

LES BONS PLATS DU JOUR

POUR COMMENCER

- 12 Emulsion de petit pois, bacon grillé
- 14 Soupe à l'oignon gratinée
- 12 Terrine de campagne
- 17 Pâté en croûte Richelieu de la Maison Bollard
- 12 Œuf mimosa
- 18 Burrata crémeuse, légumes confits
- 14 Poireaux vinaigrette
- 16 Petits nems de poulet et légumes, sauce aigre douce
- 15 Samossas de légumes, sauce aigre douce
- 16 Les 6 escargots sauvages de Bourgogne / 28€ les douze

PLUTOT FRAIS

- 23 Tartares de bœuf français
 - Classique
 - Vénitien (tomate, olive, pesto, parmesan, oignon cébette)
- 24 Tartare de saumon Label Rouge coco gingembre, frites, verdure

UN COIN D'ALSACE

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

- 30 Choucroute Alsacienne : *poitrine fumée, palette, knack d'Alsace, Montbéliard, Saucisse bavaroise*
- 33 Choucroute de la mer : *poisson selon arrivage, beurre blanc*

QUELQUES PLATS

- 23 Moussaka végétarienne, verdure
- 27 Puntalette, saumon d'Ecosse Label Rouge, crème d'aneth
- 34 Poulpe grillé, riz interdit, sauce aioli
- 27 Filet de bar Bio, sauce à la provençale, ratatouille
- 26 Suprême de volaille au citron confit, semoule à l'orientale
- 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, verdure
- 33 Pavé de veau, sauce aux girolles, purée de pomme de terre
- 39 Belle entrecôte Charolaise 350g, sauce béarnaise, haricots verts
- 16 Menu enfant sur demande

ENTREE / PLAT 30€

- Emulsion de petit pois, bacon grillé
- ou Terrine de campagne
- ou Œuf mimosa

ET

- Moussaka végétarienne, salade verte
- ou Suprême de volaille au citron confit, semoule à l'orientale
- ou Filet de bar Bio, sauce à la provençale, ratatouille

DU BOUT DES DOIGTS

- 16 Petits nems de poulet et légumes, sauce aigre douce
- 15 Samossas de légumes, sauce aigre douce
- 17 Tarama au Corail d'Oursin « Kaviari », pain toasté
- 17 Sardines sprats fumés de la maison « Kaviari », pain toasté
- 15 Rillettes à l'ancienne à partager
- 24 Planche de charcuterie : terrine de campagne, jambon Serrano, saucisse sèche, saucisson fumé à l'ail, rillettes à l'ancienne
- 26 Planche Mixte : terrine de campagne, jambon Serrano, saucisse sèche, saucisson fumé à l'ail, brie de Meaux truffé, comté affiné AOP
- 27 Mezze Méditerranéen : houmous, légumes confits, caviar d'aubergine, fromage frais, pain pita
- 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 frais juste saisi, œuf dur, salade verte, haricots verts, tomates, cébette, anchois, olives noires, oignons rouges
- 21 **Taboulé végétarien** : Semoule, feta, concombre, menthe, raisins secs, grenade, tomates cerise, radis
- 24 **Salade de pousses d'épinards** : Avocat, crevettes, pousses d'épinards, pomelos, pommes

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
- 12 Mousse au chocolat
- 12 Salade de fruits du moment, infusion hibiscus
- 15 Des fraises et des framboises
- 13 Profiteroles
- 12 Coupe mangue : sorbet mangue, mangue et ananas frais ; chantilly, éclats d'amande torréfiés
- 12 Coupe framboise : sorbet framboise, framboises, chantilly, coulis de fruits rouges, éclats d'amande torréfiés
- 12 Café Gourmand (+2,5 € thé ou chocolat chaud gourmand)
- 16 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 fraises des bois 2 boules** (+3,00€)

Chef de cuisine : Laurent ZAMBONINI

VINS

R O U G E 1/2 bout. bout.

Boisés et charpentés

Côtes de Bourg AOP – Château Escalette ^{AB} 35
Un côtes de Bourg taillé dans le calcaire. Des tanins frais et ciselés.

