

PLANCHE À PARTAGER

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

8€ pour 2 personnes - 16€ pour 4 personnes

COCKTAILS

- Le Roméo & Juliette - 10cl - Pétillant, Pêche de Vigne, Nectar d'Abricot 7€
- La Poire d'Amour - 10cl - Framboise, Litchi, Citron Vert & Poiré de Normandie 7€
- L'Apple Spritz - 30cl - Sirop de Pain d'Épices - Cidre  - Eau Pétilante Maison 8€
- L'Aperol Spritz - 30cl - Aperol, Prosecco, Eau Pétilante Affinée Maison, Orange 8€
- Le Campari Spritz - 30cl - Campari, Prosecco, Eau Pétilante Affinée Maison, Orange 9€
- Le Saint Germain Spritz - 30cl - Saint Germain (Sureau), Prosecco, Eau Pétilante Maison 8€
- Le Mojito - 40cl - Rhum Havana Club, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre Roux, Limonade 9€
- Le Mojito Fruité - 40cl - Rhum blanc, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre Roux, Limonade 9€
- Au Choix : Fraise - Framboise - Exotique - Litchi (Alcool de Litchi) - Coco (Alcool de Coco)
- Le Cuba Libre - 35cl - Rhum Havana Club - Cola - Citron Vert Frais 8€
- Le Gin Tonic 100%  &  - 24cl - Gin  & Tonic  Français 9€
- Le Calva' Tonic - 24cl - Calvados AOC Beaujour & Tonic  Français 9€
- La Piña Colada - 48cl - Rhum blanc, Sucre de Canne, Jus d'Ananas, Lait de Coco 9€
- L'Americano Maison - 12cl - Martini Rouge, Campari, Noilly Prat, Orange Fraîche 9€
- Le Kir au Chardonnay  du Val de Loire - 10cl - Crème au choix 6€

APÉRITIFS

- La Coupe de Champagne Brut Odil Moret 9cl 10€
- 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 - Vieilli en Fût de Gewurztraminer - 4cl 9€

BIÈRES ET CIDRES

Bière Pression « Alice » - Bière Artisanale de Boynes
Légère Amère et Désaltérante

25cl 4^{€50} 50cl 9[€]

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

33cl 5[€]



La Maddam  - Bière Artisanale de Chablis

33cl 8[€]

au choix : Blonde Triple - Blanche à la Cerise - IPA - Blonde Élevée en Fûts de Chablis



La Burdigala  - Bière de Dégustation Artisanale de Bordeaux

33cl 8[€]

au choix : Blonde - Blanche - IPA



COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Spritz ou Gin Tonic ou Rumcito (Rhum - Gingembre - Citron Vert) 27,5cl 6[€]

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 Artisanale de Sancerre : Coquelicot de Nemours ou Cerise ou Gingembre 5[€]

Cola ou Limonade  de Savoie 33cl 5[€]

Jus de Pomme  33cl 4^{€50}

Jus ou Nectars - Alain Milliat 33cl 6[€]

→ *Au Choix : Orange, Ananas, Tomate, Pamplemousse, Abricot, Carotte, 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^{€50}

LA CARTE ÉPHÉMÈRE

Préparée par le Chef Nicolas, Patrick, Matthieu, Dorian, Adam, Brent, Tyffen & Clément

Carte du 6 au 24 Juin 2023

LES ENTRÉES

- La Poêlée de Couteaux au Beurre d'Estragon Maison 9€
- La Tarte Fine aux Légumes  Grillés - Sésame  - Feta  8€
- L'Oeuf Plein Air Mollet - Crème de Lard à la Truffe d'Été - Brie de Meaux AOP 9€
- Le Nougat de Chèvre  Frais de Girolles - Saumon Mariné Maison - Huile Citronnée  - Pain  10€
- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes  Confités 17€ (hors menu)

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Le Trio : Tartinade Carotte, Cumin & Pita - Ragoût de Lentilles  - Quiche Tomate, Courgette, Chèvre  16€
- Les Nouilles Sautées aux Légumes - Champignons de Pithiviers - Pousses de Soja - Huile de Sésame  17€

LES SALADES

- La Salade César : Sauce Maison - Poulet de la Ferme - Croûtons  - Oeuf Plein Air - Parmesan - Anchois 17€
- Les Focaccia de Crottin de Chèvre  de Girolles - Thym - Tomate  - Salade  de Cortrat 17€
- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes  Confités 28€ (hors menu)

LES POISSONS

- Le Risotto de la Mer au Safran - Moules - Gambas - Calamars - Tomate Cerise 19€
- Le Cabillaud en Croûte de Parmesan - Moutarde d'Orléans - Persil de Cortrat - Riz Créole  19€

