

Vins au verre / Wines by the glass

Rouges / Reds	12,5 cl	Blancs / Whites	12,5 cl	Rosés	12,5 cl
BORDEAUX		BOURGOGNE		VALLÉE DU RHÔNE	
Château Seguin	9 €	Regnard	9 €	Domaine Galus - 2016	9 €
Saint-Estèphe - 2014		Chardonnay - 2015			
BOURGOGNE		LOIRE		CÔTES DE PROVENCE	
Pinot noir - 2014	11 €	Sancerre	11 €	Château Minuty - 2016	11 €
		Joseph Mellot - 2015			
PENFOLDS		ALSACE			
Koonunga Hill	13 €	Gewurztraminer	11 €		
Shiraz - 2014		Gisselbrecht - 2014			

Vins blancs / White wines

	1/2 BTL 37,5 cl	BTL 75 cl
BORDEAUX		
Château Rahoul - Graves - 2006		44 €
Château Roumieu - Sauternes - 2013	28 €	56 €
Château La Garde - Pessac-Léognan - 2014		69 €
Château d'Yquem - Sauternes - 1998		390 €
BOURGOGNE		
Regnard - Chardonnay - 2015		45 €
Chablis 1 ^{er} Cru - Montée de Tonnerre - Boileau - 2014		58 €
Meursault - Louis Jadot - 2014	45 €	89 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Morgeot - Clos de la Chapelle - Louis Jadot - 2013		119 €
VALLÉE DU RHÔNE		
Saint-Péray - Pierre Gaillard - 2015		38 €
Condrieu - Amour de Dieu - Jean-Luc Colombo - 2014		79 €
ALSACE		
Gewurztraminer - Gisselbrecht - 2014		65 €
Riesling - Cuvée Frédéric Émile - Trimbach - 2008		110 €
LOIRE		
Pouilly-fumé - La Moynerie - Michel Redde - 2015	22 €	
Menetou Salon - La Bardine - Joseph Mellot - 2014		32 €
Sancerre - Terroir de Silex - Domaine Pré Semelé - 2016		44 €
Savennières - Clos le Grand Beaupréau - 2015		52 €
VINS DU MONDE		
Ca'di Rajo - Pinot Grigio - IGT Marca Trevigiana - Italie - 2015		32 €
Dorrance - Afrique du Sud - 2014		54 €
Beringer - Napa Valley - Chardonnay - États-Unis - 2012		78 €

Vins rouges / Red wines

	1/2 BTL 37,5 cl	BTL 75 cl
BORDEAUX		
Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac - Saint Émilion Grand Cru - 2013-2008	28 €	59 €
Château Seguin - Saint-Estèphe - 2014		45 €
Fleur de Pédesclaux - Pauillac - 2011		45 €
Château La Garde - Pessac-Léognan - 2010		65 €
Château Sociando Mallet - Haut Médoc - 2011		69 €
Château Giscours - Margaux - 2012		115 €
Château Gruaud Larose - Saint Julien - 1998		195 €
Château Ducru-Beaucaillou - Saint-Julien - 1986		320 €
BOURGOGNE		
Mercurey - Antonin Rodet - 2013		44 €
Gevrey Chambertin - Louis Jadot - 2012		85 €
Chambolle-Musigny - 1 ^{er} Cru Sentier - Louis Jadot - 2009		149 €
VALLÉE DU RHÔNE		
IGP Méditerranée - Les collines de Laure - Jean-Luc Colombo - 2015		32 €
Châteauneuf-du-Pape - Clos St Jean - 2015	39 €	64 €
Côte-Rôtie - Pierre Gaillard - 2015		89 €
Cornas - La Louvée - Jean-Luc Colombo - 2014		129 €
LOIRE		
Bourgueil - Cuvée des Chesnaies - Delisle Boucard - 2015	22 €	
Saumur Champigny - Château de Villeneuve - 2015		28 €
Sancerre - Domaine Pré Semelé - 2015		52 €
VINS DU MONDE		
Perlita Diamantes - Valle de Uco Mendoza - Argentine - 2015		35 €
Palacios Remondo - Rioja - Espagne - 2008		65 €
Koonunga Hill - Shiraz - 2014		65 €