Saint-Emilion AOP - Château Robin des Moines ^{AB} 28 52
Nez intense de fruits noirs, belle rondeur, notes boisées et café grillé

Saint-Estèphe AOC – La Devise de Lilian - 2018 62
Des tanins soyeux et fondus, une belle rfaicheur
2nd Vin de Ch. Lilian Ladouys Cru Bourgeois Exceptionnel

Saint-Julien AOP - Les Fiefs de Lagrange - 2021 72
Second vin du cru classé Château Lagrange
Gourmand, aux tannins souples, nez de fruits noirs, de cerise et d'épices

Fruités et soyeux

Brouilly AOC - Réserve de Beauvoisie 21 37
Souple, croquant et fruité, très gourmand

Saint-Nicolas de Bourgueil AOC – La Tour de Mon Père ^{AB} 42
Issu d'une agriculture biologique, gourmand et plein de fruits

Sancerre AOC- Domaine Doudeau Léger 46
D'une robe légère, notes de violette

Bourgogne côte Chalonnaise AOP Pinot Noir Millebuis 43
Soyeux, tannins légers, nez de griotte

Charnus et épicés

Argentine – Malbec – Mendoza, Bodega Piedra Negra ^{AB} 39
Nez intense de fruits rouges, cerise, prune. Souple, rond et épicé en bouche

Pic Saint-Loup AOC Altitude 192 « Terre Haute » 45
Rond et plein, nez de baies mûres et notes boisées d'épices douces

Croze Hermitage AOC - Chante Passo 49
Ample et plein, nez de fruits noirs (mûre, cassis) et réglisse

B L A N C

Vin de Pays d'Oc IGP - Le sudiste Chardonnay 35
Frais et gourmand, nez de tilleul

Anjou blanc AOC – Le P'tit Chenin ^{AB} 38
Vif et bien sec, frais et croquant comme une pomme !

IGP Pays d'Oc – Domaine Les Salices - Viognier 36
Nez puissant aux notes d'abricot et de rose. Souple et rond en bouche

Sancerre AOC Domaine Doudeau Léger 46
Bien sec et très frais, notes d'agrumes et de fruits exotiques

Alsace Gewurztraminer AOP – Cave de Ribeauvillé 46
Élégant, frais, légèrement sucré, fruits exotiques, litchi, rose

Riesling – Domaine Christophe Mïttnacht – Terres d'Etoiles 47
Fruité, minéral, idéal pour accompagner une choucroute !

Pouilly fumé AOC - Domaine Bruno Blondelet 45
Minéral et racé, nez de pierre à fusil et de pamplemousse

Chablis AOP – Famille Gueguen 50
Une belle minéralité, fraîcheur ciselée, note de noisette fraîche

Pouilly Fuissé AOC – Thierry Drouin 65
Ample et plein, notes boisées toastées, miel

Monbazillac AOC – Château Beautrand Vieilles Vignes 38
Moelleux, rond, onctueux et fruité, nez d'abricot sec

R O S É

IGP Méditerranée – Ponton n°7 38
Très pâle, souple, frais, joli nez amylique, notes d'agrumes

Coteaux d'Aix AOP – Domaine Saint-Julien-Les-Vignes ^{AB} 40
Belle robe rose pâle au nez floral et fruité. Bouche légère et souple.

Côtes de Provence AOP – Miraval ^{AB} 45
Notes délicates d'agrumes et de fleurs blanches. Gourmand et équilibré.

C H A M P A G N E ! coupe bout.

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

E A U 33 cl 75 cl

Evian, Badoit verte, Badoit rouge 6,3 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

14 SMOOTHIES

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

13 MOCKTAILS

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 2 à 14 cl

8 Kir Chardonnay IGP

15 Coupe de Champagne **Marcoult Brut**

16 Kir Royal

18 Piscine de Champagne **Marcoult Brut**

15 Piscine de Rosé

16 Negroni (campari, vermouth rouge, Bombay Sapphire gin)

7 Ricard, Suze, Lillet blanc

8 Martini rouge ou blanc, Porto rouge ou blanc, Campari,

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

Gallia Lager, Paris, blonde rafraichissante.

Desperados, France, arômes de tequila, notes d'agrumes

Cidre Appie brut, Paris