



MENU 52€ (ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

## ENTRÉES 16€

Ceviche de daurade marinée aux baies roses et citron vert, avocat et agrumes  
*Marinated sea bream ceviche with pink berries and lime, avocado and citrus*

Duo de saumon frais et fumé en mille-feuille copeaux de légumes  
*Duo fresh salmon mille-feuille, vegetables shavings*

Oeuf mollet aux asperges vertes écume de persil  
*Soft-boiled egg with green asparagus and parsley foam*

*Chef Exécutif Xavier Boireau*





## PLATS 32€

Filet de daurade cuit à la plancha, gnocchis de pomme de terre et cébette  
*Sea bream fillet a la plancha, potato gnocchis and spring onion*

Cabillaud demi-sel à la vapeur sauce vierge, spaghettis de courgettes au basilic  
*Steamed cod sauce vierge, zucchini spaghettis with basil*

Quasi de veau rôti, asperges vertes, sucrine et petit pois  
*Roast veal, green asparagus, sucrine and peas*

Cannelloni aux girolles, épinard et ricotta jeune pousse croquante  
*Cannelloni with chanterelles, spinach and ricotta young grass*

Entrecôte de Boeuf Charolais sauce au poivre et pommes grenailles (supplément 5€)  
*Beef Charolais Entrecote pepper sauce with grenailles potatoes*





## DESSERT 13€

Assiette de fromages raffinés  
*Cheese Plate*

Tarte fine aux pommes glace vanille  
*Fine Apple Pie with vanilla ice-cream*

Pavlova aux fruits rouges  
*Red fruits Pavlova*

Crème glacée et/ou sorbets de saison  
*Ice cream and/or sorbets*

Assiette de fruits de saison  
*Fresh fruits plate*

Café gourmand (supplément 3€)  
*Gourmand Coffee*





# Carte des vins

## VINS ROUGES / RED WINE

### Loire

Verre      Bouteilles

Sancerre La Bardine J. Mellot 2017  
Saumur Château du Ruau 2018

**15€      75€**  
**54€**

### Bourgogne

Mercurey « En Pierre Milley » Domaine Adélie A. Bichot 2018  
Santenay 1er Cru Clos Rousseau 2016  
Chassagne Montrachet A. Bichot 2018  
Gevrey-Chambertin «Les Murots » Domaine du Clos Frontin 2017  
Aloxe-Corton 1er Cru « Clos de Maréchaudes » A. Bichot 2017  
Pommard 1er Cru « Les Chaponnières » A. Bichot 2013  
Meursault Domaine du Pavillon A. Bichot 2017

**15€      68€**  
**82€**  
**90€**  
**105€**  
**120€**  
**130€**  
**138€**





## VINS ROUGES / RED WINE

### Vallée du Rhône et Languedoc

|                                                         | Verre      | Bouteilles |
|---------------------------------------------------------|------------|------------|
| Saint Joseph « Grande Reserve » Guyot 2018              | <b>15€</b> | <b>68€</b> |
| Faugères « L' Impertinent » Château Estanilles 2016 BIO |            | <b>54€</b> |
| Corbières Reserve Château Lastours 2014                 |            | <b>64€</b> |
| Gigondas « Les Asters » Guyot 2015                      |            | <b>70€</b> |
| Pic Saint Loup « Simon » Clos Marie 2018                |            | <b>80€</b> |
| Côte Rôtie « La Germiné » Domaine Duclaux 2018          |            | <b>98€</b> |
| Châteauneuf du Pape Château La Nerthe 2016 BIO          |            | <b>98€</b> |

### Bordeaux

|                                                           |            |             |
|-----------------------------------------------------------|------------|-------------|
| Saint Emilion « Jardins du Sautard » Château Sautard 2015 | <b>15€</b> | <b>70€</b>  |
| Haut Médoc Château Croix de Cabaleyran 2015               |            | <b>60€</b>  |
| Francs-Côtes Château Le Puy Emilien 2017 BIO              |            | <b>64€</b>  |
| Saint-Estèphe Château Clauzet 2016                        |            | <b>78€</b>  |
| Pessac Léognan Château Olivier G.C.C. 2014                |            | <b>98€</b>  |
| Moulis Château Chasse Spleen 2016                         |            | <b>98€</b>  |
| Francs-Côtes Château Le Puy Barthelemy 2017 BIO           |            | <b>240€</b> |
| Margaux Château Lascombes 2006                            |            | <b>280€</b> |





## VINS BLANCS / WHITE WINE

### **Loire**

Verre      Bouteilles

Sancerre « La Bardine » J Mellot 2019  
Menetou Salon Domaine Turpin 2018  
Sauvignon Château Fontenay 2018  
Pouilly Fumé Domaine Mariniers J. Mellot 2018

**15€**  
**68€**  
**56€**  
**60€**  
**68€**

### **Bourgogne**

Chablis Domaine Long Depaquit A. Bichot 2018  
Bourgogne Chardonnay « Vieilles Vignes » A. Bichot 2018  
Marsannay « La Montagne » Olivier Guyot 2018  
Pouilly Fuissé A. Bichot 2018  
Chablis 1er Cru « Les Vaucopins » Domaine Long Depaquit 2018  
Saint Aubin 1er Cru « En Remilly » Alex Gambal 2015  
Saint Romain Alain Gras 2019  
Meursault « Clos du Cromin » A. Gambal 2016  
Chassagne Montrachet 1er Cru « Gran Montaigne » Bachelet-Ramonit 2018  
Puligny Montrachet 1er Cru « Les Perrieres » 2017

**15€**  
**67€**  
**60€**  
**60€**  
**82€**  
**86€**  
**94€**  
**98€**  
**134€**  
**136€**  
**190€**





VINS BLANCS / WHITE WINE

Vallée du Rhône

- Crozes Hermitage « Le Millepertuis » Guyot 2019
- Faugères « Vallongues » Estanille 2019 BIO
- Côtes du Rhône « Les Essaims » Guyot 2017
- Condrieu « Les Caillets » Domaine Duclaux 2019

Verre      Bouteilles

15€      60€  
54€  
60€  
98€

VINS ROSÉS

Côtes de Provence

- Whispering Angel Château D'Esclans 2018
- Miraval 2020

15€      70€  
54€

Bandol

- Château Barthès 2018

64€





## CHAMPAGNES

### À la coupe / glasses

Taittinger Brut Réserve  
Billecart Salmon Brut  
Billecart Salmon Rosé

21€  
23€  
25€

### Bouteilles

Taittinger Brut Réserve 75 cl  
Billecart Salmon Brut 75cl  
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 75cl  
Ruinart Blanc de Blancs  
Cristal Roederer  
Taittinger Brut Millésime 150 cl  
Taittinger Prestige Rosé 75 cl  
Billecart Salmon Rosé 75 cl  
Comte de Champagne Rosé 75 cl

140€  
150€  
250€  
280€  
390€  
400€  
190€  
190€  
290€

## JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE

Sélection de jus de fruit 33 cl / Fruit juices selection

14€

## BOISSON SANS ALCOOL / SOFT DRINK

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl  
Orangina 33 cl, Ice Tea 25 cl, Limonade 25 cl  
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer 20 cl  
Red Bull 25 cl

8€  
8€  
9€  
14€