

PLANCHE À PARTAGER

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

9€ pour 2 personnes - 18€ pour 4 personnes

COCKTAILS MAISON

Le Roméo & Juliette - 10cl - Pétillant, Pêche de Vigne, Nectar d'Abricot 8€

La Poire d'Amour - 10cl - Framboise, Litchi, Citron Vert & Poiré de Normandie 8€

L'Aperol Spritz - 30cl - Aperol, Prosecco, Eau Pétillante Affinée Maison, Orange 9€

Le Campari Spritz - 30cl - Campari, Prosecco, Eau Pétillante Affinée Maison, Orange 9€

Le Saint Germain Spritz - 30cl - Saint Germain (Sureau), Prosecco, Eau Pétillante Maison 9€

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 : Litchi (Alcool de Litchi) - Coco (Alcool de Coco) - Fraise - Framboise - Exotique

Le Cuba Libre - 35cl - Rhum Havana Club - Cola - Citron Vert Frais 9€

Le Gin Tonic 100%  &  - 24cl - Gin  & 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

Le Rivesaltes Rouge Grenat AOP  - 4cl - 6€

La Coupe de Champagne Brut Odil Moret 9cl 10€

La Coupe de Poiré de Normandie  - 10cl - 5€

Le Cidre de Poire Normand - Très léger (2°) et Fruité

Le Pastis - 2cl - 5€

Le Martini Rouge ou Blanc - Porto - Suze - 4cl - 5€

WHISKIES

Le Whisky Jack Daniel's ou J&B - 4cl - 7€

Le Whisky Single Malt AWA d'Alsace - L'intemporel - 4cl 9€

Le Whisky Single Malt AWA d'Alsace - Vieilli en Fût de Gewurztraminer - 4cl 9€

BIÈRES ET CIDRES

<i>Bière Pression « Alice » - Bière Artisanale de Boynes (45)</i>	25cl 4 ^{€50} 50cl 9 [€]
<i>Cidre Artisanal Brut  Maison Fournier - 100% Pur Jus</i>	33cl 5 [€]
<i>La Maddam  - Bière Artisanale de Chablis</i>	33cl 8 [€]
<i>au choix : Triple - IPA - Blanche à la Cerise - Blonde Élevée en Fûts de Chablis</i>	
<i>La Brasserie des Merveilles - Bière Artisanale de Boynes (45)</i>	33cl 8 [€]
<i>au choix : Blanche - Pale Ale - Brune - Gose Fruit de la Passion - Sour Hibiscus - Fumée - IPA</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

<i>Virgin Spritz <u>ou</u> Gin Tonic 27,5cl</i>	6 ^{€50}
<i>Virgin Mojito - 40cl - Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre de Canne, Limonade</i>	6 ^{€50}
<i>Virgin Piña Colada - 48cl - Jus d'Ananas, Sirop de Sucre de Canne, Lait de coco</i>	6 ^{€50}

BOISSONS SANS ALCOOL

<i>Limonade Artisanale de Sancerre</i>	5 [€]
<i>Nature au Véritable Jus de Citron <u>ou</u> Coquelicot de Nemours <u>ou</u> Cerise <u>ou</u> Gingembre</i>	
<i>Cola Artisanal  de Savoie 33cl</i>	5 [€]
<i>Jus de Pomme  33cl</i>	4 ^{€50}
<i>Jus ou Nectars - Alain Milliat 33cl</i>	6 [€]
<i>→ Au Choix : Abricot, Pêche, Pamplemousse, Carotte, Tomate, Fraise, Framboise, Fruit de la Passion, Ananas</i>	
<i>Sirop 2cl - au choix : Grenadine, Menthe, Fraise, Citron</i>	1,50 [€]

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

Du 7 au 26 Mai 2024

Préparée par le Chef Nicolas, Patrick, Adam, Brent, Clément, Harold & Sébastien



Tous les ingrédients indiqués avec le logo  sont produits dans un rayon de 30km du restaurant !



