

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
- 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 ciboulette)
- 24 Tartare de saumon Label Rouge coco gingembre, frites, verdure

UN COIN D'ALSACE

Notre chou est cuisiné selon la tradition : saindoux, genévrier 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 Saumon d'Ecosse Label Rouge, puntalette, crème d'aneth
- 34 Poulpe grillé, riz interdit, sauce aioli
- 29 Filet de bar, 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 Saumon d'Ecosse Label Rouge, puntalette, crème d'aneth

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, tapenade, 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

- 24 **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, ciboulette, anchois, olives noires, oignons rouges
- 21 **Taboulé végétarien** : Semoule, feta, concombre, menthe, raisins secs, tomates, 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 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

V I N S		
R O U G E	½ bout.	bout.
<i>Boisés et charpentés</i>		
Côtes de Bourg AOP – Château Escalette 		35
<i>Un côtes de Bourg taillé dans le calcaire. Des tanins frais et ciselés.</i>		
Saint-Emilion AOP - Château Robin des Moines 	28	52
<i>Nez intense de fruits noirs, belle rondeur, notes boisées et café grillé</i>		
Saint-Estèphe AOC – La Devise de Lilian - 2018		62
<i>Des tanins soyeux et fondus, une belle rfaicheur</i>		
<i>2nd Vin de Ch. Lilian Ladouys Cru Bourgeois Exceptionnel</i>		
Saint-Julien AOP - Les Fiefs de Lagrange - 2021		72
Second vin du cru classé Château Lagrange		
<i>Gourmand, aux tannins souples, nez de fruits noirs, de cerise et d'épices</i>		
<i>Fruités et soyeux</i>		
Brouilly AOC - Réserve de Beauvoisie	21	37
<i>Souple, croquant et fruité, très gourmand</i>		
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC – La Tour de Mon Père 		42
<i>Issu d'une agriculture biologique, gourmand et plein de fruits</i>		
Sancerre AOC- Domaine Doudeau Léger		46
<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>		
<i>Charnus et épicés</i>		
Argentine – Malbec – Mendoza, Bodega Piedra Negra 		39
<i>Nez intense de fruits rouges, cerise, prune. Souple, rond et épicé en bouche</i>		
Pic Saint-Loup AOC Altitude 192 « Terre Haute »		45
<i>Rond et plein, nez de baies mûres et notes boisées d'épices douces</i>		
Croze Hermitage AOC - Chante Passo		49
<i>Ample et plein, nez de fruits noirs (mûre, cassis) et réglisse</i>		
B L A N C		
Vin de Pays d'Oc IGP - Le sudiste Chardonnay		35
<i>Frais et gourmand, nez de tilleul</i>		
Anjou blanc AOC – Le P'tit Chenin 		38
<i>Vif et bien sec, frais et croquant comme une pomme !</i>		
IGP Pays d'Oc – Domaine Les Salices - Viognier		36
<i>Nez puissant aux notes d'abricot et de rose. Souple et rond en bouche</i>		
Sancerre AOC Domaine Doudeau Léger		46
<i>Bien sec et très frais, notes d'agrumes et de fruits exotiques</i>		
Alsace Gewurztraminer AOP – Cave de Ribeauvillé		46
<i>Élégant, frais, légèrement sucré, fruits exotiques, litchi, rose</i>		
Riesling – Domaine Christophe Mittnacht – Terres d'Etoiles		47
<i>Fruité, minéral, idéal pour accompagner une choucroute !</i>		
Pouilly fumé AOC - Domaine Bruno Blondelet		45
<i>Minéral et racé, nez de pierre à fusil et de pamplemousse</i>		
Chablis AOP – Famille Gueguen		50
<i>Une belle minéralité, fraîcheur ciselée, note de noisette fraîche</i>		
Pouilly Fuissé AOC – Thierry Drouin		65
<i>Ample et plein, notes boisées toastées, miel</i>		
Monbazillac AOC – Château Beaurand Vieilles Vignes		38
<i>Moelleux, rond, onctueux et fruité, nez d'abricot sec</i>		
R O S É		
IGP Méditerranée – Ponton n°7		38
<i>Très pâle, souple, frais, joli nez amylique, notes d'agrumes</i>		
Coteaux d'Aix AOP –Domaine Saint-Julien-Les-Vignes 		40
<i>Belle robe rose pâle au nez floral et fruité. Bouche légère et souple.</i>		
Côtes de Provence AOP – Miraval 		45
<i>Notes délicates d'agrumes et de fleurs blanches. Gourmand et équilibré.</i>		
C H A M P A G N E !		
	coupe	bout.
Marcoult brut	15	95
Veuve Clicquot Brut		140
Ruinart Blanc de Blancs		195
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 espresso 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

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

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

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