

## PLANCHE À PARTAGER

Chorizo Artisanal - Jambon Artisanal - Saucisse Sèche Artisanale - Beurre Mariné - Cornichons

7€ pour 2 personnes - 14€ pour 4 personnes

## COCKTAILS

- L'Aperol Spritz - 30cl - Aperol, Prosecco, Eau Pétillante Affinée Maison, Orange 8€
- Le Campari Spritz - 30cl - Campari, Prosecco, Eau Pétillante Affinée Maison, Orange 8€
- Le Saint Germain Spritz - 30cl - Saint Germain (Sureau), Prosecco, Eau Pétillante Maison 8€
- Le Mojito - 40cl - Rhum Havana Club, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre Roux, Limonade 8€
- Le Mojito Fruité - 40cl - Rhum blanc, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre Roux, Limonade 8€
- Au Choix : Fraise - Framboise - Exotique - Litchi (sans rhum - alcool de litchi)
- Le Cuba Libre - 35cl - Rhum Havana Club - Cola - Citron Vert Frais 8€
- Le Gin Tonic 100% 🇫🇷 & 🍷 - 24cl - Gin 🍷 et Tonic 🍷 Français 9€
- La Piña Colada - 48cl - Rhum blanc, Sucre de Canne, Jus d'Ananas, Lait de Coco 8€
- L'Americano Maison - 12cl - Martini Rouge, Campari, Noilly Prat, Orange Fraîche 9€
- Le Roméo & Juliette - 10cl - Pétillant, Pêche de Vigne, Nectar d'Abricot 7€
- Le Kir au Chardonnay 🍷 du Val de Loire - 10cl - 6€
- Crème au Choix : Châtaigne - Pêche - Mûre - Cassis - Figue

## APÉRITIFS

- La Coupe de Champagne Brut H. Blin - Blanc de Noir - 100% Meunier 9cl 10€
- Maison Partenaire des Maîtres Restaurateurs de France
- Le Cœur d'Arlicot d'Olivet - 6cl - Vin Rouge d'Orléans et Eau de Vie de Cerise 6€
- La Coupe de Poiré de Normandie - 10cl - 5€
- Le Cidre de Poire Normand - Très léger (2°) et Fruité
- Le Pastis - 2cl - 4€
- Le Martini Rouge ou Blanc - Porto - Suze - 4cl - 5€

## WHISKIES

- Le Whisky Jack Daniel's ou J&B - 4cl - 6€
- Le Whisky Single Malt AWA d'Alsace - L'intemporel - 4cl - 8€
- Le Whisky Single Malt AWA d'Alsace - 4cl - Vieilli en Fût de Gewurztraminer 9€

# BIÈRES ET CIDRES

Bière Pression « Alice » - Bière Artisanale de Boynes 25cl 4€ 50cl 8€  
Légère Amère et Désaltérante

Cidre Artisanal Brut  Maison Fournier 33cl 5€  
Désaltérant, Belle Rondeur Fruitée et Légère Amertume - 100% Pur Jus



La Burdigala - Bière de dégustation  33cl 7€

au choix *Blonde : Rafraîchissante au Parfum de Pêche et Touche Épicée*  
*Blanche : Aux Fleurs de Sureau, Parfums de Litchi et de Pêche*  
*IPA : Bière Sèche aux Parfums de Houblon et à l'Amertume Prononcée*

## COCKTAILS SANS ALCOOL

 Spritz 27,5cl Orange Amère & Gentiane 5€

G & Tonic 27,5cl Genièvre & Tonic 5€

Rumcito 27,5cl Parfums de Rhum Vieilli - Gingembre - Citron Vert 5€

Virgin Mojito - 40cl - Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre de Canne, Limonade 6€

Virgin Piña Colada - 48cl - Jus d'Ananas, Sirop de Sucre de Canne, Lait de coco 6€

## BOISSONS SANS ALCOOL

Limonade  de Savoie 33cl 5€

Cola  de Savoie 33cl 5€

Jus de Pomme  33cl 4€

Jus ou Nectars - Alain Milliat 33cl 5€

➔ Au Choix : Banane, Poire, Orange, Ananas, Tomate, Pamplemousse, Abricot

Jus ou Nectars du Moment - Alain Milliat 33cl 6€

➔ Au Choix : Fraise, Framboise, Fruit de la Passion, Mangue, Pêche de Vigne

Sirop 2cl - au choix : Grenadine, Pêche, Menthe, Fraise, Citron 0,30€

## NOS EAUX MAISON

Nous avons supprimé les eaux industrielles : Zéro transport = des tonnes de CO2 en moins  
Notre eau est affinée sur place : osmose inversée et revitalisation par algue bretonne

