

LES BONS PLATS DU JOUR

POUR COMMENCER

- 12 Potage du moment
- 14 Soupe à l'oignon gratinée
- 12 Terrine de campagne de la Maison Mas dans le Cantal
- 17 Pâté en croûte Richelieu de la Maison Bollard
- 13 Œuf poché lardé à la forestière
- 17 Saumon gravlax, crème de wasabi
- 16 Petits nems de poulet et légumes, sauce aigre douce
- 15 Samossas de légumes, sauce aigre douce
- 16 Les 6 escargots sauvages de Bourgogne / 29€ les douze

PLUTOT FRAIS

- 23 Tartares de bœuf à la viande "race Aubrac ou Salers"
- Classique
- Vénitien (tomate, olive, pesto, parmesan, oignon cébette)

UN COIN D'ALSACE

Notre chou est cuisiné selon la tradition : saindoux, genièvre et Riesling

- 29 Choucroute au jarret de porc demi sel
- 30 Choucroute Alsacienne : *poitrine fumée, palette, knack d'Alsace, Montbéliard, Nuremberg*
- 35 La belle choucroute Zimmer : *jarret de porc demi-sel, palette poitrine fumée, knack d'Alsace, Montbéliard, Nuremberg*
- 33 Choucroute de la mer : *poisson selon arrivage, beurre blanc*

QUELQUES PLATS

- 21 Curry de légumes
- 27 Orecchiette à la truffe, jambon de pays et parmesan
- 33 Poulpe grillé, riz interdit, sauce à la provençale
- 27 Filet de daurade, haricots verts, beurre rouge
- 26 Suprême de poulet jaune, sauce trompettes, purée maison
- 24 Cheeseburger « Le Cheddar » : cheddar fondu, bœuf, bacon croustillant, oignons, tomate, sauce barbecue
- 24 Cheeseburger « Le Chicken » : poulet crispy, sauce cajun, oignons, salade, tomate, cheddar
- 28 Onglet d'Angus, sauce façon tigre qui pleure, frites et salade verte
- 27 Cassolette de lentilles, saucisse de Montbéliard, poitrine fumée
- 39 Belle entrecôte Charolaise 350g, sauce au bleu, gratin dauphinois
- 16 Menu enfant sur demande

ENTREE / PLAT 30€

Œuf poché lardé à la forestière

- ou Terrine de campagne de la Maison Mas dans le Cantal
- ou Potage du moment

ET

Curry de légumes

- ou Suprême de poulet jaune, sauce trompettes, purée maison
- ou Filet de daurade, haricots verts, beurre rouge

DU BOUT DES DOIGTS

- 16 Petits nems de poulet et légumes, sauce aigre douce
- 15 Samossas de légumes, sauce aigre douce
- 17 Tarama à la truffe d'été de la maison « Kaviari », pain toasté
- 17 Sardines sprats fumés de la maison « Kaviari », pain Toasté
- 15 Rillettes à l'ancienne à partager
- 24 Planche de charcuterie de la Maison Mas dans le Cantal : terrine de campagne, jambon de pays, saucisse sèche, chorizo, rillettes à l'ancienne
- 26 Planche Mixte : terrine de campagne, jambon de pays, saucisse sèche, rillettes à l'ancienne, brie de Meaux truffé, comté affiné AOP
- 16 Assiette de trois fromages : Rocamadour AOP, brie de Meaux AOP truffé, comté affiné AOP
- 17 Croque-monsieur ou Croque-Madame, frites et salade verte

VERDURES

- 23 **Salade César** : aiguillettes de poulet crispy, œuf dur, salade romaine, croûtons & parmesan
- 26 **Salade Niçoise** : Thon fais juste saisi, œuf dur, salade verte, haricots verts, tomates, cebette, anchois, olives noires, oignons rouges
- 23 **Frisée aux lardons** : œuf poché, bleu d'Auvergne, frisée, poitrine fumée, croutons

FIN DE PARTIE !

