

# M E N U

## CUISINE DE PARTAGE

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| ACCRAIS DE MORUE - 5 PIECES                 | 7.50  |
| FROMAGE FRAIS AUX HERBES & CHIPS DE LEGUMES | 6.00  |
| PLANCHE DE CHARCUTERIE                      | 18.00 |
| PLANCHE DE FROMAGES                         | 16.00 |
| OEUFS MIMOSA - 4 PIECES                     | 5.50  |
| GUACAMOLE & CHIPS DE TACOS                  | 7.00  |

## ENTREES



|                                                        |              |            |
|--------------------------------------------------------|--------------|------------|
| STRACCIATELLA FUMÉE,                                   |              | 15.00      |
| Légumes de saison, vinaigrette verte                   |              |            |
| TARTARE DE SAUMON                                      | SIMPLE 15.50 | DBLE 29.00 |
| Mangue, citron vert & mousse d'avocat                  |              |            |
| TATAKI DE THON                                         |              | 18.00      |
| Gingembre & sesame                                     |              |            |
| POIREAU GRILLE                                         |              | 10.00      |
| Oeuf mariné au pickles d'oignon rouge & tuile de speck |              |            |

## PLATS



|                                                                              |                   |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|
| LIEU JAUNE,                                                                  |                   | 19.50 |
| Légumes printaniers & émulsion aux herbes                                    |                   |       |
| FAUX-FILET ARGENTIN                                                          |                   | 31.00 |
| Sauce adjika, frites & salade                                                |                   |       |
| TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU                                                  | SIMPLE 90gr 10,50 | 21.00 |
| Mayonnaise, capres, échalottes, cornichons, ciboulette & copeaux de parmesan |                   |       |
| GRATIN DE PENNE au Beaufort                                                  |                   | 14.00 |

### SUPPLÉMENT GARNITURES AU CHOIX 5.00

Frites, salade verte

## DESSERTS



|                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| SELECTION DE FROMAGES                                                                              | 10.00                     |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT                                                                               | 10.00                     |
| Glace Vanille Bourbon & caramel demi-sel                                                           |                           |
| CHOUX ROUGES Crèmeux rhubarbe, fraises, rhubarbes confites, gel pomelo & huile verte à la rhubarbe | 12.00                     |
| TARTELETTE                                                                                         | 10.00                     |
| Crèmeux citron, framboises & coulis de fruits rouges                                               |                           |
| BABA CAM POUR 2 A commander en début de repas                                                      | 22.00                     |
| Infusé aux fruits de la passion, Chantilly vanillé & Rhum Saint-James                              |                           |
| CAFE GOURMAND 10.00                                                                                | THE MENTHE GOURMAND 12.00 |
| ASSIETTE DE MIGNARDISES                                                                            | 8.00                      |
| GLACES & SORBETS - LA BOULE                                                                        | 3.00                      |
| Glaces - Chocolat Valrhona, Vanille de Madagascar, Pistache de Sicile, Sésame noir                 |                           |
| Sorbets -Fraise, Mangue, Citron vert                                                               |                           |

## MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| STEAK OU POISSON FRITES - 1 BOISSON AU CHOIX | 17.00 |
| CORNETTO Chocolat-Vanille ou Vanille-Fraise  |       |

Notre cuisine faite maison et élaborée avec des produits frais.  
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Viandes d'origine France et Argentine.