Eau Plate 75cl  
**Offerte**

Eau Pétillante 75cl  
**4€**

# LA CARTE ÉPHÉMÈRE

Préparée par le Chef Nicolas, Matthieu, Adam, Kilian, Dorian, Mathieu & Tyffen

Carte du 9 au 27 Août 2022

## LES ENTRÉES

- L'Oeuf Plein Air Parfait - Courgette au Persil  - Chorizo Artisanal Basque - Croûtons  8€
- Le Tartare de Daurade - Mangue - Piment Rouge - Avocat - Coriandre - Huile Citronnée  9€
- La Bruschetta aux Céréales  - Saumon  Fumé Maison - Tomate Cerise - Raifort  - Radis  9€
- Les Gésiers Confits - Fraises des Singes - Framboise - Tomate Cerise - Magret de Canard - Noix  - Pignons de Pin 9€
- La Spécialité du Chef: La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes  Confités 16€ (hors menu)

## LES PLATS

- Le Trio Végétarien : Lasagnes Poivrons  Locaux, Courgette  & Parmesan - Burrata Marinée Curry & Basilic Tofu  Grillé & Purée de Carotte 16€
- La Salade Estivale : Concombre  - Lardons Fumés - Tomate Noire de Crimée - Radis - Graines de Courge - Sésame  16€
- Le Lieu Jaune en Croûte Provençale - Sauce Aurore - Risotto Crémeux  18€
- L'Assiette de la Mer : Cabillaud - Noix de Saint Jacques - Crème Pomme de Terre  Locale & Panais au Curcuma - Sauce Vierge 19€
- Le Carré de Porc  Laqué et Grillé à la Sauce Barbecue Maison - Brochette de Légumes  18€
- Le Filet de Veau d'Auvergne Basse Température - Grenailles  Persillées - Ratatouille  19€
- L'Onglet de Boeuf  - Poivre & Herbes  - Potatoes aux Epices 18€
- Le Carpaccio de Boeuf - Pesto au Basilic - Pignons de Pin  - Parmesan - Huile Citronnée  20€ (menu + 3€)
- Accompagnement au choix : Salade  Locale ou Frites Maison  Locales
- LA SPÉCIALITÉ DU CHEF -
- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes  Confités - Salade  Locale 27€ (hors menu)

# LES DESSERTS

*L'Ardoise de Fromages Régionaux 8€*

*Crottin de Chèvre  de Girolles - Ail & Fines Herbes de l'Yonne - Pithiviers au Poivre - Noix  - Raisins*

*- Le Baba au Rhum à l'Orange  & aux Epices - Chantilly aux Agrumes 8€*

*- Le Vacherin Fraise & Framboise - Glace Maison Mascarpone & Citron Vert 8€*

*- Le Coulant au Chocolat  - Glace Maison du Moment - Crumble Maison - Chantilly Maison 8€*

*- La Panna Cotta au Yaourt et à la Vanille Bourbon - Pêches et Nectarines  Rôties 8€*

*- La Salade de Fruits Frais de Saison : Melon, Ananas, Pastèque, Raisin, Fraise, Cerise & Kiwi 7€*

*- Le Croquant au Chocolat Noir de Bolivie - Crème à l'Estragon  - Ganache Chocolat  - Granité Vert 8€*

*- Le Café Gourmand : Espresso  Grand Cru d'Arabica du Honduras et ses 4 mini desserts 9€*

*Décaféiné  - Thé  - Infusion  sur demande*

# LES GLACES MAISON

*Elaborées avec des Produits Frais, du Lait de la Ferme et du Sucre *

*- Deux Boules de Glace ou Sorbet du Moment au Choix - Chantilly Maison - Tuile aux Praslines Mazet 7€*

*- La Coupe Cubaine : Glaces Maison Passion & Noix de Coco - Ananas Frais - Framboise - Coulis de Fruit - Chantilly 9€*