- 12 Rocamadour AOP, chutney de cerise
- 13 Brie de Meaux AOP truffé, cerneaux de noix
- 12 Cheesecake, coulis de fruits rouges
- 12 Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé, glace vanille
- 12 Crème brûlée à la vanille Bourbon
- 13 Tarte Tatin accompagnée de sa crème fraîche
- 13 Baba au vieux rhum, crème fouettée bien vanillée
- 12 Salade de fruits du moment, infusion hibiscus
- 15 Pavlova façon Mont-blanc
- 13 Brioche façon pain perdu, glace vanille, caramel au beurre salé
- 13 Profiteroles
- 12 Café Gourmand (+1,5 € thé gourmand)
- 15 Irish coffee

14 LES FAMEUSES GLACES *Berthillon*

2 parfums au choix :

Caramel au beurre salé, cacao Extra Bitter, chocolat blanc, nougat au miel, vanille, framboise, pistache
poire, fruit de la passion, mangue, pêche de vigne

★ **Parfum marron glacé 2 boules** (+3,00€)

Chef de cuisine : Laurent ZAMBONINI

VINS

ROUGE

1/2 bout. bout.

Boisés et charpentés

Côtes de Bourg AOP – Château Escalette 	35
<i>Un côtes de Bourg taillé dans le calcaire. Des tanins frais et ciselés.</i>	
Saint-Emilion grand cru AOP - Château Bellerose	28
<i>Belle densité, tannins veloutés, notes boisées et café grillé</i>	
Saint-Estèphe AOC – La Devise de Lilian	62
<i>Des tanins soyeux et fondus, une belle fraîcheur.</i>	
<i>2nd Vin de Ch. Lilian Ladouys Cru Bourgeois Exceptionnel</i>	
Saint-Julien AOP - Les Fiefs de Lagrange	69
Second vin du cru classé Château Lagrange	
<i>Gourmand, aux tannins souples, nez de fruits noirs, de cerise et d'épices</i>	

Fruités et soyeux

Brouilly AOC - Réserve de Beauvoisie	19	36
<i>Souple, croquant et fruité, très gourmand</i>		
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC – La Tour de Mon Père 	40	
<i>Issu d'une agriculture biologique, gourmand et plein de fruits</i>		
Sancerre AOC- Domaine Doudeau Léger	45	
<i>D'une robe légère, notes de violette</i>		
Bourgogne côte Chalonnaise AOP Pinot Noir Millebuis	43	
<i>Soyeux, tannins légers, nez de griotte</i>		

Charnus et épicés

Argentine – Malbec Finca La Niña	36
<i>Nez intense de fruits rouges, cerise, prune. Souple, rond et épicé en bouche</i>	
Pic Saint-Loup AOC Altitude 192 « Terre Haute »	44
<i>Rond et plein, nez de baies mûres et notes boisées d'épices douces</i>	
Crozes Hermitage AOC - Chante Passo	49
<i>Ample et plein, nez de fruits noirs (mûre, cassis) et réglisse</i>	

BLANC

Vin de Pays d'Oc IGP - Le sudiste Chardonnay	36
<i>Frais et gourmand, nez de tilleul</i>	
Anjou blanc AOC – Le P'tit Chenin 	34
<i>Vif et bien sec, frais et croquant comme une pomme !</i>	
Sancerre AOC Domaine Doudeau Léger	45
<i>Bien sec et très frais, notes d'agrumes et de fruits exotiques</i>	
Pouilly fumé AOC - Domaine Bruno Blondelet	45
<i>Minéral et racé, nez de pierre à fusil et de pamplemousse</i>	
Alsace Gewurztraminer AOP – Cave de Ribeauville	42
<i>Élégant, frais, légèrement sucré, fruits exotiques, litchi, rose</i>	
Alsace AOP - Riesling Christophe Mittnacht – Terres d'Etoiles 	45
<i>Fruité, minéral, idéal pour accompagner une choucroute !</i>	
Chablis AOP – Louis et Catherine Poutout	46
<i>De la matière, une belle tension minérale, nez de fleurs blanches</i>	
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Pierre Laurent	61
<i>Nez boisé de cèdre, frais et ciselé, finale grillée et citronnée</i>	
Pouilly Fuissé AOC – Thierry Drouin	65
<i>Ample et plein, notes boisées toastées, miel</i>	
Monbazillac AOC – Château Beautrand Vieilles Vignes	38
<i>Moelleux, rond, onctueux et fruité, nez d'abricot sec</i>	

