V. Pinard - 13€  
ou Chinon « Tradition » 2019 - P. Alliet - 10€*

## LES DESSERTS

TARTELETTE AU CHOCOLAT NOIR ET PIMENT D’ESPELETTE,  
COPEAUX ET GLACE CHOCOLAT - 12€

*Maury « Vintage » 2016 - Mas Amiel - 13€  
ou Champagne « Brut Majeur » - Ayala - 17€*

CRÉMEUX VANILLE,  
CROUSTILLANT SPECULOOS, PRALINÉ CACAHUÈTE - 12€

*Crémant de Loire « Initia » - A. Gendrier - 12€  
ou Jurançon « Clos Uroulat » 2014 - C. Hours - 13€*

FIGUES RÔTIES AU FOUR,  
GLACE AU FOIN ET ESSENCE DE BASILIC CANNELLE - 13€

*Sylvaner « Vieilles Vignes » 2021 - A. Ostertag - 12€  
ou Sauternes « Cames de Rieussec » 2014 - Château Rieussec - 16€*

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€
2021 IGP Collines Rhodaniennes « Blanc d'Ogier » - S. Ogier	10,00€
2021 AOC Crozes-Hermitage « L » - Laurent Combiér	12,00€
2021 AOC Sylvaner « Vieilles Vignes » - André Ostertag	12,00€
2018 AOC Bourgogne « Chanfleure » - Louis Latour	13,00€
2021 AOC Pouilly Fumé « Racines » - Alain Caillourdin	13,00€
2021 AOC Sancerre « Les Créots » - Vincent Pinard	13,00€
2018 AOC Rully - Dom. Chanson	14,00€
2017 AOC Sancerre « Caillotes » - François Cotat	15,00€
2015 AOC Côte du Jura « Graviers » - Stéphane Tissot	16,00€
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 « Carnes de Rieussec » - Ch. Rieussec	16,00€
2007 AOC Quart de Chaume - Château de Suronde	20,00€

## Les Vins Rouges au verre

12cl

2020 AOC Cheverny « L'Envol » - Dom. des Huards	10,00€
2018 AOC Chinon « Tradition » - Philippe Alliet	10,00€
2019 AOC Côte de Provence « Vieilles Vignes » - Valetanne	10,00€
2021 AOC Côte du Roussillon « Sorcières » - Clos des Fées	11,00€
2020 AOC Menetou-Salon « Morogues » - H. Pellé	11,00€
2018 AOC Sancerre - Paul Prieur	12,00€
2021 AOC Bourgogne « Pinot Noir » - Dom. Arnoux	12,00€
2021 AOC Saint-Joseph « Les Pierres Sèches » - Y. Cuilleron	13,00€
2013 Australie « Barossa Shiraz » - Chris Ringland	14,00€
2015 AOC Haut-Médoc - La Demoiselle de Sociando-Mallet	18,00€
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

<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>5,50€</b>
Coca Cola (classic / zéro), Schweppes, Perrier		
<b>Tonic Premium / Ginger Beer - Fever Tree</b>	<b>20cl</b>	<b>6,00€</b>
<b>Sirap</b> (fraise, menthe)	<b>33cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>Evian</b>	<b>33cl</b>	<b>4,90€</b>
<b>Abatilles / Thonon</b>	<b>75cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>75cl</b>	<b>8,40€</b>
<b>Chateldon</b>	<b>75cl</b>	<b>8,90€</b>

## 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€
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	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)	4,40€
Double Espresso	7,80€
Décaféiné - Bio (Pérou)	4,00€
Double Décaféiné	7,00€
Cappuccino	7,90€

### Les Tisanes Bio

Menthe poivrée ou Thym (La Vie en Herbes)	4,50€
Verveine - Citron (Zyos)	5,00€
Genièvre - Varech - Cassia - Orange (Eteaket)	5,50€

### Les Thés sélectionnés par Gilles Brochard

Thé noir de Ceylan	6,80€
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

(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
- Talisker « Skye » - Ile de Skye
- Talisker « Storm » - Ile de Skye
- 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
- 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 - Taïwan
- 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 « Corryreckan » - 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