

# Menu "à la Carte"

Dimanche 25 Juin 2017

Entrée + Plat / Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat + Dessert 34€

Entrée seule 11€ / Plat seul 22€ / Dessert seul 8€

Pain sans gluten à votre disposition, à préciser lors de la commande

## Apéritifs

Guignolet kirsch 8cl	3.50
Lillet blanc ou rouge 8cl	4.50
Kir vin blanc 12cl	4.80
Rosé pamplemousse 12cl	6.00
Coupe Frézet 12cl	7.00
Crémant de Loire, crème de mûres	
Le coquelicot 12cl	8.00
gin, jus d'ananas et sirop de coquelicot	
Le basilic 20cl	8.50
vodka, jus de citron, sirop de basilic et tonic	
Le candy, création 2017 20cl	8.50
cointreau, cachaça, jus d'orange et sirop barbe à papa	
Kir royal 12cl	9.00
Champagne H. Abelé 12cl	9.50
Américano maison 15cl	9.50

## Digestifs

	4cl
Calvados, Get 27 ou 31	7.00
Cointreau, Grand Marnier	8.00
Cognac Rémy Martin VSOP	8.50
Poire Williams, Framboise, Mirabelle	9.00
Vieille prune Miclo	9.50
Armagnac hors d'âge, château de Laubade	12.00

Le cocktail de l'été:

Candy 20cl	8.50
cointreau, cachaça, jus d'orange et sirop barbe à papa	

## Boissons Chaudes

Espresso Florio ou décaféiné	2.50
Jhé, Jhé aromatisé et infusion	3.90



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Carte bancaire à partir de 15€.  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

## Entrées

- Barigoule d'artichauts, carottes, poivrons et oignons
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney pomme abricot
- Tartare de saumon norvégien, crème fraîche à l'aneth
- Melon charentais, speck, roquette et sacristain paprika
- Salade de poulpe, piquillos, tomate confite et coriandre
- 6 Huîtres fines de claire n°2 Marennes Oléron  
pour 9 Huîtres supp 5€
- Terrine de homard et ris de veau aux herbes supp 4€  
crème de ciboulette

## Plats

- Jête de veau sauce gribiche et petits légumes
- Poulet fermier en cressonnière, polenta dorée
- Ris de veau rôti aux fèves, jus tranché supp 6€
- Lasagne de légumes à la crème de parmesan  
tomate, épinards et blettes
- Côte de Bœuf Angus, 1 kilo pour 2 supp 20€  
écrasé de pommes de terre au reblochon et jus de viande
- Bavette d'aloyau Angus poêlée, beurre maître d'hôtel  
écrasé de pommes de terre au reblochon ou pommes grenaille persillées
- Filet de daurade royale à la plancha, sauce curcuma  
tombée d'épinards frais
- Homard européen du vivier flambé au Cognac supp 15€  
cocotte de légumes au pistou d'estragon

## Desserts

- Saint Marcellin rôti, salade verte aux noix
- Panna cotta rhubarbe aux fraises
- Mousse au chocolat Frézet, arlette croustillante
- Île flottante aux fraises, coulis de fruits rouges
- Clafoutis aux pêches et framboises, glace noisette
- Giboulée de cerises flambées à l'Amaretto, supp 3€  
glace fromage blanc
- Glaces et sorbets Pédone, Maître artisan glacier  
2 boules: chocolat, pistache, vanille, café, noisette, poire, framboise et cassis
- Café gourmand

