

LES VINS

BLANCS AOP

12cl 20cl 75cl

BOURGOGNE

POUILLY FUISSÉ l'Ancien Prieuré «Domaine Regnard»	-	-	69
CHABLIS Cyril Gautheron	9,9	16	49
IGP GARD CHARDONNAY Domaine Chartreux	7,9	13	41

VALLÉE DE LA LOIRE

POUILLY FUMÉ Domaine Maltaverne	9,9	16	49
SAUVIGNON Baron Briare	7,9	13	41
SANCERRE Domaine Tassin	8,5	15	46

BORDEAUX

LOUPIAC Grande Réserve	7,9	13	41
------------------------	-----	----	----

VALLÉE DU RHÔNE & PROVENCE

CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «Fantastique» Cru classé	-	-	49

ROUGES AOP

12cl 20cl 75cl

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE DU RHÔNE Domaine des Chartreux	6,9	12	36
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE Nuiton Beaunay «Le Prieuré»	9,9	16	49
CÔTE DE NUIT Marsannay Louis Jadot	-	-	59
MERCUREY Philippe Le Hardi	-	-	69
GEVREY-CHAMBERTIN Philippe Le Hardi	-	-	79

VALLÉE DE LA LOIRE & BEAUJOLAIS

MORGON Château des Jacques	9,9	16	49
PINOT NOIR Villebois	7,9	13	41

LANGUEDOC & PROVENCE

PIC SAINT-LOUP Puech Haut	7,9	13	41
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «Fantastique» Cru classé	-	-	49

BORDELAIS

BORDEAUX James Deschartrons	6,9	12	36
SAINT ÉMILION GRAND CRU Château "Haut Saint Brice"	9,9	16	49
MÉDOC Château David	7,9	13	41
SAINT JULIEN Amiral de Beychevelle	-	-	89
PAUILLAC La Chapelle de Haut-Bages	-	-	69

ROSÉS AOP

12cl 20cl 75cl

PROVENCE

CHÂTEAU DES BERTRANDS	7,5	12,5	39
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «Fantastique» Cru classé	-	-	49
WHISPERING ANGEL	-	-	45

IGP GARD

LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS	6,9	12	36
----------------------------------	-----	----	----

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

LES ENTRÉES

ESCARGOTS DE BOURGOGNE PAR 6

6 Snails from Burgundy

12

TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE (truffe +5€)

Onion soup (extra truffle +5€)

14

OEUF MAYO À LA TRUFFE, perle de truite, gingembre frais

Hard-boiled egg with truffle, trout pearl and fresh ginger

12

BURRATA CRÉMEUSE, chou fleur frit, tahini, huile d'herbes et grenade

Creamy burrata cheese, tahini, herbs oil and pomegranate

14

FOIE GRAS MAISON

Homemade foie gras

24

CARPACCIO DE SAINT JACQUES ET GAMBAS,

mayonnaise aux agrumes et piment d'espelette

14

Scallops and shrimps carpaccio, citrus and Espelette Pepper mayonnaise

GRANDES SALADES ET SNACKS

SALADE CAESAR, poulet croustillant,

Caesar salad, crispy chicken

19

SALADE DU SANCERRE chèvre chaud, artichauts boutons,

crumble de pancetta

22

Roasted goat cheese on salad, babies artichokes and pancetta crumble

BURRATA CREMEUSE, aubergine rôtie, huile vierge et basilic

Creamy burrata cheese, roasted eggplant, virgin oil and basil

20

CROQUE MONSIEUR

Toasted sandwich with Ham and Cheese

16

CHEESEBURGER D'AUBRAC frites maison

Cheeseburger from Aubrac, homemade French fries

20

AVOCADO TOAST SAUMON

Salmon avocado toast

20

CLUB BRIOCHÉ POULET

Chicken sandwich

19

Supplément Oeuf ou Bacon

+1,5

Supplément Truffe

+5

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

LES PLATS

SUPRÊME DE POULET , purée maison, jus réduit Chicken supreme, homemade mashed potatoes, gravy	22
BALLOTINE D'AGNEAU mariné 7h effilochée, purée de pommes de terre Pulled lamb meat cooked for 7hours , mashed potatoes	26
PAVÉ DE VEAU chimichurri légumes de saison Veal filet, chimichurri sauce and season's vegetables	29
FILET DE BOEUF FRANÇAIS , sauce béarnaise, frite maison French beef filet, bearnaise sauce, homemade French fries	34
MAGRET DE CANARD , ketchup de poivron rouge, gratin dauphinois au comté Duck breast, red pepper ketchup, gratin dauphinois with cheese	27
TARTARE DE BOEUF EN AUBRAC frites maison Prepared beef tartar from Aubrac, raw or paned, homemade French fries	20
SAUCISSE MAISON aligot Homemade sausage, mashed potatoes with cheese and garlic	19
PAILLARD DE POULET mariné citron, parmesan, roquette Tender Chicken filet marinated with lemon, parmesan cheese and rocket salad	21
TIRADITO DE SAUMON , lait de coco, citron vert, pickles radis roses, mesclun Salmon Tiradito, cocomilk, lime, red radish pickles, mesclun salad	25
MI-CUIT THON , croûte de sesame, ponzu et yuzu maison, légumes grillés Half-cooked tuna, sesame crust, homemade ponzu and yuzu, grilled vegetables	26

Accompagnements: frites, pommes grenailles, purée maison, salade, légumes 5
Sides: French fries, Grenaille potatoes, homemade mashed potatoes, salad, vegetables

PIÈCE DE BOEUF POUR 2 Piece of beef for 2
89,0

RISOTTO ET PÂTES

RISOTTO DE GAMBAS AUX TRUFFES Risotto with Shrimps and truffles	26
COQUILLETES crème de truffe et pancetta grillées Pasta shell with truffle cream and roasted pancetta	23
LASAGNES VEGE , aubergines, courgettes, feta, tomate, basilic, pignons de pin Vegetarian lasagna, eggplants, zucchinis, feta cheese, tomatoes, basil and pine nuts	22

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

CONSULTEZ LES PLATS DU JOUR ET LA FORMULE MIDI

(du lundi au vendredi)

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT

22,9

Ask for the Daily's Specials and for the Special's lunchtime
(from Monday to Friday)
Starter&Dish or Dish&dessert

MENU ENFANT

Kid's special

14,5

STEACK HACHÉ ou **NUGGETS**, ou **JAMBON**, frites
Patty Steak or Nuggets or Ham, French fries

+

UNE BOULE DE GLACE (vanille ou chocolat)
One Ice cream scoop (vanilla or chocolate)

DESSERTS ET FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES Cheeses selection	13
MI-CUIT CHOCOLAT NOIR glace vanille Chocolate half-cooked cake vanilla ice cream	12
MILLEFEUILLE VANILLE , éclats de chocolat Vanilla millefeuille, chocolate chips	14
BRIOCHE PERDUE , glace vanille, caramel beurre salé Brioche french toast, vanilla ice cream and salted butter caramel	13
CRÈME BRÛLÉE , vanille Vanilla flavoured crème brûlée	12
TARTELETTE AU CITRON meringuée Lemon pie with meringue	12
CHEESE CAKE mangue et fruits de la passion Mango and passion fruit Cheese cake	13
CRÊPES AU CHOIX sucre, chocolat, confiture servies par 2 Pancake with your topic sugar, chocolate, jam served by 2	9
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES Red berries plate	16
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee with little pastry	14

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