

Le Mois de la Gastronomie

du 1er Octobre au 12 novembre 2022

Menu à 54€ par convive

Le Spritz Automnal

Sirop Maison Cannelle - Cidre  - Sablé Poivre - Noisette 

Panna Cotta Champignons - Châtaigne Locale

Le Crumble d'Aubergine de Cortrat

Miel de Chapelon - Foie Gras Fermier Maison

Sorbet Mousseux au Citron

Le Dos de Bar sur Peau

Vinaigrette aux Coques - Mousseline de Panais

Emulsion de Langoustines - Chips de Légumes Maison

Le Macaron au Brie de Melun AOP

Truffe en Brisures et en Huile - Roquette  de Cortrat

L'Écorce de Chocolat Noir Torréfiée

Cacahuète - Tube Cacao - Caramel de Notre Enfance

L'Expresso Arabica Grand Cru

Douceur de chez Dorée Cacao

Vins Régionaux au Fil du Repas

Coteaux du Layon AOC  - Saint Pourçain AOP 

Eau Plate & Pétillante

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 : Pamplemousse - 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
Légère Amère et Désaltérante

25cl 4€ 50cl 8€

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

33cl 5€



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

Virgin Spritz 27,5cl Orange Amère & Gentiane

5€

Virgin 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, Orange, Ananas, Tomate, Pamplemousse, Abricot, Carotte

Jus ou Nectars du Moment - Alain Milliat 33cl

6€



Au Choix : Fraise, Framboise, Fruit de la Passion, Mangue

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, Dorian, Adam, Kilian, Tyffen & Louka

Carte du 27 Septembre au 15 Octobre 2022

LES ENTRÉES

- La Soupe de Poissons - Rouille Maison - Emmental - Croûtons  9€
- Le Crumble de Potimarron  de Cortrat - Saucisse de Morteau IGP Fumée 8€
- Les Croquettes d'Aubergines - Mozzarella - Sauce Tomate - Oignons  -Basilic 8€
- Le Croustillant de Chaource AOP - Oignons  Caramélisés - Salade aux Noix  8€
- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes  Confites 16€ (hors menu)

LES PLATS

- Le Trio Végétarien : Quiche Sans Pâte aux Brocolis, Maïs et Champignons, Curry de Carottes Fânes  - Salade de Lentilles  de Cortrat 16€
- Les Linguines  à la Truffe 17€
- La Blanquette de Veau d'Auvergne aux Cèpes Fraîches - Riz  18€
- Le Risotto  - Courgette  - Basilic  - Ricotta - Bacon Grillé - Parmesan 18€
- Le Maquereau Grillé à la Flamme - Chorizo Artisanal - Fregola - Tomates  Séchées 19€
- Le Pavé de Merlu Rôti - Ecrasé de Pommes de Terre  Locales aux Olives Noires - Sauce Pimentée 18€
- Le Merlan de Boeuf  - Réduction d'Echalotes  - Flan Courgette & Ail - Frites Maison  Locales 18€
- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes  Confites 27€ (hors menu)

LES BURGERS GOURMETS

L'Automnal : Potimarron Rôti - Oignons Confits - Sauce au Comté AOP 17€

Le Tartare : Chou Rapé en Salade - Emmental Frais - Sauce Tartare Maison 17€

Nos Burgers sont Préparés avec un Steak Haché de la Boucherie Girodet (Végétarien sur demande),
du Pain Brioché  et de la Roquette  de Cortrat
Servis avec des Frites Maison préparées avec des Pommes de Terre  de Cortrat

LES DESSERTS

- L'Ardoise de 3 Fromages Régionaux - Salade - Noix  - Raisins 8€

- La Salade d'Oranges  aux Epices 7€

- La Tarte Amandine aux Figues - Compote de Figue et Vanille Bourbon 8€

- Le Trifle à la Myrtille - Muesli Maison - Mangue - Glace Maison Framboise - Chantilly 9€

- La Crème au Chocolat  - Mascarpone - Copeaux de Chocolat - Eclats de Praslines Mazet 8€

- Le Coulant au Chocolat  - Glace Maison Vanille Bourbon - Crumble Maison - Chantilly Maison 8€

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

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

Décaféiné  - Thé  - Infusion  sur demande

LA FORMULE DU MIDI

Entrée & Plat 22€

ou

Plat & Dessert 22€

Servie uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés

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

Expresso 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 Réserve 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€

Bourgogne Rosé « Irancy » Domaine Bienvenu ❤️

37,5cl 16€ - 75cl 28€

PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

Luberon AOP « 1603 » Château de Sannes AB ❤️

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 Parcellaire - 100% Sauvignon

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 Benoit Chauveau ❤️

75cl 33€

Bergerac Moelleux AB AOC - Domaine Marie Plaisance

75cl 24€

VINS ROUGES

BORDEAUX

Graves AOC « Duverger » 37,5cl 12€ - 75cl 19€

Lalande de Pomerol AOC « Château de Belles Graves » 75cl 38€

Saint Emilion Grand Cru AOC « Lapelletrie »  75cl 45€

LANGUEDOC ROUSSILLON

Cotes Catalanes IGP Domaine de L'Évéché  75cl 19€

Pays d'Oc IGP « Chemin de Moscou »   75cl 39€

BOURGOGNE

Irancy « Tradition » Domaine Bienvenu AOC 37,5cl 17€ - 75cl 36€

Marsannay AOC « Sampigny » Domaine Clos St Louis 100% Pinot Noir 75cl 49€

Nuit Saint Georges AOC Domaine Dubois 100% Pinot Noir 75cl 69€

RHÔNE

Crozes Hermitage AOC « Les Entrecœurs »  75cl 39€

Côte Rotie AOC « Les Méandres » 75cl 59€

VAL DE LOIRE

Le « Cent Visages » 100% Côt AOP - Domaine Mérieau  75cl 25€

Chinon AOC Domaine Les Géleries  75cl 24€

Saumur Champigny AOC- Domaine des Grillemonts 75cl 27€

Saint Nicolas AOC « Les Perruches »  75cl 30€