# LA FORMULE DU MIDI

**Entrée & Plat ou Burger 22€**

**ou**

**Plat ou Burger & Dessert 22€**

*Servie uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés*

# BURGERS GOURMETS

*Dans votre Burger, le Chef vous sert :*

*Un Steak Haché Frais de la Boucherie Girodet à Montargis,  
du Pain Brioché  et de la Roquette  de Cortrat*

*Servis avec des Frites Maison préparées avec  
des Pommes de Terres  de Cortrat*

## **L'Italien**

**17€**

*Pesto de Basilic - Burrata à l'Huile d'Olive  - Concassée de Tomate  - Oignon Rouge*

## **Le Fromager**

**17€**

*Légumes  Grillés - Bacon Rôti - Sauce Cheddar au Chipotle*

## **L'Orléanais**

**17€**

*Sauce à la Moutarde d'Orléans - Tomate  Rôtie - Cantal AOP - Jambon Cru Croustillant*

## **SUR DEMANDE !**

*Steak Végétarien Maison au Quinoa Rouge  & Haricots Rouges*

# MENU ENFANT

**Boisson - Plat - Dessert 10€**

*Jus de Pomme  ou Cola ou Limonade*

---

*Mini Burger : Pain , Steak haché, Ketchup Maison, Cantal AOP et ses Frites  locales*

*ou Steak haché, Ketchup Maison et ses Frites  locales*

*ou Poisson du Moment et Petits Légumes*

---

*Glace Maison Vanille ou Chocolat et Chantilly Maison*



# DIGESTIFS

**Rhums Vieux de Dégustation - Guillaume de Roany 4cl** 8€

Fûts sélectionnés et transportés uniquement à la voile

→ Au Choix : Barbados 14 ans ou Guadeloupe 7 ans

**Rhums Arrangés Français de l'île de la Réunion 4cl** 6€

→ Au Choix : Vanille, Cannelle, Framboise, Fruit de la Passion

**Get 27, 31, Baileys, Limoncello 4cl** 5€

**Eau de vie : Mirabelle, Framboise, Prune, Poire 4cl** 5€

**Cognac, Armagnac, Calvados 4cl** 6€

# BOISSONS CHAUDES

Servies avec un Carré Chocolat « Dorée Cacao » - Artisan Chocolatier à Montargis

**Espresso Arabica Grand Cru du Honduras**   2,80€

**Déca Arabica Pure Origine**   2,80€

**Cappuccino Arabica Grand Cru du Honduras**   4€

**Irish Coffee Arabica Grand Cru du Honduras**   8€

**Thé  ou Infusion  Équitable** 4€

au choix

Thé Vert Menthe Verte et Miel



Thé Noir Earl Grey

Thé Blanc Coco et Fruit de la Passion

Thé Noir Pêche Gingembre

Thé Blanc Myrtille et Fleur de Sureau

Thé Rooibos Chocolat Vanille (Sans Théine)

Infusion Menthe Poivrée

Infusion Super Baies rouges

Infusion Energie : Menthe, Feuilles de Mûres et Orties, Gingembre

# CARTE DES VINS

## NOS VINS AU VERRE

### VIN BLANC

**Chardonnay Val de Loire IGP - Domaine Dubreuil** 4€  
*Vin Léger, Floral et Minéral*

**Bergerac  Moelleux AOP - Domaine Marie Plaisance** 4€  
*Vin Moelleux - Léger Parfum de Pêche*

**Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils** 5€  
*Vin Franc et Aromatique - Arômes d'Agrumes* 

**Chablis AOC - Domaine Colombier** 7€50   
*Vin Minéral et Fruité*

### VIN ROSÉ

**Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire** 5€  
*Robe Prononcée - Arômes Frais et Fruités* 

**Côtes de Provence AOP - Château des Demoiselles** 5€  
*Structure Fraîche et Ronde*

### VIN ROUGE

**Cotes Catalanes IGP - Domaine de l'Évêché** 4€  
*Vin Puissant aux Arômes de Fruits Murs*

**Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire** 5€  
*Vin Rond et Léger - Aromes de Baies et Fruits Noirs*

**Chinon AOC - Domaine des Géléries - Vallée de la Loire** 5€  
*Vin Ample aux Arômes de Pain d'Épices et de Fruits Mûrs*  