ROSÉ

IGP Méditerranée – Ponton n°7	36
<i>Très pâle, souple, frais, joli nez amylique, notes d'agrumes</i>	
Coteaux d'Aix AOP – Domaine Saint-Julien-Les-Vignes 	39
<i>Belle robe rose pâle au nez floral et fruité. Bouche légère et souple</i>	
Côtes de Provence AOP – Château La Tour de l'Evêque 	43
<i>Second vin du mythique Pétale de Rose, plein et velouté, nectarine, fruits à noyau</i>	

CHAMPAGNE !

	coupe	bout.
Marcoult brut	15	95
Veuve Clicquot Brut		140
Ruinart Blanc de Blancs		175

EAU

	33 cl	75 cl
Evian, Badoit rouge	6,1	9
Chateldon		10

COCKTAILS LONG DRINK 15 à 30 cl

15	Aperol Spritz Apérol, Prosecco Bolani, eau gazeuse
17	St-Germain Spritz Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco Bolani, eau gazeuse
15	Le Mojito Plantation Original Dark, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse
15	Moscow Mule Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer
14	Sangria « Maison » Vin rouge, cannelle, limonade
15	Suze Tonic Suze liqueur de gentiane, tonic water, citron vert
14	Bombay Sapphire & Indian Tonic water Fever Tree
16	Hendrick's gin & Indian Tonic water Fever Tree

COCKTAILS SHORT DRINK 7 à 10 cl

15	Margarita Tequila, triple sec, jus de citron vert
15	Cosmopolitan Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert
15	Notre expresso martini Vodka, liqueur de café et de cacao blanc, sucre de canne, café
15	Old fashioned Bourbon, Angostura, zeste d'orange
15	Lemon Frizz Gin, Limencello, jus de citron, miel, feuille de basilic
16	Porn Star Martini Vodka, jus de fruit de la passion, vanille, Prosecco Bolani
17	Champagne cocktail Vodka, crème de pêche, Champagne

SMOOTHIES & MOCKTAILS

	Smoothie kiwi passion 45 cl Fruits frais kiwi, sorbet mangue, jus d'ananas et passion
	Smoothie mangue ananas 45 cl Ananas fruit, sorbet mangue, fromage blanc 0%, jus de mangue
	Smoothie vanille banane 45 cl Jus d'ananas, glace vanille, banane, sirop de sucre de canne
	Milkshake 45 cl chocolat, chocolat banane ou chocolat coco
	Apple Mojito Menthe fraîche, citron vert, jus de pomme et glace pilée
	Fleur d'amour Jus d'ananas, sirop de fraise, jus de citron pressé
	Parfum de femme Jus de goyave, jus de cranberry, tonic water, jus de citron pressé

APÉRITIFS

8	Kir Chardonnay IGP
15	Coupe de Champagne Marcoult Brut
16	Kir Royal
18	Piscine de Champagne Marcoult Brut
16	Negroni (campari, vermouth rouge, Bombay Sapphire gin)
7	Ricard, Suze, Lillet blanc
8	Martini rouge ou blanc, Porto rouge ou blanc, Campari, Muscat Beaugues de Venise

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken (Hollande)	6,5	12
Ciney (Belgique)	8	13
Gallia Weiss & Versa (France)	7,5	12,5
Bière du moment	8	13

BIÈRES & CIDRES BOUTEILLE 33cl

9	Gallia Lager, Paris, blonde rafraichissante.
9	Desperados, France, arômes de tequila, notes d'agrumes
9	Cidre Appie brut, Paris