

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

(Planche Mixe sur demande)

10€ pour 2 personnes - 20€ 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€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 Ferme de Faronville) 11€

→ Tonic  Français au choix : Nature ou Concombre ou Pamplemousse ou Sureau

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

Bière Sans Alcool  0.0% - 33cl -	6€ ⁵⁰
Au choix : Blonde - IPA - Pêche - Fruits Rouges	
Virgin Spritz - 27,5cl -	6€ ⁵⁰
Virgin Mojito - 40cl - Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre de Canne, Limonade	6€ ⁵⁰
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€⁵⁰**

LA CARTE ÉPHÉMÈRE

Du 1^{er} au 26 Juillet 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 Melon de Cavaillon - Burrata - Jambon de Bayonne AOP 11€

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

- L'Oeuf Plein Air  Poché - Crèmeux de Poivron  - Tomate - Chorizo - Croûtons 11€

- Le Tataki de Thon Rouge - Wakamé - Sésame  - Soja - Sauce Chili - Cacahuètes 14€

- Le Cheesecake Salé - Saumon Fumé Maison - Avocat - Fromage Frais - Crackers  13€

- 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 au Chèvre  et Courgette 

Tomate  - Burrata - Pesto Maison

Wings de Chou-fleur  19€

LA SALADE DU MOMENT

- La Salade de Chèvre de la Petite Brosse  - Croustis Miel  & Menthe - Toast  Chèvre Chaud 18€

LES POISSONS

- Le Merlu en Aioli - Légumes Croquants  - Pommes Vapeur  - Ail & Persil 21€

- Les Pastas  à la Ricotta - Pecorino - Crémeux Tomate & Basilic - Gambas Flambées 21€

LES VIANDES

- Le Filet Mignon de Porc Label Rouge en Croûte - Duxelle - Epinards - Moutarde - Sauce Porto 20€

- Le Tartare de Poulet de la Ferme de Luteau  (Cuit) - Basilic - Tomate Confitée - Frites Maison  21€

- L'Entrecôte Limousine Infusée au Thym - Tian - Beurre à l'Espelette - Pomme Foin  25€ (menu + 5€)

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

Accompagnement au choix : Salade Verte ou Frites Maison 

(Garniture supplémentaire + 2€50)

LES BURGERS

- Le Basque : Steak du Boucher - Tomme de Brebis - Cerise Noire - Compotée Oignon Rouge  19€

- Le Mexicain : Steak du Boucher Mariné Façon Fajitas - Piquillo - Oignons Grillés - Tomate - Cheddar 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 Salade de Fruits Frais de Saison 8€

- La Crème Brûlée aux Eclats de Caramel  9€

- La Tarte Façon Panna Cotta aux Fraises des Singeons  9€

- La Brioche Perdue - Compôtée de Cerise  - Cerises  Fraîches - Ganache Pistache 9€

- La Nage de Pêche Jaune - Abricot - Infusion Citron Gingembre - Agave - Menthe  de notre Terrasse 8€

- 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 Dame Blanche : Glaces Maison Vanille Bourbon - Chantilly - Chocolat  - Amandes 9€

- La Tulipe Estivale : Sorbet Maison Fraise  - Glace Maison Vanille Bourbon - Chantilly - Fraises  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'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>		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 & Réglette

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'Épices & 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 AOP Cru Classé - Lampe de Méduse



75cl 35€

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 ET PROVENCE

Cotes Catalanes IGP Domaine de L'Évéché 	75cl 23€
Côtes de Provence Classé AOP - Lampe de Méduse  	75cl 37€
♥ 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€