**Lalande de Pomerol AOP - Château Belles Graves - Bordeaux** 7€50  
*Structure Fine et Vivace - Fraîcheur du Fruit*

## NOS VINS A LA CARAFE

**Chardonnay Val de Loire IGP - Famille Dubreuil** 25cl 6€ 50cl 12€  
*Vin Blanc : Frais et Minéral - Arômes de Fruits Blancs*

**Chinon AOC - Domaine des Géléries**  25cl 6€ 50cl 12€  
*Vin Rouge : Ample aux Arômes de Pain d'Épices et de Fruits Mûrs*

**Costières de Nîmes AOC - Château Vessière**  25cl 6€ 50cl 12€  
*Vin Rosé : Frais aux Notes Acidulées*

# CHAMPAGNE ET PÉTILLANTS

Champagne Brut H. Blin - Blanc de Noirs - 100% Meunier  
Cuvée Spéciale Réservée aux Maîtres Restaurateurs

Coupe 9cl 10€  
75cl 59€

Poiré de Normandie - Maison Fournier  
Le Cidre de Poire Normand - Léger et Fruité

Coupe 10cl 5€  
75cl 17€

## VINS ROSÉS

### VAL DE LOIRE ET BOURGOGNE

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat



37,5cl 12€ - 75cl 20€

Cabernet d'Anjou  « Jardin des Anges »

75cl 19€

Bourgogne Rosé « Irancy » Domaine Bienvenu 

37,5cl 16€ - 75cl 28€

### PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

Luberon AOP « 1603 » Château de Sannes  

75cl 28€

Côtes de Provence Classé AOP « Lampe de Méduse » 

50cl 25€ - 75cl 35€

## VINS BLANCS

Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat

37,5cl 12€ - 75cl 19€

Côteaux du Giennois AOC - « L'Insolite » Domaine Poupat 

75cl 32€

Sélection Parcelleire - 100% Sauvignon

Sancerre AOC - Domaine Durand 

37,5cl 17€

Sancerre AOC - Domaine Sylvain Bailly

75cl 33€

Quincy AOC - Domaine Portier 

75cl 32€

Chablis AOC « Tradition » - Domaine Colombier 

37,5cl 20€ - 75cl 39€

Pouilly Fumé AOC - Domaine Dezat 

75cl 33€

Bergerac Moelleux  AOC - Domaine Marie Plaisance

75cl 24€

# VINS ROUGES

## BORDEAUX

<i>Graves AOC « Duverger »</i>	37,5cl 12€ - 75cl 19€
<i>Lalande de Pomerol AOC « Château de Belles Graves »</i>	75cl 38€
<i>Saint Emilion Grand Cru AOC « Lapelletrie »</i> 	75cl 45€

## LANGUEDOC ROUSSILLON

<i>Black Gorilla VDF Domaine Guinand</i> 	75cl 19€
<i>Cotes Catalanes IGP Domaine de L'Évéché</i> 	75cl 19€
<i>Pays d'Oc IGP « Chemin de Moscou »</i>  	75cl 39€

## BOURGOGNE

<i>Irancy « Tradition » Domaine Bienvenu AOC</i>	37,5cl 17€ - 75cl 36€
<i>Marsannay AOC « Sampigny » Domaine Clos St Louis 100% Pinot Noir</i>	75cl 49€
<i>Nuit Saint Georges AOC Domaine Dubois 100% Pinot Noir</i>	75cl 69€

## RHÔNE

<i>Crozes Hermitage AOC « Les Entrecoeurs »</i> 	75cl 39€
<i>Côte Rotie AOC « Les Méandres »</i>	75cl 59€

## VAL DE LOIRE

<i>Le « Cent Visages » 100% Côt AOP - Domaine Mérieau</i> 	75cl 25€
<i>Chinon AOC Domaine Les Géleries</i> 	75cl 24€
<i>Saumur Champigny AOC - Domaine des Grillemonts</i>	75cl 27€
<i>Saint Nicolas AOC « Les Perruches »</i> 	75cl 30€
<i>Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat</i>	37,5cl 13€ - 75cl 19€

## VIN ITALIEN

<i>ITALIE - Montepulciano d'Abruzzo DOP «Amaranta»</i>	75cl 39€
<i>99/100 - Guide Luca Maroni 2019 des Meilleurs Vins Rouges Italiens</i>	