LES VIANDES

- Le Veau Marengo - Carotte Locale - Champignons de Paris - Olives Vertes 19€
- La Brochette de Rognons Grillés - Jus Réduit - Oignons Rouges - Ecrasé de Pommes de Terre  au Thym 18€
- Le Rumsteck au Poivre Noir  - Jus Réduit Cognac - Roquette  - Frites Maison  - Choux & Emmental 18€
- Le Carpaccio de Boeuf - Huile Citronnée  - Pignons - Pesto Maison - Parmesan - Tomate 20€ (menu + 3€)

Accompagnement au choix : Salade  Locale ou Frites Maison  Locales

LES BURGERS GOURMETS

Le Fermier : Poulet de la Ferme - Légumes du Soleil - Roquette  - Bleu AOP - Tomate  17€

Le Sicilien : Pesto Rouge - Roquette  Locale - Buffala - Jambon Sec - Oignon Rouge 17€

Le British : Moutarde d'Orléans - Ketchup Maison - Cheddar Maturé - Coleslaw - Oignons Rouges - Cornichons - Iceberg  17€

Nos Burgers sont Préparés avec un Steak Haché de la Boucherie Girodet (sauf au poulet) et du Pain Brioché  - Servis avec des Frites Maison préparées avec des Pommes de Terre  de Cortrat

- Steak Végétarien Maison disponible sur demande -

LES PIZZAS MAISON

Notre Pâte à Pizza est élaborée avec de la Farine de Blé  de chez Gilles Matignon à Château Landon

- La Végétarienne 16€

Aubergine - Tomate Cerise - Basilic - Piquillo - Burrata

- L'Ibiza 17€

Chorizo Artisanal Basque, Poivrons Confits Piquillos, Poulet Local de la Ferme, Oignons Rouges, Tomate

- La Petite Brosse 17€

Chèvre  de Girolles, Oignons au Miel de Printemps Local, Pommes de Terre  de Cortrat, Crème

- La Route des Indes 17€

Curry Madras, Poulet Local de la Ferme, Oignons Rouges, Coriandre Fraîche - Poivrons Rouges, Crème

- La Couronne Royale 18€

Les 4 Pizzas de notre carte soufflées présentées en Couronne - Salade  de Cortrat - Parmesan

LES DESSERTS

- L'Ardoise de 3 Fromages Régionaux - Salade - Noix  - Raisins 8€
- La Crème Brûlée à la Vanille Bourbon - Eclats de Caramel  7€
- Le Brownie au Chocolat  de Bolivie - Fruit de la Passion - Café Arabica  - Romarin 8€
- Le Macaron Finger - Crème de Banane au Mascarpone - Insert Caramel au Beurre Salé 8€
- Le Carpaccio de Fraises des Singeons - Menthe Fraîche - Glace Maison à la Vanille Bourbon 8€
- La Crème Mousseuse de Calisson - Fraises des Singeons - Granola  au Chocolat - Pulpe de Fraise 8€
- Le Coulant au Chocolat  - Sorbet Maison à la Menthe Fraîche de Notre Terrasse - Chantilly Maison 8€
- La Tulipe Estivale : Glace Maison Vanille Bourbon - Framboises - Pistache - 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 (ou Burger ou Pizza) 24€

ou

Plat (ou Burger ou Pizza) & Dessert 24€

Servie uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés

MENU ENFANT

Boisson - Plat - Dessert 12€

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

ou Mini Pizza Maison : Poulet - Tomate - Cantal AOP

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 8 ans ou Guadeloupe 7 ans

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

➔ Au Choix : Vanille, Cannelle, Framboise, Passion, Agrumes Rare, Citron & Romarin

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

Eau de vie : Mirabelle, Framboise, Prune, Poire 4cl 6€

Cognac, Armagnac, Calvados 4cl 6€

BOISSONS CHAUDES

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

Espresso Arabica Grand Cru du Honduras   2,90€

Déca Arabica Pure Origine   2,90€

Cappuccino Arabica Grand Cru du Honduras   4€90

Irish Coffee Arabica Grand Cru du Honduras   9€

Thé  ou Infusion  Équitable 4€

au choix

Thé Vert Menthe Verte



Thé Vert

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 Bonne Nuit ou Infusion Hibiscus Cranberry

CARTE DES VINS

NOS VINS AU VERRE - 12cl -

VIN BLANC

Chardonnay Val de Loire IGP - Domaine Dubreuil  5€
Vin Léger, Floral et Minéral

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils  6€
Vin Franc et Aromatique - Arômes d'Agrumes

Bergerac Moelleux  AOC - Domaine Marie Plaisance 6€
Vin Moelleux - Légers arômes de Pêche

Chablis AOC - Domaine Colombier  8€
Vin Minéral et Fruité

VIN ROSÉ

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire  6€
Robe Prononcée - Arômes Frais et Fruités

Côtes de Provence AOP - Château des Demoiselles  4B 6€
Structure Fraîche et Ronde

VIN ROUGE

Cotes Catalanes IGP - Domaine de l'Évéché 5€
Vin Puissant aux Arômes de Fruits Murs

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire 6€
Vin Rond et Léger - Aromes de Baies et Fruits Noirs

