

## 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 Pétilante Affinée Maison, Orange	9€
Le Campari Spritz - 30cl - Campari, Prosecco, Eau Pétilante Affinée Maison, Orange	9€
Le Saint Germain Spritz - 30cl - Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau Pétilante 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€ <sup>50</sup>
→ 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	10€
La Piña Colada - 48cl - Rhum blanc, Sucre de Canne, Jus d'Ananas, Lait de Coco	9€
L'Americano - 12cl - Martini Rouge, Campari, Noilly Prat, Orange Fraîche	9€
Le Negroni - 12cl - Martini Rouge, Campari, Gin  , 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 -	6€
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 Eddu Silver Pur Blé Noir de Bretagne - 4cl	9€

# BIÈRES ET CIDRES

<i>Bière Pression « Alice » - Bière Artisanale de Boynes (45)</i>	25cl 5€ 50cl 10€
<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 - 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>	

# BOISSONS SANS ALCOOL

<i>Virgin Spritz <u>ou</u> Gin Tonic - 27,5cl</i>	6€ <sup>50</sup>
<i>Virgin Mojito - 40cl - Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre de Canne, Limonade</i>	6€ <sup>50</sup>
<i>Virgin Piña Colada - 48cl - Jus d'Ananas, Sirop de Sucre de Canne, Lait de coco</i>	6€ <sup>50</sup>
<i>Bière Sans Alcool  0.0% - 33cl</i>	6€
<i>Au choix : Blonde Nature ou Blonde Pêche ou Fruits Rouges</i>	
<i>Limonade Artisanale de Sancerre</i>	5€
<i>Nature au Véritable Jus de Citron <u>ou</u> Coquelicot de Nemours <u>ou</u> Cerise</i>	
<i>Cola Artisanal  de Savoie - 33cl</i>	5€
<i>Jus de Pomme  100% Pur Jus Maison Fournier - 33cl</i>	5€
<i>Jus ou Nectars - Alain Milliat - 33cl</i>	6€
<i>→ Au Choix : Abricot, Pêche, Pamplemousse, Tomate, Fraise, Ananas, Mangue</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€<sup>50</sup>**

# LA CARTE ÉPHÉMÈRE

Du 18 Février au 8 Mars 2025

Ici, le Chef Nicolas Leffray et son équipe,  
Patrick, Brent, Clément, Morgan, Nicolas, Evan, Mathis & Camille

Vous proposent


Une Carte renouvelée régulièrement

A base de Produits Locaux, Responsables, Bio & Équitables

Maître Restaurateur, nous ne travaillons que des Produits Frais

Et bien sûr, toutes nos Viandes sont d'Origine Française



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



## LES ENTRÉES

- Le Chou Farci à la Viande Hachée Fraîche - Mozzarella 10€

- La Raviole Ouverte au Saumon  - Epinards  - Sauce Natua 12€

- La Tourte au Munster AOP - Blancs de Poireaux  - Crème au Cumin  11€

- L'Oeuf Parfait  - Crème de Potimarron - Jambon Artisanal Basque - Espelette - Tuile de Comté AOP 11€


- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes  Confités 18€ (Hors menu midi)

# LES PLATS

## LA SPÉCIALITÉ DU CHEF

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

## LE TRIO VÉGÉTARIEN

Toast   à l'Avocat - Cacahuètes & Guacamole

Quiche au Brocolis - Moutarde - Gouda

Quenelle Veggie Olive & Sauce Tomate 19€

## LES POISSONS


- La Blanquette de la Mer à la Crème de Coco - Paprika Fumé - Légumes Fondants 22€  
(Lotte - Moules - Langoustine - Julienne)

- Le Filet de Merlan - Gnocchis aux Carottes  - Huile de Basilic - Brocolis Grillés 19€



## LES VIANDES



- Les Boulettes de Volaille à l'Italienne - Tagliatelles  19€

- Le Foie de Veau aux Raisins Frais - Jus à l'Echalote - Frites Maison   23€

- Le Magret de Canard aux Cèpes & Marrons - Pommes de Terre Darphin   au Thym 20€

