






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
SAINT EMILION Château prémerain	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
SANCERRE Comte Lafond Maison Ladoucette "Grande cuvée"			49
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
SANCERRE Comte Lafond Maison Ladoucette "Grande cuvée"			49
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	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
	CLOS DU TEMPLE Rosé du Siècle	149

LES MAGNUMS "MEILLEUR EST LE VIN" 150cl

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

LES CHAMPAGNES

	14cl	22cl	75cl		14cl	75cl
Moët & Chandon	14	19,5	79	Moët & Chandon Rosé		89
Veuve Clicquot			89	Dom Perignon	29	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	9,9
Fois gras maison toast grillé Homemade foie gras & grilled toast	15,5
Huîtres fines de claires 6/12 Oysters fines de claires 6/12	14/26
Mille feuilles d'aubergine aux deux pestos et chèvre gratiné Eggplant mille feuilles with two pestos and gratinated goat cheese	9,5
Escargots de Bourgogne 6/12 Large Bourgogne snails 6/12	8,5/16,5
Cuisse de grenouilles à l'ail et persil Thigh of frogs with garlic and parsley	12,5
Asperges roulées au jambon et sauce fromagère Asparagus rolled with ham and cheese sauce	11,5
Assiette de saumon fumé pain toasté Smoked salmon toasted bread	12,5

LES SALADES

LA CÉSAR Poulet et bacon Caesar salad chicken and bacon	16,5
PÉRIGOURDINE Foie gras, jambon blanc, gésier Foie gras, ham, gizzard	17,5
BELLE STRACCIATELLA Huile d'olive vierge et tomates cerises Virgin olive oil and cherry tomatoes	17
QUINOA BOWL Végétarien ou saumon Vegetable or salmon	17/18

PÂTES & RISOTTO

RISOTTO SAINT JACQUES & GAMBAS AUX TRUFFES Risotto saint jacques & gambas with truffles	26
PENNE À LA BOLOGNAISE Tomates anciennes Bolognaise penne Old tomatoes	16
RISOTTO VÉGÉTARIEN Vegetarian risotto	15,5

SUR LE POUCE

WRAP AU POULET ET BACON OU SAUMON Chicken and bacon or salmon wrap	15,5/16,5
CROQUE MONSIEUR AU COMTÉ salade (avec un oeuf +1€)	14,5
CHEESEBURGER frites maison (oeuf +1€ / bacon +1€) Cheeseburger homemade french fries	16,9
VEGETARIAN BURGER frites maison	16,9
FRENCH BURGER DU SANCERRE Camembert aop & bacon	18,5

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

CONSULTER NOS PLATS DU JOUR AINSI QUE NOS SUGGESTIONS DE VIANDES

LES PLATS

SUPRÊME DE POULET ROTI purée maison Supreme chicken roti homemade puree	15,9
FILET DE BOEUF ROSSINI pommes sautées Filet of beef rossini fried potatoes	27
TARTARE DE BŒUF, frites maison Beef tartare, homemade fries	17
FILET DE BŒUF AU COUTEAU FAÇON TARTARE, flambé au cognac, frites maison Beef fillet with a knife flambé with cognac, homemade fries	25
SOURIS D'AGNEAU façon gigot de 7h, purée Rack of lamb leg of 7h, mashed potatoes	19,5
SAUMON SNAKÉ piperade maison Salmon snaked homemade piperade	18,5
TATAKI DE THON asperge, sauce miel et soja Tataki of tuna, asparagus, honey and soy sauce	21
MOULES MARINIÈRES frites maison Moules marinières french fries	16,5
CUISSES DE CANARD CONFITE pommes sautées Duck cuts confite fried potatoes	17

NOTRE SPÉCIALITÉ : BŒUF BOURGUIGNON 26

FROMAGES

Comté AOP	9
Brie de meaux AOP	9
Saint Maure cendré AOP	9

DESSERTS

Sphère aux deux chocolats, boule de glace vanille artisanale Sphere with two chocolates, vanilla galette ball	12,5
Brioche perdue, glace vanille Brioche perdue, vanilla ice cream	10
Mille feuille vanille Vanilla mille feuille	11
Tarte tatin, crème fraîche Tarte tatin, fresh cream	9
Tartelette aux fruits rouges et son sablé breton Tartlet with berries and Breton shortbread	10,5
Café gourmand (thé ou chocolat+1€) Gourmet coffee (tea or chocolate+1€)	8,5
Crêpe au choix : chocolat, confiture, sucre Gourmet coffee (tea or chocolate)	8
Assiette fruits rouges Red fruits plate	11

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