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

# Carte des Vins

## Vins Blancs

<b>IGP / Vin de Pays</b>	37.5cl	75cl	
<i>Côtes de Gascogne, Domaine de Joij 2015</i>		18	
<i>IGP de l'Hérault, cuvée Harmonie</i>		29	
<i>Côtes catalanes, cuvée Marie-Laure 2014</i>		32	
<i>Anjou, Bastingage, le clos de l'Élu 2014</i>		39	
<b>Val de Loire aoc</b>			
<i>Jouraine sauvignon 2015</i>	12	19	
<i>"Les Roches"</i>			
<i>Pouilly-Fumé 2016</i>	18	30	
<i>Domaine B. Blondelet</i>			
<i>Sancerre A. Dezat 2015</i>	21	32	
<b>Bordelais aoc</b>			
<i>Château Cousteau 2014</i>		23	
<i>Cadillac, moelleux</i>			
<i>Château Roquefort 2014</i>		23	
<i>Bordeaux</i>			
<b>Bourgogne aoc</b>			
<i>Montagny 2014</i>		26	
<i>Millebuis</i>			
<i>Saint-Véran 2014</i>	17	31	
<i>Domaine Robert</i>			
<i>Chablis vieilles vignes (AB) 2015</i>	20	39	
<i>J. M. Brocard</i>			
<i>Meursault vieilles vignes 2014</i>		72	
<i>domaine Buisson Battault</i>			

## Les Bulles

<i>Crémant de Loire, l'Extra par Langlois</i>		22	
<i>Champagne Henri Abelé brut</i>	26	48	
<i>Champagne Ruinart rosé</i>		65	
<i>Champagne Bollinger spécial cuvée brut</i>		75	

## Vins Rosés

<i>Domaine de la sapinière 2016</i>		20	
<i>Languedoc, Malepère AOC</i>			
<i>Domaine de Peirecedes (AB) 2016</i>	50cl18	27	
<i>A. Baccino, Cuvée Fil d'Ariane, Provence AOC</i>			

## Eaux Minérales

	50cl	75cl	100cl
<i>Vittel, Eau de Perrier ou S. Pellegrino</i>	3.50	-	5.00

## Vins Rouges

<b>Alsace aoc</b>	37.5cl	75cl	
<i>Pinot noir Léon Beyer 2014</i>			30
<b>Val de Loire aoc</b>			
<i>Jouraine, Gamay Terres blondes 2015</i>		12	19
<i>Chinon Couly-dutheil, la closerie 2015</i>			21
<i>Saumur-Champigny, grde vignolle 2014</i>		14	26
<i>Sancerre A. Dezat 2016</i>		21	32
<b>Bourgogne, Beaujolais aoc</b>			
<i>Brouilly 2016</i>		15	25
<i>Crêt des Garanches</i>			
<i>Morgon 2015 (demi 2014)</i>		17	30
<i>Corcelette</i>			
<i>Santenay 2011 (demi 2013)</i>		24	43
<i>Domaine L. Jadot Clos de Malte</i>			
<i>Volnay 1er cru, Clos des angles 2010</i>			69
<i>Olivier Leflaive</i>			
<b>Bordelais aoc</b>			
<i>Château de Bordes-Quancard 2013</i>			20
<i>Bordeaux</i>			
<i>Cht Lacombe Noailles 2013</i>		16	26
<i>Médoc</i>			
<i>Château Coucheroy 2014</i>		18	29
<i>Pessac Léognan</i>			
<i>Château Robin des Moines (AB) 2011</i>		19	34
<i>Saint-Émilion</i>			
<i>Amiral de Beychevelle 2012</i>			54
<i>Saint-Julien</i>			
<i>Château Dauzac 2010</i>			62
<i>Margaux, 5ème grand cru classé</i>			
<i>Château Giscours 2010</i>			85
<i>Margaux, 3ème grand cru classé</i>			
<b>Vallée du Rhône aoc</b>			
<i>Côtes du Rhône M. Chapoutier 2016</i>			21
<i>Belleruche</i>			
<i>Crozes-Hermitage 2015</i>		17	31
<i>J. L. Colombo Les Fées Brunes</i>			
<i>Saint-Joseph M. Chapoutier 2014</i>		20	38
<i>Deschamps</i>			
<b>Vins du Sud</b>			
<i>Languedoc, Domaine de la sapinière 2014</i>			26
<i>Malepère aoc, cuvée Archibald</i>			