

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€ ⁵⁰
→ 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

La Coupe de Champagne Brut Odil Moret  - 10cl -	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>	<i>25cl 5€ 50cl 10€</i>
<i>Cidre Artisanal Brut  Maison Fournier - 100% Pur Jus</i>	<i>33cl 5€</i>
<i>La Maddam  - Bière Artisanale de Chablis</i>	<i>33cl 8€</i>
<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>	<i>33cl 8€</i>
<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>	<i>6€⁵⁰</i>
<i>Virgin Mojito - 40cl - Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre de Canne, Limonade</i>	<i>6€⁵⁰</i>
<i>Virgin Piña Colada - 48cl - Jus d'Ananas, Sirop de Sucre de Canne, Lait de coco</i>	<i>6€⁵⁰</i>
<i>Bière Sans Alcool  0.0% - 33cl</i>	<i>6€</i>
<i>Au choix : Blonde Nature ou Blonde Pêche ou Fruits Rouges</i>	
<i>Limonade Artisanale de Sancerre</i>	<i>5€</i>
<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>	<i>5€</i>
<i>Jus de Pomme  100% Pur Jus Maison Fournier - 33cl</i>	<i>5€</i>
<i>Jus ou Nectars - Alain Milliat - 33cl</i>	<i>6€</i>
<i>→ Au Choix : Abricot, Pêche, Pamplemousse, Tomate, Fraise, Ananas, Mangue</i>	
<i>Sirop 2cl - au choix : Grenadine, Menthe, Fraise, Citron</i>	<i>1,50€</i>

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 11 au 29 Mars 2025

Ici, le Chef Nicolas Leffray et son équipe,
Patrick, Brent, 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 Taco de Lomo Séché - Avocat - Crème d'Ail  - Endive - Roquette - Pickles 12€

- Les Noix de Saint Jacques Rôties - Champignons à la Crème - Patate Douce  17€ (menu +5€)

- L'Oeuf Plein Air  Mimosa Façon Carbonara - Parmesan - Guanciale Grillé 10€ (Végétarien sur demande)

- Le Rouleau de Printemps Croustillant - Poulet de la Ferme de Luteau - Vermicelles - Sauce Aigre Douce 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  Confités 28€ (hors menu)


LE TRIO VÉGÉTARIEN

Steak de Chou-fleur Sauce Chimichuri & Feta

Croque Gauffré Burrata & Tomate Confitée

Pommes Libanaises   19€



LES POISSONS

- Le Saumon en Croûte de Chorizo & Herbes Fraîches - Risotto  - Sauce Poivron Grillé & Chorizo 20€

- La Brochette de Cabillaud & Gambas Marinées à l'Ail - Curry Rouge - Polenta  Rôtie aux Herbes 21€

LES VIANDES

- Le Tajine d'Agneau Confit 7 heures - Semoule  - Légumes Fondants  - Jus Epicé 20€

- Les Rognons de Veau au Poivre de Madagascar - Purée Maison   - Echalotes Crispy 21€

- La Bavette d'Aloyau - Sauce Béarnaise Maison - Frites Maison   - Salade Coleslaw 19€

LES BURGERS

- Le Tartare : Steak du Boucher au Poivre Noir - Sauce Tartare - Cantal - Oignon - Tomate Séchée 18€

- Le Chaource : Steak du Boucher - Chaource - Noix Caramélisées - Pomme   Rôtie - Poitrine Fumée 18€

- Le Savoyard : Steak du Boucher - Reblochon AOP - Oignons Confités - Ketchup Maison - Poitrine Fumée 18€

Nos burgers sont préparés avec du Pain Brioché  et sont servis 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 Panna Cotta au Coulis de Fruits Rouges Maison 8€
- Le Carré  au Citron - Crème Fouettée à l'Amande  9€
- Le Baba au Rhum - Sirop d'Epices - Crème aux Agrumes 9€
- Le Pain Perdu  Brioché - Crème Montée Vanille Bourbon - Caramel au Beurre Salé - Eclats de Pralin 9€
- Le Croquant de Printemps - Pomme  Confitée - Speculoos - Chocolat  - Riz Soufflé  - Glace Vanille 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€ 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 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€50

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€50

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€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 - 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 10cl 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 » 	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€
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€