



CHAMPAGNES



Perrier-Jouët Grand Brut	12CL	18€	75CL	85€
Perrier-Jouët Blason Rosé		19€		95€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs		26€		120€
Perrier-Jouët Belle Epoque 2011				248€
Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2006				500€
Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2004				620€

COCKTAILS

CHIVAS COLLIN'S

Chivas, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, soda

LILLET TONIC AGRUMES

Lillet de votre choix, tonic, tranches d'agrumes

ABSOLUT LIME

Absolut, jus de citron vert frais, limonade

12CL	Notre sélection de Lillet blanc, rosé.....	12€
17€	Ricard.....	12€
	Chivas 12 ans.....	14€
	Jameson Black Barrel.....	14€
17€	Four Roses Single Barrel.....	14€
17€	The Glenlivet Founder's Reserve.....	14€

APÉRITIFS

FORMULES

AU DÉJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI

Suggestion du moment	Suggestion du moment
VIANDE OU POISSON	VIANDE OU POISSON + DESSERT DU JOUR + CAFÉ
29€	44€

L'INSTANT

TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE

UNE COUPE DE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT (12CL)

ENTRÉE À LA CARTE

PLAT À LA CARTE

DESSERT À LA CARTE

72€

LES SOUPES

0,5L

VELOUTÉ DE POTIMARRON,

carottes des sables, saucisson du marin et graines de courge

VELOUTÉ DE POIREAUX,

SuperFoodRx[™]
copeaux de vieux Comté et saumon fumé

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE SAISON,

SuperFoodRx[™]
copeaux de châtaignes, granola et graines de lin

19€

ENTRÉES

- LES NOIX DE ST-JACQUES MARINÉES AU CITRON VERT**
confit de pomme Clochard à la cardamome.....**21€**
- MIMOSA D'ŒUFS BIO** SuperFoodRx[™]
choux rouge, mayonnaise aux agrumes..... **18€**
- LE FOIE GRAS DE CANARD AUX FIGUES VIOLETTES**
vinaigre de coing et grains de raisins muscats.....**21€**
- LE POULPE GRILLÉ À LA BRAISE**
purée d'avocat, vierge de chorizo Bellota..... **22€**

POISSONS

- LE SAUMON CUIT VAPEUR À L'HUILE DE COCO**
endives gratinées à l'Abondance de Savoie.....**29€**
- LES NOIX DE ST-JACQUES JUSTE RÔTIÉS** SuperFoodRx[™]
poireaux confits, beurre blanc parfumé au safran.....**34€**
- LE CABILLAUD AU FOUR** SuperFoodRx[™]
pommes boulangères aux coquillages.....**31€**
- LE POKE BOWL DE POISSON DE SAISON**
châtaignes, purée de potimarron, champignons,
mâche et boulghour.....**30€**

VIANDES

- LA BLANQUETTE DE VEAU**
parfumée à la truffe noire, riz vénéré..... **30€**
- UN TRAVAIL AUTOUR DU COCHON**
mignon, poitrine, boudin blanc parfumé à la truffe,
cuisiné de carottes..... **29€**
- LA PIÈCE DE BŒUF « OR ROUGE »**
tempura de légumes d'hiver et véritable sauce béarnaise...**36€**
- LE SUPRÊME DE VOLAILLE « BIO » RÔTI AU THYM**
mousseline de pommes de terre à la moutarde de cidre....**32€**

LES SÉLECTIONS VÉGÉTARIENNES

- CŒUR DE LAITUE** SuperFoodRx[™]
pamplemousse, avocat, huile d'olive au citron.....**17€**
- ASSORTIMENT DE GARNITURES
DU MOMENT** SuperFoodRx[™]..... **24€**
- NAGE DE FRUITS DE SAISON** SuperFoodRx[™]..... **14€**

LES INCONTOURNABLES

- LE CHEESEBURGER HACHÉ TRADITION DU MOMENT**
frites classiques ou parmesanes,
jeunes pousses de salade.....**29€**
- LE TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS**
cœur de laitue, crème de ciboulette,
frites classiques ou parmesanes..... **29€**

LES DESSERTS

- MOELLEUX AUX AMANDES DE FÈS**
pommes rôties et caramel coulant à la Vanille de Tahiti....**14€**
- LA POIRE FAÇON TAJINE**
crème de yaourt et nougatine aux fruits secs.....**14€**
- SUPRÊME DE CHOCOLAT MANJARI**
meringue croustillante et cœur de noisettes du Piémont....**14€**
- SÉLECTION DE FLORENCE LESAGE**
Pâtisserie du moment..... **14€**





VINS

BLANCS

	12CL.	75CL.
SUD-OUEST : IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Miselle « Soleil d'Automne »	10€	39€
ITALIE : Pinot Grigio, Contessa Givanna Mancini	10€	39€
VALLÉE DU RHÔNE : AOC Cairanne, Domaine Pierre Vidal		42€
LANGUEDOC : IGP Val de Montferrand, Clos des Augustins « Les Bambins » AOP Limoux, Domaine de l'Aigle, Chardonnay	12€	44€ 54€
VALLÉE DE LA LOIRE : AOC Sancerre, Domaine Dauny « Les Caillottes »	13€	62€
BOURGOGNE : AOC Mâcon Villages, Domaine des Teppes de Chatenay AOC Chablis, Domaine du Colombier	15€	59€ 66€

ROUGES

	12CL.	75CL.
VALLÉE DE LA LOIRE : AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Lorieux, « Expression » AOC Sancerre, Domaine Dauny « Pynoz »	11€	44€ 62€
VALLÉE DU RHÔNE : AOC Côtes du Rhône, Domaine La Ligière « Les Costebelles » AOC Vacqueyras, Domaine La Monardière « Les Deux Monardes »	14€	39€ 64€
LANGUEDOC : AOC Pic Saint Loup, Clos des Augustins « Les Bambins » IGP Haute Vallée de l'Aude, Domaine de l'Aigle, Pinot Noir	12€	47€ 54€
BEAUJOLAIS : AOC Morgon Charmes, Domaine de Thullon AOC Beaujolais Villages, Domaine Jean Bererd « Madone »		45€ 49€
BORDEAUX : AOC Bordeaux, Château Suau AOC Cru Bourgeois Exceptionnel du Médoc, Château Les Ormes Sorbet AOC Saint Emilion Grand Cru, Château d'Arcole	15€	42€ 86€ 92€
BOURGOGNE : AOC Chorey Les Beaunes, Domaine Maillard		84€

ROSÉ

	12CL.	75CL.
LANGUEDOC : AOP Malepère, Château la Soujeole	12€	49€

EAUX & BOISSONS

EAUX MINÉRALES	
Evian (75cl.).....	9€
Badoit (75cl.).....	9€
Perrier (33cl.).....	9€
SODAS	10€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné.....	7€
Café Américain.....	8€
Cappuccino, Cafe Latte.....	9€
Thé, Infusion.....	9€