# CARTE DES BOISSONS

## VINS BLANCS

CHARDONNAY LE COQUILLIER, 2024  
SAUVIGNON, T. DELAUNAY, SEPTEMBRE, 2023  
CHARDONNAY, CHRISTOPHE SAVOYE  
P. JABOULET PARALLELE 45 BIO, 2023  
CHARDONNAY "CLAIR DE LUNE", 2024  
MAS GRANIER, LES MARNES BIO, 2023  
LES ORMEAUX JOSEPH MELLOTT, 2023  
DOMAINE DE LADOUCETTE, 2023  
"INVITARE", M CHAPOUTIER, 2022  
DOMAINE BITOUZET "LES CORBINS", 2022

|                   | AU VERRE<br>12CL | BTEILLE<br>75 CL |
|-------------------|------------------|------------------|
| IGP Val de Loire  | 6.00             | 19.00            |
| Vin de France     |                  | 26.00            |
| Beaujolais blanc  | 7.00             | 27.00            |
| AOP Côte du Rhône |                  | 32.00            |
| IGP Cevennes      | 8.00             | 37.00            |
| AOP Languedoc     | 9.00             | 45.00            |
| AOP Sancerre      | 10.00            | 47.00            |
| AOC Pouilly Fumé  | 12.00            | 63.00            |
| AOP Condrieu      |                  | 89.00            |
| AOC Meursault     |                  | 127.00           |

## VINS ROUGES

CHÂTEAU DU MOULIN, 2023  
LA CLOSERIE DES LYS "LES FRUITIÈRES", 2022  
LES DEESSES MUETTES, 2022  
ANGELLIAUME, VIEILLES VIGNES, 2018/20  
CHATEAU DE PIERREUX, 2022  
CHÂTEAU DE LIONNE, 2019  
DOMAINE OGIER, LE TEMPS EST VENU, 2022  
CHÂTEAU LES CHAGNIASSES, 2019  
PEIZON, LA GARENNE, BIO, 2023  
SAINT ESTÈPHE, 2ÈME DE PEZ, 2020  
DOMAINE VINCENT LUMPP, 2022  
MARGAUX, LA SIRENE GISCOURS, 2017  
MOULIS, CHATEAU CHASSE SPLEEN, 2016  
NUIT SAINT GEORGES, BOUCHARD PERE & FILS, 2016

|                        | AU VERRE<br>12CL | BTEILLE<br>75 CL |
|------------------------|------------------|------------------|
| AOP Bordeaux           | 6.00             | 19.00            |
| IGP Pays d'Oc          | 7.00             | 27.00            |
| Pic Saint Loup         |                  | 36.00            |
| AOC Chinon             |                  | 37.00            |
| AOC Brouilly           | 8.00             | 38.00            |
| AOC Graves             | 9.00             | 41.00            |
| AOC Côte du Rhône      |                  | 46.00            |
| AOC Lalande de Pomerol |                  | 51.00            |
| AOC Crozes Hermitage   |                  | 62.00            |
| AOC Bordeaux           | 16.00            | 80.00            |
| AOC Givry 1er cru      |                  | 86.00            |
| AOC Bordeaux           |                  | 122.00           |
| AOC Bordeaux           |                  | 136.00           |
| AOC Bourgogne          |                  | 146.00           |

## VINS ROSES

SERODE & KOVAK, TACHERONS, 2022  
BY OTT, 2024  
DOMAINES OTT, CHÂTEAU ROMASSAN, 2023

|                      | AU VERRE<br>12CL | BTEILLE<br>75 CL |
|----------------------|------------------|------------------|
| IGP Vin du Pays d'Oc | 7.00             | 28.00            |
| AOC Côte de Provence | 9.00             | 41.00            |
| AOC Bandol           |                  | 98.00            |

## CHAMPAGNES

PROSECCO, RICCADONNA CUVÉE PRESTIGE  
ROEDERER BRUT COLLECTION 244  
ROEDERER ROSÉ, MILLESIMÉ 2014  
CRISTAL ROEDERER, MILLESIMÉ 2015

| LA COUPE<br>12CL | BTEILLE<br>75CL |
|------------------|-----------------|
| 16.00            | 50.00           |
|                  | 95.00           |
|                  | 120.00          |
|                  | 350.00          |

## EAUX MINÉRALES

VITTEL 1L  
PERRIER FINES BULLES 1L

7.00  
7.00