

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 du Loiret (Faronville) & Tonic  Français	11€
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 - Très léger (2°) et Fruité	6€
Le Pastis - 2cl -	5€
Le Martini Rouge ou Blanc - Porto - Suze - 4cl -	6€

WHISKIES

Le Whisky Jack Daniel's ou J&B - 4cl -	7€
Le Whisky Eddu Silver Pur Blé Noir de Bretagne - 4cl -	9€
Le Whisky Lagomorphe du Loiret - Ferme de Faronville - 4cl -	10€
Élevé en fûts de Bourbon et de Banyuls	

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 : Brune - Sour Hibiscus - Fumée - IPA Blanche - Pale Ale</i>	

BOISSONS SANS ALCOOL

<i>Virgin Spritz - 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
<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 <u>ou</u> Fruits Exotiques</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€⁵⁰

LA CARTE ÉPHÉMÈRE

Du 22 Avril au 10 Mai 2025

*Ici, le Chef Nicolas Leffray et son équipe,
Patrick, 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

- La Poêlée de Couteaux en Persillade 11€

- Le Toast  de Chèvre  Chaud de Girolles - Miel de Cortrat  - Guanciaie Grillée 10€

- Le Tartare de Saumon  - Avocat - Oeufs de Truite - Croquant d'Oignons 13€

- Les Acras de Gambas Epicés - Mayonnaise aux Oeufs Plein Air  & Citron Vert - Salade Verte 12€

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

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

Oeuf Plein Air  Cocotte à la Florentine - Crème de Beaufort AOP

Quesadillas à la Patate Douce & Cheddar

Salade d'Avocat & Oignons Frits 19€

LES POISSONS

- La Choucroute de la Mer - Sauce Moutarde d'Orléans (Raie - Crevettes - Merlu - Palourdes - Haddock) 22€

- Le Steak de Thon Rouge Mi-cuit - Mousse aux Epices - Sauce Choron - Légumes de Printemps 21€

LES VIANDES

- Le Filet de Veau Basse Température aux Morilles - Linguines  - Parmesan 22€

- La Langue de Boeuf - Sauce Piquante aux Cornichons - Purée Maison aux Pommes de Terre   19€

- Le Paleron de Charolais Confit 7 Heures - Frites Maison aux Pommes de Terre   - Flan de Légumes  19€

LES BURGERS

- L'Indien : Steak du Boucher Mariné au Curry - Coriandre - Cheddar Epicé - Poivrons - Sauce Tandoori 19€

- L'Italien : Steak du Boucher Mariné au Basilic - Pesto Verde - Tomate Confitée - Burrata - Roquette 19€

Nos burgers sont préparés avec du Pain Brioché  et sont servis avec ses Frites Maison  

LES DESSERTS

- L'Ardoise de 3 Fromages Régionaux 8€
- Le Coulant au Chocolat Blanc et Pistache d'Iran 9€
- Le Tiramisu au Speculoos - Mascarpone - Poire 🍊 9€
- L'Ananas Frais - Glace Maison Citron - Chantilly Maison 9€
- La Tarte du Moment et sa Boule de Glace Maison Vanille Bourbon 8€
- La Tulipe Vanille Praliné - Glaces Maison - Cacahuètes Caramélisées - Amandes 🍫 9€
- La Tulipe Exotique - Glaces Maison - Chantilly Maison - Fruits Frais - Coulis Fruits Rouges 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>	7€
<i>Gin du Loiret - Ferme de Faronville 4cl</i>	7€
<i>Get 27, 31, Baileys, Limoncello 4cl</i>	6€
<i>Eau de vie : Mirabelle, Framboise, Prune, Poire 4cl</i>	7€
<i>Cognac, Armagnac, Calvados 4cl</i>	7€

BOISSONS CHAUDES

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

<i>Espresso Arabica Grand Cru du Honduras</i>  	2,90€
<i>Décaféiné</i>	2,90€
<i>Cappuccino Arabica Grand Cru du Honduras</i>  	4€90
<i>Irish Coffee Arabica Grand Cru du Honduras</i>  	10€
<i>Thé  ou Infusion  Équitable</i> <i>au choix</i>	4€50
 <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>Infusion Fruits Rouges</i>	
<i>Infusion Bonne Nuit</i>	

CARTE DES VINS

NOS VINS AU VERRE - 12cl -

VIN BLANC

Chardonnay IGP - Domaine Preignes Le Neuf  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 

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

Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat

37,5cl 14€ - 75cl 22€

Bergerac Moelleux  AOC - Domaine Marie Plaisance

75cl 26€

Reuilly AOP - Domaine Bigonneau

75cl 28€

Vacqueyras AOP - Domaine Brunely  

75cl 30€

Quincy AOC - Domaine Portier 

75cl 33€

Pouilly Fumé AOC - Domaine Benoit Chauveau

75cl 36€

Sancerre AOC - Domaine Durand

37,5cl 20€ - 75cl 37€

Crozes Hermitage  AOC - « Les Charmeuses »

75cl 42€

Chablis AOC « Tradition » - Domaine Colombier 

37,5cl 24€ - 75cl 44€

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€
- Vacqueyras AOP - Domaine Brunely   75cl 30€
- Ventoux AOP - Lux Aeterna - Abbayes du Barroux  75cl 37€
- Crozes Hermitage AOC « Les Entrecoeurs »   75cl 39€
- Châteauneuf-du-Pape  - Château Manissy 75cl 69€

VAL DE LOIRE

- Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat 37,5cl 14€ - 75cl 22€
- Anjou AOC - « Cep de Vie » Sans Sulfites Ajoutés 75cl 23€
- Reuilly AOP - Domaine Bigonneau 75cl 28€
- Saint Nicolas AOC - Domaine Mellier 75cl 35€
- Sancerre AOC - Domaine Sylvain Bailly 75cl 35€
- Saumur Champigny  AOC - Couly Dutheil  75cl 36€