Vins rosés

	BTL 75 cl
VALLÉE DU RHÔNE	
Domaine Galus - Costières-de-Nîmes - 2016	45 €
CÔTES DE PROVENCE	
M de Minuty - 2016	55 €

Eaux minérales / Mineral waters

	BTL 33 cl	BTL 75 cl
Evian	6 €	10 €
Perrier	6 €	
Badoit rouge	6 €	
Badoit		10 €
Chateldon		9 €

ENTRÉES – STARTERS

Mêlée de petites salades maraîchères, artichauts poivrade, parmesan et truffe d'été <i>Market gardening salad, poivrade artichokes, parmesan cheese with summer truffle</i>	18,00 €
◆	
Lobe de foie gras, chutney de pomme et dattes aux épices douces <i>Lobe of foie gras, apple and dates chutney with sweet spices</i>	22,00 €
◆	
Carpaccio de St Jacques au citron «cédrat» et pomme grenade <i>Scallops carpaccio with lemon and pomegranate apple</i>	22,00 €
◆	
Salade de calamar et pappalossini <i>Squid salad and pappalossini</i>	18,00 €
◆	
Fine crème de haricots coco de Paimpol à la sauge, minestrone de légumes et chair de tourteaux <i>Fine cream of Paimpol coco beans with sage, vegetables minestrone and crab meat</i>	16,00 €

PLATS – MAIN DISHES

Canette de Challans croustillée à la coriandre et au citron bio, poêlée de champignon des sous-bois <i>Challans duck with coriander and organic lemon, pan-fried undergrowth mushrooms</i>	29,00 €
◆	
Filet de St Pierre cuit meunière, mousseline de courge «butternut» et fritto misto <i>John Dory fillet meunière-style, butternut pumpkin mousse and fritto misto</i>	38,00 €
◆	
🍷 Filet de bœuf * poêlé au tamarin et caramel d'épices, pommes croquettes <i>Tamarind and spice caramel bib with potatoes croquette</i>	32,00 €
◆	
Pavé de saumon grillé au basilic, aubergines et tomates fondantes <i>Salmon grilled fillet with basil, aubergines and tomatoes</i>	26,00 €
◆	
Haut de cuisse de volaille fermière confit aux abricots, carottes et navets primeurs aux graines de cumin <i>Preserved upper leg of free range poultry with apricot, springcarrots and turnips with cumin seeds</i>	26,00 €
◆	
Risotto Arborio aux cèpes et safran <i>Arborio risotto with cep mushrooms and saffron</i>	22,00 €

SUGGESTION DE LA SEMAINE

ENTRÉE-PLAT ou PLAT-DESSERT	26 €
STARTER-MAIN COURSE or MAIN COURSE-DESSERT	
.....	
ENTRÉE-PLAT-DESSERT	34 €
STARTER-MAIN COURSE-DESSERT	

DISPONIBLE DU LUNDI AU VENDREDI POUR LE DÉJEUNER
AVAILABLE FROM MONDAY TO FRIDAY FOR LUNCH

DOUCEURS – DELICACIES

Assiette de fromages affinés 14,00 €

Selection of matured cheeses



Moelleux au chocolat, à la framboise, et sorbet 12,00 €

Soft chocolate and raspberry cake, and sorbet



Figues rôties à la cannelle et leur crème glacée 12,00 €

Cinammon-roasted figs and their ice cream



Arlette aux poires et à la vanille 12,00 €

Arlette with caramelized pears and vanilla



Salade de fruits frais de saison 12,00 €

Seasonal fresh fruit salad



Notre sélection de glaces & sorbets 12,00 €

Our selection of ice creams & sorbets



Café gourmand 9,00 €

Coffee with delicacies

Si vous avez des allergies alimentaires merci de le signaler à la commande. Tableau des allergènes disponible sur demande.
If you are concerned about food allergies, please do alert us prior to ordering. Allergens table available on request.



L'ensemble de nos plats sont "Fait Maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts exceptés pour les plats suivis d'un astérisque*.
We inform our dear guests that all of our dishes are "Home-Made".
We prepare all our dishes locally with raw products except for dishes followed by an asterisk.*

Prix nets en euros – TTCs
Net prices – VAT included