

## 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

Le Spritz - 30cl - Liqueur d'Orange, Pétillant, Eau Pétillante Affinée Maison, Orange 9€

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

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

Le Hugo Spritz - 30cl - Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau Pétillante Maison 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 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 6€
La Maddam  - Bière Artisanale de Chablis	33cl 8€
Au choix parmi la sélection du moment	
La Brasserie des Merveilles - Bière Artisanale  de Boynes (45)	33cl 8€
Au choix parmi la sélection du moment	

## 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  -25cl -	6€
→ Au Choix : Abricot, Pêche, Tomate, Ananas ou Pomme - Fraise	
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 10 au 28 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

- Le Nougat de Chèvre   - Saumon en Gravlax - Fruits Secs  - Toast  13€
- Le Carpaccio de Boeuf - Pesto Basilic & Espelette - Pignons de Pin - Parmesan 12€
- Le Croustillant au Brie de Melun AOP - Noix  - Vinaigrette aux Brisures de Truffe Noire 10€
- L'Oeuf Plein Air  Mollet et Pané - Crème de Parmesan - Pignons - Ventrèche Grillée (Lard) 11€
- La Brochette de Veau Mariné - Sauces Blanche & Barbecue Fumée - Pesto Maison - Oignons Frits 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*

Tzatziki de Courgette  

Lasagnes aux Légumes du Soleil

Mini Burger au Caviar d'Aubergine & Tomate Confite 19€

## LA SALADE DU MOMENT

- La Salade Thaï - Salade - Nouilles - Gambas - Noix de Cajou - Coriandre - Sauce Aigre Douce - Soja 18€

## LES POISSONS

- Le Dos de Cabillaud Skrei en Croûte d'Herbes - Tomate Provençale - Polenta   22€

- La Brochette de Poulpe de Roche - Chorizo Grillé - Sauce Yakitori - Risotto aux Courgettes 21€

## LES VIANDES

- L'Onglet de Boeuf Charolais - Sauce Gorgonzola - Frites Maison   - Brocolis à l'Ail 20€

- Le Tajine de Poulet de la Ferme  - Légumes Grillés - Semoule  - Harissa en Sauce 21€

- Les Côtelettes d'Agneau Snackées - Ail Grillé - Coco de Paimpol au Romarin 20€

Le Carpaccio de Boeuf - Pesto Basilic & Espelette - Pignons de Pin - Parmesan 23€ (menu +3€)

Accompagnement au choix : Salade Verte ou Frites Maison  

## LES BURGERS

- Le Girolles : Steak du Boucher - Chèvre   de Girolles - Miel  - Oignon Rouge - Sauce Tomatée 19€

- Le Sicilien : Steak du Boucher - Pesto - Mozzarella Di Buffala - Oignon Rouge - Tartare de Tomate  
Roquette - Jambon 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 & Glace Maison 8€

- Le Cheesecake à la Pistache & Vanille Bourbon 9€

- Le Millefeuilles aux Fraises des Singeons 🍊 - Vanille Bourbon - Mascarpone - Confit de Fraise 🍊 9€

- Les Profiteroles - Glace Maison Vanille Bourbon - Eclats de Praslines Mazet 🍊 - Amandes 🍌 - Chantilly 9€

- Le Coulant au Chocolat 🍌 - Sorbet Maison à la Menthe Fraîche 🍊 de notre Terrasse - Chantilly Maison 9€

- Le Café Gourmand : Espresso 🍌 Grand Cru d'Arabica du Honduras et ses 4 mini desserts 9€

(Décaféiné 🍌 - Thé 🍌 - Infusion 🍌 sur demande)

## LES GLACES

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

- La Tulipe Estivale : Sorbet Maison Fraise 🍊 - Glace Maison Vanille - Chantilly - Coulis - Fraises Fraîches 🍊 9€

- La Tulipe Dame Blanche : Glace Maison Vanille Bourbon - Chocolat Chaud 🍌 - Chantilly - Amandes 🍌 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 🍌 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>	4€50
<i>au choix</i>	
 <i>Thé Vert Menthe Verte</i>	
<i>Thé Noir Earl Grey</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**  9€

*Minéral - Fruité*

### VIN ROSÉ

**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 & Régliasse*

**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** 8€

*Ample - Arômes de Pain d'Epices & Fruits Mûrs*

**Lalande de Pomerol AOP 2015 - Terrasses de Belles Graves - Bordeaux**  11€

*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 43€

## LANGUEDOC ROUSSILLON

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