LES ENTRÉES

- Les Croquettes d'Aiglefin - Poivron de Piquillo - Coriandre - Sauce Tartare Maison 9€
- La Tarte Fine au Chèvre   - Oignons Rouges Caramélisés - Roquette  - Pignons 9€
- La Soupe Fraîche de Petits Pois  - Tomate Cerise - Olives - Croûtons - Chorizo Artisanal 9€
- Le Carpaccio de Boeuf - Huile Citronnée  - Pignons - Pesto Maison - Parmesan - Tomate 11€
- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes  Confites 18€ (Hors menu midi)

LE TRIO VÉGÉTARIEN

Blinis  & Tzatziki de Courgettes 

Potatoes   Rôties Sauce Green

Houmous  & Oeuf Dur Plein Air  - Pickles & Gomasio

17€

LA SPÉCIALITÉ DU CHEF

- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes  Confites 28€ (hors menu)

LES POISSONS

- Le Filet de Dorade Royale - Tian de Légumes  19€

- La Choucroute de la Mer - Beurre Blanc - Crevettes - Moules - Lotte - Haddock Fumé 21€

LES VIANDES

- Le Boeuf  Confit 6 heures - Patate Douce - Raisins - Pignons - Roquette 19€

- Le Suprême de Volaille de la Ferme  - Girolles - Grenailles  - Parmesan - Jus à l'Estragon 19€

- La Bavette de Veau - Sauce Morilles - Ecrasé de Pommes de Terre   à l'Huile et Sel de Guérande 20€

- Le Carpaccio de Boeuf - Huile Citronnée  - Pignons - Pesto Maison - Parmesan - Tomate 22€ (menu +3€)

Accompagnement au choix : Salade Verte ou Frites Maison  

LES BURGERS GOURMETS

L'Original : Sauce Burger Maison - Cheddar - Oignon Rouge - Bacon - Cornichons 18€

L'Italien : Steak Mariné - Burrata - Tomate Rôtie - Pesto - Roquette   18€

Nos Burgers sont Préparés avec un Steak Haché de la Boucherie Girodet et du Pain Brioché 

Servi avec des Frites Maison préparées avec des Pommes de Terre   de Cortat

- Steak Végétarien Maison disponible sur demande -

LES DESSERTS

- L'Ardoise de 3 Fromages Régionaux 8€

- La Crème Brûlée aux Eclats de Caramel 4B 7€

- La Soupe de Fraises 4B 🍓 - Croûtons de Brioche Perdue 4B 8€

- Le Tiramisu du Pâtissier - Café Arabica 4B - Cacao 4B de Bolivie 8€

- Le Fondant à la Pistache 4B - Sucre Glace 4B - Framboises Fraîches 9€

- Le Trifle Mangue et Ananas - Granola 4B - Glace Maison Ricotta & Miel 🍓 9€

- Le Coulant au Chocolat 4B - Sorbet Maison à la Menthe Fraîche 🍓 de Notre Terrasse - Chantilly Maison 9€

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

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

Décaféiné 4B - Thé 4B - Infusion 4B sur demande

LA FORMULE DU MIDI

Entrée & Plat (ou Burger) 25€

ou

Plat (ou Burger) & Dessert 25€

Servie uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés

MENU ENFANT

Boisson - Plat - Dessert 13€

Jus de Pomme 4B ou Cola ou Limonade

- - -

Mini Burger : Pain 4B, Steak haché, Ketchup Maison, Cantal AOP et ses Frites 4B Locales

ou Steak haché, Ketchup Maison et ses Frites 4B Locales

ou Poisson du Moment et Petits Légumes

- - -

Glace Maison du Moment et Chantilly Maison

DIGESTIFS

<i>Rhums Vieux de Dégustation - Sélection du Moment 4cl</i>	8€
<i>Rhums Arrangés de l'Ile de la Réunion- Sélection du Moment 4cl</i>	6€
<i>Vodka Française aux Pommes de Terre de Noirmoutier 4cl</i>	6€
<i>Get 27, 31, Baileys, Limoncello 4cl</i>	5€
<i>Eau de vie : Mirabelle, Framboise, Prune, Poire 4cl</i>	6€
<i>Cognac, Armagnac, Calvados 4cl</i>	6€

