

POUR COMMENCER

- 12 Velouté froid de courgette, féta et menthe
- 14 Soupe à l'oignon gratinée
- 12 Terrine de campagne
- 17 Pâté en croûte Richelieu de la Maison Bollard
- 16 Les 6 escargots / 29€ les douze
- 12 Œuf mimosa au piment d'Espelette
- 16 Petits nems de poulet et légumes, sauce aigre douce
- 15 Gyoza de légumes, sauce poké

PLUTOT FRAIS

- 23 Tartares de bœuf français
 - Classique
 - Vénitien (tomate, olive, pesto, parmesan, oignon cébette)
- 25 Tartare de thon et avocat, frites et verdure

UN COIN D'ALSACE

Notre chou est cuisiné selon la tradition : Champagne, saindoux genièvre

- 30 Choucroute Alsacienne : échine demi-sel, saucisse de Francfort Montbéliard, saucisse bavaroise
- 33 Choucroute de la mer : poisson selon arrivage, beurre blanc

QUELQUES PLATS

- 23 Moussaka végétarienne, verdure
- 21 Gnocchi, beurre de sauge
- 27 Risotto aux seiches, crème de chorizo
- 34 Poulpe grillé, riz interdit, sauce aioli
- 29 Filet de bar, poêlée de légumes méditerranéens, sauce vierge
- 26 Suprême de volaille aux olives, semoule à l'orientale
- 24 Cheeseburger « Le Cheddar » : cheddar fondu, bœuf, bacon croustillant, oignons, tomate, sauce barbecue
- 24 Cheeseburger « Le Chicken » : poulet croustillant, sauce cajun, oignons, salade, tomate, cheddar
- 29 Onglet d'Angus, sauce façon tigre qui pleure, purée, verdure
- 35 Pavé de veau, sauce aux girolles, haricots verts
- 16 Menu enfant sur demande

ENTREE / PLAT 30€

- Velouté de courgette, féta et menthe
 - ou Terrine de campagne
 - ou Œuf mimosa au piment d'Espelette
- ET**
- Moussaka végétarienne, salade verte
 - ou Suprême de volaille aux olives, semoule à l'orientale
 - ou Filet de bar, poêlée de légumes méditerranéens, sauce vierge

DU BOUT DES DOIGTS

- 16 Petits nems de poulet et légumes, sauce aigre douce
- 15 Gyoza de légumes, sauce poké
- 17 Tarama au Corail d'Oursin « Kaviari », pain toasté
- 17 Sardines à l'huile 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 AOP, comté affiné AOP
- 18 Duo de burrata, pesto genovese et rosso
- 16 Assiette de trois fromages : Rocamadour AOP, Brie de Meaux AOP, Comté affiné AOP
- 17 Croque-Monsieur ou Croque-Madame, frites et salade verte

VERDURES

- 24 **Salade César** : aiguillettes de poulet croustillant, œuf dur, salade romaine, croûtons & parmesan
- 26 **Salade Niçoise** : tataki de thon juste saisi, œuf dur, salade verte, haricots verts, tomates, cebette, anchois, olives noires, oignons rouges
- 21 **Taboulé végétarien** : semoule, feta, concombre, menthe, raisins secs, tomates, radis
- 25 **Salade Thai** : tataki de bœuf mariné, choux chinois, chayote, carotte, mangue, graines de sésame, oignons frits

FIN DE PARTIE !

- 12 Rocamadour AOP, chutney de cerise
- 12 Brie de Meaux AOP, 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 Ile flottante
- 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 	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 fraîcheur</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 tanins souples, nez de fruits noirs, de cerise et d'épices</i>	

Fruités et soyeux

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 Chalonaise AOP Pinot Noir Millebuis	43
<i>Soyeux, tanins légers, nez de griotte</i>	


Charnus et épicés

Argentine – Malbec – Mendoza, Bodega Piedra Negra 	39
<i>Nez intense de fruits rouges, cerise, prune. Souple, rond et épicé en bouche</i>	
Fitou AOP – Domaine Bertrand Bergé 	40
<i>Vin généreux et relevé aux arômes de fruits noirs</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>	
Alsace AOP Riesling – Christophe Mitnacht – 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	51
<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 Beautrand 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 !

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	La Résistance Gin, jus de citron, crème de mûre, sirop de verveine, Schweppes
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
16	Notre expresso martini Vodka, liqueur de café et de cacao blanc, sucre de canne, café
15	Old fashioned Bourbon, Angostura, zeste d'orange
15	Amaretto Sour Amaretto, jus de citron pressé, blanc d'œuf, Angostura bitter
16	Porn Star Martini Vodka, jus de fruit de la passion, vanille, Prosecco Bolani
16	French Martini Vodka, liqueur de framboise Chambord, jus d'ananas

13 MOCKTAILS 15 à 30 cl

	Virgin Mojito Menthe fraîche, citron vert, limonade et glace pilée
	Bloom Sirop d'hibiscus, jus de goyave, jus de citron, limonade
	Le Trianon Jus de citron, jus de pomme, Ginger Beer

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, nectar de mangue
	Smoothie vanille banane 45 cl Jus d'ananas, glace vanille, banane, sirop de sucre de canne
	Milkshake 45 cl chocolat ou chocolat banane

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