

Menu "à la Carte"

Jeudi 21 Septembre 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

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

Digestifs

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

Le cocktail de l'été:

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

Boissons Chaudes

<i>Expresso Florio ou décaféiné</i>	2.50
<i>Jhé, Jhé aromatisé et infusion</i>	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

- Friture d'éperlans, sauce tartare*
- Poêlée de girolles, échalote et persil supp 3€*
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney pomme et abricot*
- Escabèche de filets de maquereau et tomate cœur de bœuf*
- 6 Huîtres fines de claire n°2 Marennes Oléron*
pour 9 Huîtres supp 5€
- Vichyssoise chaude poireaux et pommes de terre*
beignet de cébettes
- Jerrine de canard aux pistaches, pain de campagne grillé*
pickles de radis roses et chou-fleur
- Fraîcheur de homard européen (un demi homard) supp 8€*
orange, pamplemousse et vinaigrette aigre-douce

Plats

- Jête de veau sauce gribiche et petits légumes*
- Blanquette de veau à l'ancienne*
petits légumes
- Lasagne de légumes à la crème de parmesan*
tomate, épinards et blettes
- Tartare de bœuf français au piment d'Espelette*
pommes grenaille rissolées
- Bavette d'aloyau Angus poêlée, jus de viande à l'estragon*
écrasée de pommes de terre au reblochon ou pommes grenaille rissolées
- Pavé de merlu en marinère*
petits légumes
- Colinot entier rôti, beurre blanc*
endives meunière
- Homard européen du vivier flambé au Cognac supp 15€*
cocotte de légumes au pistou d'estragon

Desserts

- Saint Marcellin rôti, salade verte aux noix*
- Chaud-froid de prunes, glace vanille*
- Crêpes Suzette au Grand Marnier supp 3€*
- Mousse au chocolat Frézet, arlette croustillante*
- Tarte Bourdaloue aux poires, glace lait d'amande*
- Caramel de figues fraîches au jus de raisin, madeleine*
- Glaces et sorbets Pédone, Maître artisan glacier*
2 boules: chocolat, caramel, 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

IGP / Vin de Pays	37.5cl	75cl	
<i>Côtes de Gascogne, Domaine de Joij 2016</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
Val de Loire aoc			
<i>Jouraine sauvignon 2015</i>	12	19	
<i>"Les Roches"</i>			
<i>Pouilly-Fumé 2016</i>			30
<i>Domaine B. Blondelet</i>			
<i>Sancerre A. Dezat 2015</i>	21	32	
Bordelais aoc			
<i>Château Cousteau 2014</i>			23
<i>Cadillac, moelleux</i>			
<i>Château Roquefort 2014</i>			23
<i>Bordeaux</i>			
Bourgogne aoc			
<i>Montagny 2014</i>			26
<i>Millebuis</i>			
<i>Saint-Véran 2015 (demi 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 Peirecedes (AB) 2016</i>	50cl	18	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

Alsace aoc	37.5cl	75cl	
<i>Pinot noir Léon Beyer 2014</i>			30
Val de Loire aoc			
<i>Jouraine, Gamay Terres blondes 2015</i>	12	19	
<i>Chinon Couly-dutheil, la closerie 2015</i>			21
<i>Saumur-Champigny 2015</i>			14
<i>Sancerre A. Dezat 2016</i>	21	32	
Bourgogne, Beaujolais aoc			
<i>Brouilly 2016 (demi 2015)</i>	15	25	
<i>Crêt des Garanches</i>			
<i>Morgon 2015 (demi 2014)</i>	17	30	
<i>Corcelette</i>			
<i>Santenay 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>			
Bordelais aoc			
<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>Cht Robin des Moines (AB) 2014 (demi 2011)</i>	19	34	
<i>Saint-Émilion</i>			
<i>Château Dauzac 2011</i>			62
<i>Margaux, 5ème grand cru classé</i>			
Vallée du Rhône aoc			
<i>Côtes du Rhône M. Chapoutier 2016</i>			21
<i>Belleruche</i>			
<i>Crozes-Hermitage 2016</i>	17	31	
<i>J. L. Colombo Les Fées Brunes</i>			
<i>Saint-Joseph M. Chapoutier 2016</i>	20	38	
<i>Deschamps</i>			
Vins du Sud			
<i>Languedoc, Domaine de la sapinière 2014</i>			26
<i>Malpère aoc, cuvée Archibald</i>			