- L'Onglet de Charolais - Sauce Chanterelle & Bourbon - Gratin Chou-fleur & Pomme de Terre   19€

- Le Burger Original - Steak du Boucher - Cheddar - Cornichons - Oignons - Guanciale - Sauce Original 18€  
Servi avec ses Frites Maison  

- Le Burger au Poulet Croustillant - Sauce Barbecue Fumée - Avocat - Emmental - Oignons 18€  
Servi avec ses Frites Maison  

## LA FONDUE SUISSE

La Fondue Suisse au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Servie avec du Pain  - Salade Verte  - Charcuterie Artisanale Basque

Hors Menus - Minimum 2 personnes

Nature

25€ / personne

Morilles & Vin Jaune

29€ / personne

## LES DESSERTS

- L'Ardoise de 3 Fromages Régionaux 8€
- La Crème au Caramel et à l'Orange  9€
- Le Tiramisu au Café Arabica  - Amaretto - Cacao  9€
- La Tartelette Amandine  - Confit de Framboise - Crème Pistache 9€
- L'Ananas Rôti - Panna Cotta Vanille Bourbon - Sorbet Maison Exotique - Crumble 9€
- La Bagatelle aux Poires   - Caramel - Crème Pâtissière - Amandes  Grillées - Chantilly Maison 9€
- Le Coulant au Chocolat  - 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 8€
- 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 25€


ou

Plat & Dessert 25€

Servie uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés


## MENU ENFANT

Boisson - Plat - Dessert 13€

Jus de Pomme  ou Cola ou Limonade

- - -

Plat au choix : Mini Burger ou Steak haché ou Poisson du Moment ou Steak Végétarien

Accompagnement au choix : Frites Maison  Locales ou Petits Légumes

- - -












Glace Maison du Moment et Chantilly Maison

# DIGESTIFS

<i>Rhum Vieux de Dégustation du Moment 4cl</i>	9€
<i>Rhums Arrangés de l'Île de la Réunion 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>Espresso 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€ <sup>90</sup>
<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 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>Infusion Hibiscus Cranberry</i>	
<i>Infusion Bonne Nuit</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€<sup>50</sup>

*Franc - Aromatique - Arômes d'Agrumes*


**Chablis AOC - Domaine Colombier**  8€

*Minéral - Fruité*


### VIN ROSÉ

**Ventoux AOP - Abbayes du Barroux** 6€

*Subtil - Élégant*


**Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire**  6€<sup>50</sup>

*Frais - Fruité*

**Côtes de Provence AOP - Château des Demoiselles**  7€

*Franc - Sec*

### VIN ROUGE

**Côtes-du-Rhône AOC Domaine de Rochemond**  6€

*Intense - Souple - Arômes de Fruits Mûrs & Réglisse*

**Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire** 6€<sup>50</sup>

*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 - Terrasses de Belles Graves - Bordeaux**  8€

*Fin - Vivace - Fruité*

## NOS VINS EN CARAFE

**Blanc - Rouge - Rosé : Sélection de vins du moment**

25cl 8€ 50cl 15€

# 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 6€  
75cl 28€

## 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€

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€
Bordeaux L'Essentiel  Château Hauts Cabroles	75cl 22€
Lalande de Pomerol AOC « Terrasses de Belles Graves » 	75cl 38€





## LANGUEDOC ROUSSILLON

Cotes Catalanes IGP Domaine de L'Évéché 	75cl 23€
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

Côtes-du-Rhône AOC Domaine de Rochemond 	75cl 25€
Crozes Hermitage AOC « Les Entrecoeurs »  	75cl 39€
Ventoux AOP 2019 - Lux Aeterna - Abbayes du Barroux 	75cl 37€

## VAL DE LOIRE

Anjou AOC - « Cep de Vie » Sans Sulfites Ajoutés	75cl 23€
Saumur Champigny  AOC - Couly Dutheil 	75cl 36€
Saint Nicolas AOC - Domaine Mellier	75cl 35€
Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat	37,5cl 14€ - 75cl 22€
Sancerre AOC - Domaine Sylvain Bailly	75cl 35€