

LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon traditionnelle (truffe +5€) Traditional onion soup (with truffle +5€)	13
Foie gras maison, chutney de dattes Homemade foie gras with date chutney	16,5
Huitre fine de Claire n°3, 6/12 Oyster 6 or 12	14/27
Tempura de crevettes façon croquettes, mayo maison Shrimps tempura like croquettes, homemade mayonnaise	14
Saumon mariné sauce teriyaki Marinated salmon with teriyaki sauce	16
Escargots de Bourgogne 6/12 Burgundy snails 6/12	9/18
Camembert rôti au miel fleur de thym et carpaccio de truffe Rosted camember cheese with Thym flower honey and truffe carpaccio	14,5

RISOTTO ET PÂTES

Risotto aux gambas snackées à la truffe Risotto with grilled prawn with truffe	24
Coquillettes au jambon Bellota et truffes Pasta shell with Bellota ham and truffles	18
Gnocchis au pesto, noix et pousses d'épinards Gnocchis with pesto, nuts and baby spinach	18

LES POISSONS

SAUMON LAQUÉ AU MISO Pak Choi Roasted salmon with miso pak choi	21
FILET DE BAR À LA PLANCHA gremolata aux olives, riz parfumé Grilled Sea Bass olives gremolata and fragrant rice	20
TIRADITO DE THON au citron vert et lait de coco Tuna tiradito with lime and coconut milk	21

SUR LE POUCE

CHEESEBURGER Frites maison (œuf +1€, bacon +1€)	18
WRAP POULET OU SAUMON Chicken or Salmon wrap	16/17
CROQUE MONSIEUR (œuf +1€, truffe +5€)	15,5
POKE BOWL Poulet/Saumon/Végétarien Poke Bowl Chicken / Salmon / Vegetarian	19/19/18
BO BUN boeuf tataki, gambas, crème de balsamique Bo Bun Tataki beef, prawn and balsamic cream	19
CAESAR Poulet, oeuf, bacon Caesar salad chicken, egg, bacon	18
BURRATA XL Tomates d'antan et pesto Burrata cheese, vintage tomatoes and pesto	18

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

CONSULTER NOS PLATS DU JOUR AINSI QUE NOS SUGGESTIONS DE VIANDES

LES PLATS

COEUR DE RUMSTEAK GRILLÉ, poivre vert, pomme Pont-Neuf Grilled rumsteack, green pepper and Pont-Neuf french fries	21
SUPRÊME DE POULET RÔTI, jus réduit, purée maison Roasted Chicken supreme, reduced gravy, homemade mashed potatoes	17
MAGRET DE CANARD JUSTE ROSÉ sauce Hoisin et sésame, riz parfumé Duck breast pinkish, Hoisin sauce and sesam, fragrant rice	22
BURGER DU SANCERRE "effiloché de bœuf confit", (oeuf, bacon, cheddar) Sancerre burger "confit and pulled beef", egg, bacon, cheddar	19,5
TARTARE DE BOEUF préparé ou poelé, frite maison Prepared beef tartar, homemade fries	19
TIGRE QUI PLEURE, purée aux truffes Thai marinated beef, mashed potatoes with truffles	25
SOURIS D'AGNEAU façon gigot de 7h, asperge verte Lamb fillet 7hours leg lamb style, green asparagus	24
PIÈCE DU BOUCHER (SELON LE MARCHÉ) pour 2 personnes Piece of beef from the butcher for two people	79

FROMAGES

Brie aux truffes	11	Ossau Iraty miel et noix	10
Crottin de chèvre	10		

DESSERTS

Cheesecake au citron vert et coulis de mangue Lime cheesecake and mango coulis	11
Millefeuille à la vanille de Madagascar, copeaux de chocolat noir Vanilla millefeuille, black chocolate chips	13
Brioche perdue glace vanille et caramel beurre salé Brioche French toast with vanilla ice cream and salted butter caramel	12
Tartelette fruits rouges et crème de pistache Berries pie and pistachio cream	12
Eclair au citron façon meringuée Lemon éclair like lemon meringue pie	12
Café gourmand «mignardises maison» Gourmet coffee homemade little pastry	11
Mi-cuit au chocolat, glace vanille Half-cooked chocolate cake, vanilla ice cream	12
Crêpes au choix nutella, sucre, confiture servies par 2 Pancake with your topic nutella, sugar, jam served by 2	10

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

LE SANCERRE "AU VERRE"

	14cl	22cl	75cl
ROUGES			
MÉDOC Château Beurivage	7,2	12,5	37
RÉSERVE JAMES DESCHARTRONS	6,7	11,5	33
SAINT ÉMILION GRAND CRU Château "Haut Saint Brice"	9,4	15,5	47
CARILLON D'ANGELUS "2nd du Chateau Angelus" cru classé A	-	-	119
CÔTE DE NUIT Marsannay "Louis Latour"	-	-	39
SANCERRE Comte Lafond	-	-	44
PINOT NOIR Maison Gérard Bertrand	6,7	11,5	33
BROUILLY Maison "Thevenet"	-	-	34
CÔTE DU RHÔNE Chevalier d'Anhelme	6,5	11	32
CÔTE RÔTIE Stephane Vedeau	-	-	89
MINERVOIS la Livinière "Viala" Parcelle Gérard Bertrand	-	-	49
BLANCS			
CHABLIS Domaine Gautheron	8,9	13,5	43
CHABLIS Grand Regnard	-	-	48
MÂCON David Bienfait	6,9	12	36
MUSCAT "Maison Gérard Bertrand"	7,9	12,5	38
SAUVIGNON "Maison Gérard Bertrand"	6,7	11,5	33
SAUVIGNON Cloudy Bay "New Zeland"	-	-	44
POUILLY FUISSÉ David Bienfait	-	-	48
SANCERRE Domaine Tassin	7,9	12,5	38
SANCERRE Comte Lafond	-	-	46
ROSÉS			
CÔTE DE PROVENCE UP Ultimate	6,9	12	36
CÔTE DE PROVENCE Whispering Angel	-	-	39
CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE "La Villa"	-	-	49
GRIS BLANC PAYS D'OC "Gérard Bertrand"	6,7	11,5	33
CLOS DU TEMPLE Grand cru "Gérard Bertrand"	-	-	129

LES CHAMPAGNES

	14cl	22cl	75cl	75cl
Moët & Chandon	15	24	89	Dom Perignon Vintage 2010 190
Moët & Chandon			120	Veuve Clicquot 170
Grand Vintage 2013				La Grande Dame 2008
Moët & Chandon			130	Dom Perignon 360
Grand Vintage Rosé 2013				P2 Vintage 2002

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



MANGEONS