Chinon AOC - Domaine des Géléries - Vallée de la Loire   6€
Vin Ample aux Arômes de Pain d'Épices et de Fruits Mûrs

Lalande de Pomerol AOP - Château Belles Graves - Bordeaux  8€
Structure Fine et Vivace - Fraîcheur du Fruit

NOS VINS EN CARAFE

Chardonnay Val de Loire IGP - Famille Dubreuil 25cl 7€ 50cl 14€
Vin Blanc : Frais et Minéral - Arômes de Fruits Blancs

Chinon AOC - Domaine des Géléries  25cl 7€ 50cl 14€
Vin Rouge : Ample aux Arômes de Pain d'Épices et de Fruits Mûrs

Costières de Nîmes AOC - Château Vessière  4B 25cl 7€ 50cl 14€
Vin Rosé : Frais aux Notes Acidulées

NOUVEAUTÉ EN CAVE

VIA CARITATIS

Les Moines de l'Abbaye du Barroux, héritiers du plus ancien vignoble pontifical planté vers 1309 par le Pape Clément, mettent leur expérience au service du terroir de la Provence et du vin.

Domaine parrainé par Jean-Robert Pitte, Président de l'académie du vin de France.

Vox Angelerum - AOP Ventoux Rouge 2020 **75cl 25€**

Belle robe grenat, parfums griotte, cassis et framboise avec une finale suave sur des notes de réglisse.

Lux Aeterna - AOP Ventoux Rouge 2019 **75cl 37€**

Nez intense, notes de vanille, réglisse, pointe d'épices. Volume et douceur, tanins bien construits et élégants. Elevé en barriques, notes grillées, torréfiées et pain d'épice. Riche, enveloppant, tout en douceur et suavité. La finale est longue et persistante, avec une grande fraîcheur.

Lux de Caelo - AOP Ventoux Blanc 2020 **75cl 37€**

Robe dorée, arômes doux de fruits blancs, fruits exotiques, notes mentholées et anisées. Ronde et frais, bouche très harmonieuse. Finale longue et équilibrée, touche d'amande grillée et de brioche pâtissière.

Vox Hilaris - AOP Ventoux Rosé 2022 **75cl 25€**

Robe pâle, notes florales. Intense, vivace et frais. Souffle frais de zeste d'agrumes et de fruits exotiques

Lux Grandinis - AOP Ventoux Rosé 2021 **75cl 37€**

Robe claire délicate, Nez surprenant, notes d'agrumes et pêche. Bouche franche et intense, notes de framboise et grenadine, notes plus douces de mangue et de litchi. Finale dynamique et persistante.

CHAMPAGNE ET PÉTILLANTS

Champagne Brut Maison Odil Moret

Coupe 9cl 10€
75cl 59€

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

Coupe 10cl 5€
75cl 22€

VINS ROSÉS

VAL DE LOIRE ET BOURGOGNE

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat



37,5cl 14€ - 75cl 22€

Bourgogne Rosé « Irancy » Domaine Bienvenu 

37,5cl 16€ - 75cl 28€

PROVENCE

Côtes de Provence AOP - Château des Demoiselles 

75cl 28€

Côtes de Provence Classé AOP - Lampe de Méduse  

50cl 25€ - 75cl 35€

VINS BLANCS

Touraine Chenonceaux AOC - Château de Vallagon 

75cl 25€

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat

37,5cl 14€ - 75cl 22€

Vacqueyras AOP - Domaine Brunely  

75cl 30€

Sancerre AOC - Domaine Durand

37,5cl 17€ - 75cl 35€

Quincy AOC - Domaine Portier 

75cl 32€

Chablis AOC « Tradition » - Domaine Colombier 

37,5cl 20€ - 75cl 42€

Pouilly Fumé AOC - Domaine Benoit Chauveau

75cl 33€

Bergerac Moelleux  AOC - Domaine Marie Plaisance

75cl 24€

VINS ROUGES

ALSACE

Alsace Pinot Noir AOC «Réserve» - Domaine Beck & Fils  75cl 27€

BORDEAUX

Graves AOC « Duverger »  37,5cl 14€ - 75cl 21€

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'Évêché  75cl 22€

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

BOURGOGNE

Irancy « Tradition» Domaine Bienvenu AOC 37,5cl 19€ - 75cl 37€

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

RHÔNE

Crozes Hermitage AOC « Les Entrecoeurs »  75cl 39€

VAL DE LOIRE

Touraine Chenonceaux AOC - Château de Vallagon   75cl 25€

Anjou AOC - « Cep de Vie » Sans Sulfites Ajoutés 75cl 23€

Chinon AOC Domaine Les Géleries  75cl 26€

Saumur Champigny  Vieilles Vignes AOC- Château de Chaintres  75cl 36€

Saint Nicolas AOC « Les Perruches »  75cl 32€

Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat 37,5cl 14€ - 75cl 22€

Sancerre AOC - Domaine Sylvain Bailly 75cl 35€