

COCKTAILS

- L'Aperol Spritz - 30cl - 8€*
Aperol, Prosecco, Eau Pétillante Affinée Maison, Orange Fraîche
- Le Mojito - 40cl - 8€*
Rhum blanc, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre Roux, Limonade
- Le Mojito Fruité - 40cl - 8€*
Rhum blanc, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre Roux, Limonade
➔ *Au Choix : Fraise - Framboise - Exotique - Litchi (sans rhum - alcool de litchi)*
- Le Gin Tonic 100% 🇫🇷 & 4B - 24cl - 9€*
Gin 4B Élevé en Fûts de Chêne et Tonic 4B de la Distillerie Archibald
- La Piña Colada - 48cl - 8€*
Rhum blanc, Sucre de canne, Jus d'Ananas, Lait de Coco
- L'Americano maison - 12cl - 9€*
Martini Rouge, Campari, Noilly Prat, Rondelles d'Orange et Citron
- Le Roméo & Juliette - 10cl - 7€*
Pétillant, Pêche de Vigne, Nectar d'Abricot
- Le Kir au Chardonnay 🍷 du Val de Loire - 10cl - 6€*
Au Choix : Châtaigne, Mûre Sauvage, Figue, Pêche de Vigne ou Cassis

APÉRITIFS

- La Coupe de Champagne Brut H. Blin - 9cl - 10€*
Maison Partenaire des Maîtres Restaurateurs de France
- Le Cœur d'Arlicot d'Olivet - 6cl - 6€*
ViN d'Orléans et Eau de Vie de Cerise
- Le Whisky Breton- Eddu Silver - 4cl - 9€*
Whisky Français élaboré à base de Blé Noir - Double distillation
- Le Whisky Jack Daniel's ou J&B - 4cl - 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€*

BIÈRES ET CIDRES



Pression - Lubie Blonde - Bière Artisanale 
Légère et Finement Pétillante

25cl 4€ 50cl 8€



Burdigala Blonde - Bière de dégustation 
Rafrâchissante au Parfum de Pêche et Touche Épicée

33cl 7€



Burdigala Blanche - Bière de dégustation 
Aux Fleurs de Sureau, Parfums de Litchi et de Pêche

33cl 7€



Burdigala IPA - Bière de dégustation 
Bière Sèche aux Parfums de Houblon et à l'Amertume Prononcée

33cl 7€

NOUVEAU

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

33cl 5€

BOISSONS SANS ALCOOL

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€

Limonade  *du Jura 33cl*

5€

Cola  *de Savoie 33cl*

5€

Ice Tea  *de Savoie 33cl*

5€

Jus de Pomme  *33cl*

4€

Jus ou Nectars - Alain Milliat 33cl
→ *Au Choix : Orange, Ananas, Tomate, Pamplemousse, Abicot*

5€

Jus ou Nectars du Moment - Alain Milliat 33cl
→ *Au Choix : Fraise, Framboise, Fruit de la Passion, Mangue,*

6€

Sirop 2cl
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, Sébastien, Matthieu, Adam, Thomas, Dorian & Justin

Du 1^{er} au 12 juin

LES PLANCHES À PARTAGER

- Chorizo Artisanal - Jambon Artisanal - Saucisse - Beurre Mariné - Cornichons 7€ petite 14€ grande
- Mozzarella Marinée - Crackers  Maison - Cake aux Légumes - Pickles de Poivrons  7€ petite 14€ grande

LES ENTRÉES

- Millefeuilles de Hareng Fumé  - Artichaut  - Mayonnaise Légère à l'Aneth  7€
- Crème de Poivrons - Oeuf Plein Air Local Façon Mollet - Croûtons  - Petits Lardons - Tomate  Grillée 8€
- Nougat de Chèvre  Local - Saumon  Mariné Maison - Fruits Secs - Abricot Confit 10€
- Carpaccio de Boeuf - Basilic Frais - Pignons de Pin - Huile Citronnée  - Parmesan DOC 11€
- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes Confites 15€ (supp menu 5€)

LES PLATS

- Gaufre Végétarienne Farcie à la Feta - Aubergine Grillée - Tomate Fraîche - Salade à l'Huile de Noisette  14€
- Trio Végétarien : Boulette de Lentilles  Locales - Tarte au Chèvre  Local, Tomate, Oignon - Risotto  aux Champignons 15€
- Pavé d'Espadon Mariné à l'Huile Parfumée - Caponata aux Olives  18€
- Magret de Canard - Sauce Crémeuse - Haricots Verts  Frais - Champignons à l'Ail  18€
- Rognons de Veau  à la Moutarde et Piment d'Espelette - Galette de Pommes de Terre  Locales 18€
- Filet de Merlu au Chorizo Artisanal - Guacamole de Courgettes  Locales - Riz  à l'Espagnole 17€
- Bavette d'Aloyau  - Frites  Maison - Tian de Légumes  - Flan Carotte  et Cumin - Sauce au Roquefort AOP 18€
- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes Confites 25€ (hors menu)

