

## PLANCHE À PARTAGER

- Charcuterie : Chorizo Artisanal - Jambon Artisanal - Saucisse Sèche Artisanale - Beurre Mariné - Cornichons  
- Fromages : Chèvre  de Girolles - Gouda au Cumin - Brie de Meaux AOP - Gorgonzola - Gelée de Groseille

9€ pour 2 personnes - 18€ pour 4 personnes

## COCKTAILS MAISON

NOUVEAU

Le Sarti Spritz - 30cl - Sarti Rosa, Pétillant, Eau Pétillante Affinée Maison, Orange 9€

Le Spritz revisité au Sarti Rosa : Liqueur de Fruit de la Passion, Mangue & Orange Sanguine

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

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

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€

Le Saint Germain Spritz - 30cl - Liqueur de 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€<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 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 - 12€

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€ |

## BIÈRES ET CIDRES

|                                                                                                                                       |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Bière Pression « Alice » - Bière Artisanale de Boynes (45)                                                                            | 25cl 5€ 50cl 10€ |
| Cidre Artisanal Brut  Maison Fournier - 100% Pur Jus | 33cl 5€          |
| La Maddam  - Bière Artisanale de Chablis             | 33cl 8€          |
| au choix : Triple - Blanche à la Cerise - Blonde Élevée en Fûts de Chablis                                                            |                  |
| La Brasserie des Merveilles - Bière Artisanale de Boynes (45)                                                                         | 33cl 8€          |
| au choix : Sour Hibiscus - Fumée - IPA - Blanche - Pale Ale                                                                           |                  |

## BOISSONS SANS ALCOOL

|                                                                                                                                      |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Virgin Spritz - 27,5cl                                                                                                               | 6€ <sup>50</sup> |
| Virgin Mojito - 40cl - Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre de Canne, Limonade                                                         | 6€ <sup>50</sup> |
| Virgin Piña Colada - 48cl - Jus d'Ananas, Sirop de Sucre de Canne, Lait de coco                                                      | 6€ <sup>50</sup> |
| Bière Sans Alcool  0.0% - 33cl                    | 6€               |
| Au choix : Blonde Pêche ou Fruits Rouges                                                                                             |                  |
| Limonade Artisanale de Sancerre                                                                                                      | 5€               |
| Nature au Véritable Jus de Citron <u>ou</u> Coquelicot de Nemours <u>ou</u> Cerise <u>ou</u> Fruits Exotiques                        |                  |
| Cola Artisanal  de Savoie - 33cl                  | 5€               |
| Jus de Pomme  100% Pur Jus Maison Fournier - 33cl | 5€               |
| Jus ou Nectars - Alain Milliat - 33cl                                                                                                | 6€               |
| → Au Choix : Pêche, Tomate, Fraise, Mangue                                                                                           |                  |
| Sirop 2cl - au choix : Grenadine, Menthe, Fraise, Citron                                                                             | 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 13 Mai au 7 Juin 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 Raviole Ouverte - Crémeux Epicé Tomate & Poivrons - Burrata - Basilic 10€*

*- Le Carpaccio de Boeuf - Pesto Basilic & Espelette - Pignons de Pin - Parmesan 12€*

*- Le Millefeuilles de Thon & Gambas - Mayonnaise Sriracha aux Oeuf Plein Air  - Avocat - Sésame  14€*

*- La Tarte Fine de Bresaola (Boeuf Séché) - Tomate Confite   - Mozzarella - Roquette - Balsamique - Parmesan 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

*Assortiment de 3 mini plats végétariens*

Tarte Tatin au Poivron Rouge - Oignon - Fromage Frais

Tartinade de Feta aux Herbes Fraîches & Boulgour  à l'Indienne 19€

## LA SALADE DU MOMENT

- La Salade César : Poulet de la Ferme  - Sauce Maison - Romaine  - Parmesan - Croûtons  18€

## LES POISSONS

- Le Filet de Dorade Royale - Piperade Basque - Risotto  Crémeux 22€

- La Papillote de la Mer - Herbes - Sauce Citronnée - Riz Pilaf  - Petits Légumes  21€

## LES VIANDES

- La Bavette de Veau  d'Aveyron - Sauce Chimichuri - Grenailles Fondantes  22€

- Le Tartare de Boeuf au Couteau Préparé - Frites Maison   - Salade Coleslaw 20€

- Le Magret de Canard Rôti Minute - Sauce au Miel  - Amandes  - Purée Carotte & Patate Douce 22€

## LES BURGERS

- Le Fermier : Poulet Croustillant - Sauce Cocktail - Emmental - Oignons Rouges - Cornichons Aigre Doux 19€

- Le Barbecue : Steak du Boucher Mariné aux Epices - Oignons Confits - Courgette Grillée  
Piquillo - Emmental - Sauce Barbecue 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€

- La Tarte du Moment et sa Boule de Glace ou Sorbet Maison 8€

- L'île Flottante aux Oeufs Plein Air 🍌 - Eclats de Pralines Mazet 🍌 - Vanille Bourbon 9€

- La Ganache au Chocolat Blanc - Glace Maison au Café Arabica 4B - Crumble au Cacao 4B 9€

- Le Tartare de Fraises des Singes 🍌 - Zestes de Citron Vert - Croquant Pistache - Glace Maison Vanille 9€

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

- 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)

## LES GLACES

- Les Deux Boules de Glace ou Sorbet Maison du Moment - Chantilly - Tuile aux Pralines Mazet 8€

- La Tulipe Antilles - Glaces Maison Rhum Raisin - Caramel - Chantilly Maison - Amandes 4B 9€

- La Tulipe Citron - Glace Maison Citron 4B - Lemon Curd - Meringue - Chantilly Maison - Amandes 4B 9€

## LA FORMULE MIDI

**Entrée & Plat ou Plat & 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

- - -

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

Accompagnement au choix : Frites Maison 4B 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'Ile 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>Expresso 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><br><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 12€  
75cl 65€

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 Entrecœurs »   | 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€              |