BOISSONS CHAUDES

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

<i>Expresso Arabica Grand Cru du Honduras</i>	 	2,90€
<i>Déca Arabica Pure Origine</i>	 	2,90€
<i>Cappuccino Arabica Grand Cru du Honduras</i>	 	4€90
<i>Irish Coffee Arabica Grand Cru du Honduras</i>	 	9€
<i>Thé  ou Infusion  Équitable</i>		4€
<i>au choix</i>	<i>Thé Vert Menthe Verte</i>	
	<i>Thé Vert</i>	
	<i>Thé Noir Earl Grey</i>	
	<i>Thé Blanc Coco et Fruit de la Passion</i>	
	<i>Thé Noir Pêche Gingembre</i>	
	<i>Thé Blanc Myrtille et Fleur de Sureau</i>	
	<i>Thé Rooibos Chocolat Vanille (Sans Théine)</i>	
	<i>Infusion Bonne Nuit ou Infusion Hibiscus Cranberry</i>	

CARTE DES VINS

NOS VINS AU VERRE - 12cl -

VIN BLANC

Chardonnay Val de Loire IGP - Domaine Dubreuil  6€

Léger - Floral - Minéral

Bergerac Moelleux AOC - Domaine Marie Plaisance  6€

Moelleux - Arômes de Pêche

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils  6€50

Franc - Aromatique - Arômes d'Agrumes

Chablis AOC - Domaine Colombier  8€

Minéral - Fruité

VIN ROSÉ

Luberon AOP - Château de Sannes 1603 5€

Délicat - Frais

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire  6€50

Frais - Fruité

Côtes de Provence AOP - Château des Demoiselles  7€

Franc - Sec

VIN ROUGE

Cotes Catalanes IGP - Domaine de l'Évéché 5€

Puissant - Arômes de Fruits Mûrs

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire 6€50

Rond - Léger - Aromes de Baies

Saint Nicolas AOC - Domaine Mellier - Vallée de la Loire 7€

Ample - Arômes de Pain d'Épices & Fruits Mûrs

Lalande de Pomerol AOP - Château Belles Graves - Bordeaux  8€

Fin - Vivace - Fruité

NOS VINS EN CARAFE

Blanc - Rouge - Rosé : Sélection de vins du moment

25cl 8€ 50cl 14€

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 26€*

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 ET RHÔNE

Côtes de Provence Classé AOP - Lampe de Méduse  

75cl 35€

Ventoux AOP 2022 - Vox Hilaris - Abbayes du Barroux

75cl 25€

Ventoux AOP 2021 - Lux Grandinis - Abbayes du Barroux

75cl 37€

VINS BLANCS

Ventoux AOP 2020 - Lux de Caelo - Abbayes du Barroux

75cl 37€

Touraine Chenonceaux AOC - Château de Vallagon 

75cl 25€

Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat

37,5cl 14€ - 75cl 22€

Vacqueyras AOP - Domaine Brunely  

75cl 30€

Sancerre AOC - Domaine Durand

37,5cl 20€ - 75cl 37€

Quincy AOC - Domaine Portier 

75cl 33€

Chablis AOC « Tradition » - Domaine Colombier 

37,5cl 24€ - 75cl 44€

Pouilly Fumé AOC - Domaine Benoit Chauveau

75cl 36€

Bergerac Moelleux  AOC - Domaine Marie Plaisance

75cl 26€

VINS ROUGES

BORDEAUX

Graves AOC « Duverger » 	37,5cl 14€ - 75cl 21€
Lalande de Pomerol AOC « Château de Belles Graves » 	75cl 38€

LANGUEDOC ROUSSILLON

Cotes Catalanes IGP Domaine de L'Évéché 	75cl 22€
Cotes du Roussillon AOP « John Wine » Sans Sulfites  	75cl 28€
Cotes du Roussillon Villages AOP « Ego » Sans Sulfites  	75cl 29€
Pays d'Oc IGP « Chemin de Moscou »  	75cl 39€

BOURGOGNE

Irancy « Tradition » Domaine Bienvenu AOC	37,5cl 20€ - 75cl 39€
Marsannay AOC Clos St Louis 100% Pinot Noir	75cl 55€
Nuit Saint Georges AOC Domaine Dubois 100% Pinot Noir	75cl 69€

RHÔNE

Crozes Hermitage AOC « Les Entrecoeurs »  	75cl 39€
Ventoux AOP 2020 - Vox Angelerum - Abbayes du Barroux	75cl 25€
Ventoux AOP 2019 - Lux Aeterna - Abbayes du Barroux 	75cl 37€

VAL DE LOIRE

Touraine Chenonceaux AOC - Château de Vallagon  	75cl 25€
Anjou AOC - « Cep de Vie » Sans Sulfites Ajoutés	75cl 23€
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€