LE FROMAGE

- Ail & Fines Herbes de l'Yonne - Crottin de Chèvre  - Brie de Melun - Noix  - Raisins 8€

LES DESSERTS

- Ile Flottante à la Crème de Pistache - Eclats de Praslines Mazet - Tuile Craquante 7€

- Tiramisu du Pâtissier à la Mangue - Vanille Bourbon de Madagascar - Speculoos 8€

- Véritable Coulant au Chocolat  de Bolivie - Sorbet Maison aux Fruits Rouges 8€

- Entremet à la Fraise des Singeons - Bavarois Moelleux - Insert Framboise et Menthe Fraîche  Locale 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

Préparées au Lait de la Ferme et au Sucre 

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

- La Fraise Melba : Fraises des Singeons - Glace Maison Vanille Bourbon - Coulis de Fraises Maison - Amandes  9€

- Le Choco de Liège : Tulipe Craquante - Glace Maison Chocolat  de Bolivie - Chocolat Chaud - Chantilly Maison 9€

- La Dame Blanche : Tulipe Craquante - Glace Vanille Bourbon - Chocolat Chaud - Chantilly Maison - Amandes  9€

NOS FORMULES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€
(Le midi du mardi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert ou Glace 33€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert ou Glace 37€

PIZZAS MAISON

Nos pizzas sont servies avec une salade maraichère  locale

SAUCE TOMATE

et véritable Cantal Appellation d'Origine Protégée

Ibiza

15€

Rouelles d'oignons rouges, Chorizo Artisanal de la Vallée des Aldudes, Poivrons Confits du Piquillo, Poulet Local de la Ferme

Calzone soufflée

16€

Petits Lardons de Fumés au Bois de Hêtre, Champignons Frais et Oeuf Plein Air Local

Parma

16€

Tomate Fraîche  - Jambon Artisanal des Aldudes, Parmesan DOC

Fromagère de la Région (Végétarienne)

16€

Crottin de Chèvre  de Girolles, Ail et Fines Herbes de l'Yonne et Brie de Melun

CRÈME FRAÎCHE

et véritable Cantal Appellation d'Origine Protégée

Petite Brosse

16€

Chèvre  de Girolles, Oignons au Miel du Gâtinais, Pommes de Terre  Locales

Savoyarde

16€

Pommes de Terre locales , Reblochon AOP, Rouelles d'Oignons Rouges, Petits Lardons Fumés, Jambon Artisanal du Pays Basque

Route des Indes

16€

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

LA SPÉCIALITÉ DU CHEF

Couronne Royale

18€

4 Mini Pizzas soufflées présentées en Couronne :

Ibiza, Fromagère, Route des Indes, Petite Brosse et Copeaux de Parmesan Reggiano

BURGERS GOURMETS

Dans votre Burger, le Chef vous sert :

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

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

Le Béarnais

17€

Tartare de Tomates Fraîches  - Oignon Rouge - Emmental AOP

Le Colonel

17€

Livarot AOP - Cumin - Cornichons Aigre Doux - Oignons Doux 

Le British

17€

*Vieux Cheddar - Lomo Basque - Tomate Noire de Crimée - Ciboulette - Mayonnaise -
Moutarde  d'Orléans*

Le Brasero

17€

Sauce Barbecue, Courgette Grillée, Poivron Snacké, Emmental AOP

SUR DEMANDE !

Steak Végétarien Maison aux Lentilles  de Cortrat

MENU ENFANT

Boisson - Plat - Dessert 10€

Jus de Pomme  ou Cola ou Limonade

Mini Pizza : Tomate, Poulet Local de la Ferme, Cantal AOP

ou 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

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 Bonne Nuit : Camomille, Lavande, Houblon, Valériane

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

DIGESTIFS

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



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

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

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

Cognac, Armagnac, Calvados 4cl 6€

CARTE DES VINS

NOS VINS AU VERRE

VIN BLANC

Chardonnay Val de Loire IGP - Domaine Dubreuil 4€

Vin Léger, Floral et Minéral

Cotes de Bergerac AOC - Château Marie Plaisance 4€

Moelleux - Parfum d'Agrumes Acides et Sucrés

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils 5€

Vin Franc et Aromatique - Arômes d'Agrumes



Chablis AOC - Domaine Colombier 7€

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 Ferrages 5€

Structure Fraîche aux Arômes de Fruits Rouges et Pamplemousse

VIN ROUGE

Cotes Catalanes IGP - Domaine de l'Évêché 4€

Vin Puissant aux Arômes de Fruits Murs

Chinon AOC - Domaine des Géléries - Vallée de la Loire 4€

Vin Ample aux Arômes de Pain d'Épices et de Fruits Mûrs



Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire 5€

Vin Rond et Léger - Aromes de Baies et Fruits Noirs

Lalande de Pomerol AOP - Château Belles Graves - Bordeaux 7€

Structure Fine et Vivace - Fraîcheur du Fruit

NOS VINS A LA CARAFE

Chardonnay Val de Loire IGP - Famille Dubreuil 25cl 6€ 46cl 12€
Vin Blanc : Frais et Minéral - Arômes de Fruits Blancs

