



Restaurant engagé pour la défense de l'agriculture française

ENTRÉES

- Terrine de canard français à l'orange compotée d'oignon rouge MENU 10,0 €
Aubergine confite et burrata d'Île de France pesto de roquette MENU 8,0 €
Gaspacho de tomates de Provence, croûtons et huile d'olive MENU 8,0 €
Tartare de saumon "Label Rouge", pousses de soja et sésame grillé 12,0 €

PLATS

- Gratin de macaroni, jambon à l'os "Label Rouge" MENU 17,0 €
Dos de saumon "Label Rouge" d'Ecosse rôti, risotto aux petits légumes 19,0 €

DESSERTS

- Tarte aux quetsches glace nougat de la Maison Pedone MENU 9,0 €



LA SÉLECTION DES VINS

	15cl	50cl	75cl
■ 2015 Bordeaux Château de Bordes Quancard	4.2	15	20
■ 2018 Brouilly, Domaine Crêt des Garanches			25
■ 2016 Médoc aoc Château Lacombe Noaillac			26
■ 2015 Malpère aop Domaine de la sapinière, Archibald	5,5 €	19,0 €	27
■ 2018 Marcillac aoc, Adonis Goutte de sang			27
■ 2018 Touraine aoc Gamay, Première vendange, H. Marionnet	5.5	16	28
■ 2011 Saint-Emilion Grand Cru aoc Château Fonrazade			39
■ 2018 Saint-Joseph L'Instinct , Domaine Jolivet			42
■ 2017 Nuits-Saint-Georges, "Les Creux-Fraîches Eaux" Domaine Guy & Yvan Dufouleur			95
■ 2018 IGP Côtes de Gascogne Esprit de Joy	4.2	15	20
■ 2015 Cadillac aoc Château Cousteau (moelleux)	5	15	22
■ 2018 Muscadet, Les bonnets blancs Bio , Bonnet-Huteau, Val de Loire	5	15	25
■ 2017 Saint-Bris Domaine Verret			29
■ 2018 Pouilly Fumé aoc Domaine Bruno Blondelet			27
■ 2018 Côtes de Provence Bio AOC Pereicedes	5	16	25
■ 2018 Malpère aoc Domaine de la Sapinière	5	15	20
CHAMPAGNE AOC			
■ Langlois, crémant de Loire	7.5		28
■ Henry Abelé	9.5	29	55

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Modes de paiements acceptés : carte bleue, american express, espèces et tickets restaurant.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération. Présence de sulfite dans les vins