

LE SANCERRE "AU VERRE"

	14cl	22cl	75cl
ROUGES			
RESERVE BORDEAUX James deschartrons	5,5	8,9	26
HAUT MÉDOC Victoria II	6,6	10,4	30
BARRAIL DE BRISSON Saint-Emilion Grand Cru	8,5	12,5	39
PINOT NOIR Réserve spéciale	6,6	10,4	30
BROUILLY Laurent Thevenet	6,6	9,4	28
CÔTE DU RHÔNE Les Beaux Gosses	5,8	9,2	27
SYRAH Prima nature IGP pays d'oc   	5,5	8,9	26
BLANCS			
SANCERRE Domaine Tassin	7	10,3	31
POUILLY FUMÉ Maltaverne	8	12	38
CHABLIS Cyril Gautheron	7,5	10,8	32
MUSCAT MOELLEUX Gérard Bertrand	7,5	10,8	32
PERLE DE SAUVIGNON Gérard Bertrand 	5,8	9,2	27
ROSÉ			
GRIS BLANC Gérard Bertrand	5,5	8,9	25
CÔTE DE PROVENCE Jolies filles	6,1	9,9	29
LA SAUVAGEONNE La Villa (élu meilleur rosé du monde) 			49
PÉTILLANT			
LE PROSECCO	9	13	39

LES COUPS DE CŒUR DU SANCERRE 75cl

BORDEAUX	MARGAUX Baron de Brane	49
	POMEROL Figue de nenin	49
	SAINT JULIEN Connetable de talbot	49
BOURGOGNE	HAUT CÔTE DE NUITS Belle canaille	49
	CHOREY LES BEAUNE Aegerter	49
	CHABLIS Grand Regnard Ladoucette (blanc)	49
VALLÉE DU RHONE	CÔTE RÔTIE Jean Boutin	69
	SAINT-JOSEPH Parcelle de Jean Boutin	39
LANGUEDOC	VIALA Minervois	59
	CLOS D'ORA Parcelle d'exception	149

LES MAGNUMS "MEILLEUR EST LE VIN" 150cl

CHABLIS Grand regnard	110
CLOS D'ORA Parcelle d'exception	249
VIALA Minervois	149
GRIS BLANC Léger et fruité	69

LES CHAMPAGNES

	14cl	22cl	75cl		14cl	75cl
Moët & Chandon	14	19,5	79	Moët & Chandon Rosé	14	89
Veuve Clicquot			89	Dom Perignon	28	179
				Krug grande cuvée		190

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques.



MANGEONS

LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée Onion soup gratinated	9,5
Fois gras maison toast grillé Homemade foie gras & grilled toast	14,5
Huîtres fines de claires 6/12 Oysters fines de claires 6/12	14/26
Cuisse de grenouilles à l'ail Frogs' legs with garlic	11,5
Raviole de gambas à la coriandre et coulis de langoustines Raviole of prawns with coriander and scampi sauce	9,5
Gros escargots de Bourgogne 6/12 Large Bourgogne snails 6/12	8/16
Samosa de chèvre et pancetta Samosa of goat and pancetta	9,5
Buratta "XL" et tomates cerises Buratta and cherry tomatoes	17

LES SALADES

LA CÉSAR Poulet et bacon Caesar salad chicken and bacon	16,5
QUINOA BOWL Végétarien ou saumon Vegetable or salmon	17/18
SALADE DE SAUMON Façon gravelax Salad of salmon gravelax style	17
SALADE DE PÂTES MAISON Poulet et queues d'écrevisses Pasta salad home chicken and crayfish fillets	16,5

CONSULTER NOS PLATS DU JOUR
AINSI QUE NOS SUGGESTIONS DE VIANDES

PÂTES & RISOTTO

RISOTTO AUX TRUFFES & JAMBON BELLOTA Risotto with truffles & bellota ham	16,9
RAVIOLES DE ROYAN pousse d'épinards Royan ravioles spinach	16
PENNE & BOULETTES DE BOEUF Légèrement épicées Penne & boeuf boulettes Slightly spicy	16

SUR LE POUCE

WRAP AU POULET OU SAMON Chicken or salmon wrap	15/16
CROQUE MONSIEUR AU COMTÉ salade (avec un oeuf +1€)	13,9
CHEESEBURGER frites maison (oeuf +1€ / bacon +1€) Cheeseburger homemade french fries	16,5
VEGETARIAN BURGER	16,5
· sup. frites au cheddar +1€ ·	

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques.

LES PLATS

SUPRÊME DE POULET ROTI purée maison Supreme chicken roti homemade puree	15,9
MAGRET DE CANARD ENTIER FAÇON ROSSINI, pommes sautées (Servi rosé) Whole duck magret rossini way, fried potatoes	26
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, frites maison Beef tartare cut with a knife, homemade fries	17
PAVÉ DE BOEUF AU POIVRE DE SARAWAK, frites maison Beef fillet Rossini (Angus), homemade fries	19
SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA, sur lit de piperade Plancha grilled salmon, on piperade	17,5
FILET DE DAURADE, sauce vierge & riz de camargue bio Daurade fillet, sauce vierge & riz de camargue bio	18,5
DUO DE TARTARE SAUMON & DAURADE & mangue fraîche Tartare duo salmon & daurade & fresh mango	18
CARPACCIO DE BOEUF, pesto & copeau de parmesan Carpaccio de boeuf, pesto & parmesan cheese chip	16,5
CARPACCIO DE SAINT JACQUES AUX TRUFFES Carpaccio of scallops with truffles	17,5

À PARTAGER

PERSILLÉ DE BOEUF "ANGUS" env. 1kg 79

FROMAGES

Saint Marcellin (80g)	9
Comté 8 mois	9

DESSERTS

Crème brûlée maison Homemade crème brûlée	8,5
Tiramisu aux oréos & nutella Tiramisu with oreos & nutella	9,5
Charlotte aux fraises Strawberry Charlotte	9,5
Brownie maison aux framboises & crème de pistaches Homemade raspberry brownie with pistachio cream	8,5
Mi cuit chocolat glace vanille Half cooked chocolate with vanilla ice cream	8,5
Crêpe chocolat / Sucre / Confiture Chocolate crepe / Sugar / Jam	7
Assiette de fruits rouges Plate of red fruits	11
Brioche perdue, glace noisette Brioche perdue, hazelnut ice cream	9
Café gourmand (+1€ thé ou chocolat) Gourmet coffee (+1€ tea or chocolate)	8,5

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques.