

# Les Apéritifs

## LES COUPES

COUPE DE CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE BRUT	15.00€
COUPE DE CHAMPAGNE BILLECART BRUT	18.00€
KIR VIN BLANC BOURGOGNE CASSIS, MURE, FRAMBOISE, PECHE	12.00€
KIR ROYAL CHAMPAGNE CASSIS, MURE, FRAMBOISE, PECHE	15.50€

## LES INCONTOURNABLES

GIN (5CL)	10.00€
MARTINI ROUGE OU BLANC (7CL)	7.50€
PORTO ROUGE OU BLANC (6CL)	8.50€
RICARD (4CL)	7.50€

## LES WHISKIES

SINGLE ISLAY MALT	
ISLAY STORM	13.00€
THE COOPER'S CHOICE	12.00€
SINGLE MALT	
GIFTED STILLS	13.00€
JOHNETT	16.00€
HAIG CLUB	10.00€

JAPONAIS	
SHIKOTSU TOYA	15.00€
BLENDED	
JB, CHIVAS	9.00€
TENNESSE	
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	13.00€

## LES SOFTS

COCA-COLA	6.00€
COCA-COLA ZERO	6.00€
TONIC	6.00€
JUS DE FRUITS GRANINI ANANAS, ORANGE, ABRICOT, POMME	6.00€

## LES EAUX MINÉRALES

BADOIT, EVIAN (75 CL)	6.50€
CHATELDON (75CL)	7.00€
BADOIT ROUGE, EVIAN (33 CL)	4.00€

# Les Cocktails

## **FRENCH MARTINI**

VODKA, CHAMBORD, JUS D'ANANAS 15.00€

## **TOM COLLINS**

GIN, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE 15.00€

## **WHITE LADY**

GIN, COINTREAU, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE DE CANNE 15.00€

## **BRAMBLE**

GIN, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CREME DE MURE 15.00€

## **FRENCH 75**

GIN, CHAMPAGNE, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE DE CANNE 15.00€

## **MOJITO**

RHUM, DES DE CITRON VERT, FEUILLES DE MENTHE, EAU GAZEUSE, SIROP DE SUCRE DE CANNE 15.00€

## **CAIPIRINHA**

CACHAÇA, DES DE CITRON VERT, SUCRE ROUX 15.00€

## **MIMOSA**

CHAMPAGNE, JUS D'ORANGE FAIT MAISON 15.00€

## **MAÏ-TAÏ**

RHUM BRUN, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT, SIROP D'ORGEAT, RHUM A 50°C 15.00€

## **MARGARITA**

TEQUILA, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE 15.00€

## **SIDE CAR**

COGNAC, COINTREAU, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE DE CANNE 15.00€