Chinon AOC - Domaine des Géléries 25cl 6€ 46cl 12€
Vin Rouge : Ample aux Arômes de Pain d'Épices et de Fruits Mûrs



Costières de Nîmes AOC - Château Vessière 25cl 6€ 46cl 12€
Vin Rosé : Frais aux Notes Acidulées



CHAMPAGNE ET PÉTILLANTS

<i>Champagne Brut H. Blin</i>	<i>Coupe 9cl 10€</i>
<i>Millésime Vintage - Cuvée Exclusive Maîtres Restaurateurs</i>	<i>75cl 59€</i>
<i>Poiré de Normandie - Maison Fournier</i>	<i>Coupe 10cl 5€</i>
<i>Le Cidre de Poire Normand - Léger et Fruité</i>	<i>75cl 17€</i>
<i>Crémant d'Alsace Rosé - Domaine Beck</i> 	<i>75cl 20€</i>

VINS ROSÉS

VAL DE LOIRE

<i>Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat</i> 	<i>37,5cl 14€ - 75cl 20€</i>
<i>Cabernet d'Anjou</i>  « <i>Jardin des Anges</i> »	<i>75cl 19€</i>
<i>Touraine AOC - Domaine Priou</i>	<i>37,5cl 13€ - 75cl 18€</i>

PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

<i>Pays d'Oc IGP « Les Chemins de Perret »</i>	<i>75cl 19€</i>
<i>Côtes de Provence Classé AOP « Lampe de Méduse »</i>	<i>37,5cl 20€ - 75cl 33€</i>

VINS BLANCS

BOURGOGNE ET VAL DE LOIRE

<i>Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat</i>	<i>37,5cl 12€ - 75cl 19€</i>
<i>Côteaux du Giennois AOC - « L'Insolite » Domaine Poupat</i>	<i>75cl 32€</i>
<i>Sélection Parcelleire - 100% Sauvignon</i>	
<i>Sancerre AOC - Domaine Durand</i> 	<i>37,5cl 17€ - 75cl 29€</i>
<i>Quincy AOC - Domaine Portier</i> 	<i>75cl 27€</i>
<i>Chablis AOC « Tradition » - Domaine Colombier</i> 	<i>37,5cl 19€ - 75cl 35€</i>
<i>Pouilly Fumé AOC - Domaine Dezat</i>	<i>75cl 29€</i>
<i>Bergerac Moelleux AOC - Domaine Marie Plaisance</i>	<i>75cl 19€</i>

VINS ROUGES

BORDEAUX

Graves AOC « Duverger »	37,5cl 12€ - 75cl 19€
Lalande de Pomerol AOC « Château de Belles Graves »	75cl 36€
Saint Estèphe AOC « Château St Estèphe »	75cl 44€
Saint Emilion Grand Cru AOC « Lapelletrie » 	75cl 45€

LANGUEDOC ROUSSILLON

Pays d'Oc IGP « Chemin de Moscou » 	75cl 40€
--	----------

BOURGOGNE

Irancy « Tradition » Domaine Bienvenu AOC	37,5cl 17€ - 75cl 34€
Mercurey AOC  100% Pinot Noir	75cl 45€

RHÔNE

Crozes Hermitage AOC  « Les Galets »	75cl 39€
Côte Rotie AOC « Les Méandres »	75cl 59€

VAL DE LOIRE

Chinon « Les Géleries » AOC 	75cl 19€
Saint Nicolas AOC « Les Perruches » 	75cl 29€
Saumur Champigny AOC « Terres Rouges » 	75cl 29€
Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat	37,5cl 13€ - 75cl 19€
Touraine Pinot Noir AOC - Domaine Priou	37,5cl 12€ - 75cl 17€

VINS ETRANGERS

ESPAGNE - Ribera Del Duero DO - Domaine Soto 	75cl 27€
ITALIE - Montepulciano d'Abruzzo DOP «Amaranta»	75cl 40€
99/100 - Guide Luca Maroni 2019 des Meilleurs Vins Rouges Italiens	

ALSACE

Pinot Noir AOC « Réserve » Domaine Beck 	75cl 23€
---	----------