## **DAIQUIRI**

RHUM, SIROP DE SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON 15.00€

## **DRY MARTINI**

GIN OU VODKA, VERMOUTH BLANC 15.00€

---

## SANS ALCOOL

---

## **ELZA**

SIROP D'ORGEAT, JUS DE POMME, JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, SIROP DE FRAISE 13.00€

## **VIRGIN SPRITZ**

CRODINO, EAU GAZEUSE 13.00€

## **SHIRLEY TEMPLE**

GINGER BEER, SIROP DE GRENADINE 13.00€

## **VIRGIN MOJITO**

DES DE CITRON VERT, FEUILLES DE MENTHE, SIROP DE SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE 13.00€

## **CRODINO-TONIC**

CRODINO, JUS DE CITRON JAUNE, TONIC 13.00€

## **L'ENSOLEILLÉ**

SIROP DE GRENADINE, JUS D'ORANGE, LIMONADE, RONDELLES DE CITRON VERT 13.00€

## Les Entrées

<b>CALAMAR GRILLE IN SALAMOIA ET QUINOA</b> HUILE D'OLIVE, SEL, POIVRE, CITRON ET HERBES DE PRONVENCE	19.00€
<b>PRESSE DE FOIE GRAS DE CANARD AU CACAO, ET CONFITURE DU CHEF</b>	22.00€
<b>NOIX DE SAINT JACQUES COULEUR CORAIL</b> SAINT JACQUES LEGEREMENT POELES SUR SAUCE TOMATE, GOUTTES DE LAIT DE BURRATA ET HERBES ITALIENNES	22.00€
<b>RISOTTO A LA TRUFFE, CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET SON JUS BASILIC</b>	23.00€
<b>RAVIOLIS AUX 4 FROMAGES, ET NOISETTES</b>	20.00€
<b>MEDAILLONS DE THON EN TEMPURA, SALADE D'ALGUES MEDITERRANEENNES, SAUCE ASIATIQUE ET KATSUOBUSHI</b> ECAILLES DE THON SECHEES	22.00€

## Les Plats

<b>PAVE DE SANDRE A LA SAUCE AU BEURRE, MANGUE, CITRON, HUILE DE CIBOULETTE, PETITES CAROTTES ET FENOUIL</b>	27.00€
<b>FILET DE BŒUF ROSSINI, POUSSÉS D'ÉPINARDS, FRITES FRAICHES MAISON</b>	35.00€
<b>TURBOT A LA SAUCE HOLLANDAISE, TAGLIATELLES DE CELERI, RAVE AU CITRON ET POUDRE DE BOUTARGUE</b>	28.00€
<b>PALERON DE BŒUF CHAROLAIS CONFIT ET CELERI RAVE AROMATISE AU GIN</b>	32.00€
<b>MAGRET DE CANARD SUR TORTINO DE CHAMPIGNONS ET RILLETES DE CANARD FAITES MAISON, SAUCE AUX MYRTILLES</b>	33.00€

## Les Desserts

TOUS NOS DESSERTS SONT DE FABRICATION MAISON ET DOIVENT ÊTRE COMMANDÉS EN DÉBUT DE REPAS.

<b>TARTE AU CITRON, MERINGUE A L'ITALIENNE ET GANACHE AU CHOCOLAT BLANC</b>	18.00€
<b>TIRAMISU (COMME A VENISE)</b>	17.00€
<b>SOUPE DE FRAMBOISES TIEDE ET SA GLACE STRACCIATELLA</b>	18.00€
<b>MILLE FEUILLES, CREME DIPLOMATE ET BEURRE DE CACAHUETES</b>	18.00€
<b>CAFE GOURMAND</b>	16.00€
<b>TORTINO AL BACIO DI KATIA</b> CREME A L'ORANGE, CHOCOLAT ET GLACE AUX FRUITS ROUGES	18.00€
<b>GLACE OU SORBET</b> (1 BOULE 5€ - 2 BOULES 10€ - 3 BOULES 15€)	15.00€

# Les Formules

## MENU COMPLET 63€

ENTREE + PLAT + DESSERT  
AU CHOIX DANS LA CARTE

## MENU DECOUVERTE 90€

MENU EN QUATRE ETAPES  
PLATS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

## MENU AFFAIRE 39€

(UNIQUEMENT LE MIDI - DU MARDI AU SAMEDI)

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT  
SELECTION DU CHEF

### ENTREES

-

### FOIE GRAS PEPPERFING

**TAGLIATELLES ALLA NORCINA** CREME FRAICHE, CHAMPIGNONS ET SAUCISSES

### PLATS

-

**PLUME IBERIQUE** POMMES DE TERRE AU ROMARIN ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS SHIITAKE

**TURBOT** SAUCE HOLLANDAISE, TAGLIATELLES DE CELERI RAVE AU CITRON ET POUDRE DE BOUTARGUE

### DESSERTS

-

### TARTE AU CITRON

**TIRAMISU, ANCIENNE RECETTE DE LA GRAND-MERE DU CHEF**

## MENU ENFANT 22€

PLAT + DESSERT + BOISSON

**SUPRÊME DE CAILLE, FRITES  
BOULE DE GLACE**

SI VOUS PRÉSENTEZ UNE INTOLERANCE OU ALLERGIE À CERTAINS PRODUITS  
NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS EN FAIRE PART À LA PRISE DE COMMANDE.