



Le Mois de la Gastronomie

du 1^{er} Octobre au 15 novembre 2025 - 55€

Le Cocktail Pétillant Rhum - Exotique - Vanille
Brochette de Blinis - Saumon Fumé Maison

La Raviole Ouverte aux Cèpes - Foie Gras Poêlé
Courge  de Cortrat

La Lotte Nacrée - Crémeux Pistache
Pommes de Terre  de Cortrat - Chou Vert


Le Millefeuilles de Comté AOP 24 Mois

Le Chocolat  de Bolivie - Noix de Coco
& Epices

L' Expresso  Arabica Grand Cru
Douceur Chocolatée de chez Dorée Cacao

Le Chardonnay et le Pinot Noir  à Discretion
Domaine Doudet Naudin en Bourgogne
Eau Plate & Pétillante

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 Mixte sur demande)

11€ pour 2 personnes - 22€ pour 4 personnes

COCKTAILS MAISON

- Le Spritz - 30cl - Liqueur d'Orange, Pétillant, Eau Pétilante Affinée Maison, Orange 9€
Le Limoncello Spritz - 30cl - Limoncello, Pétillant, Eau Pétilante Affinée Maison 9€
Le Campari Spritz - 30cl - Campari, Pétillant, Eau Pétilante Affinée Maison, Orange 9€
Le Hugo Spritz - 30cl - Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau Pétilante Maison 9€
Le Sarti Spritz - 30cl - Sarti Rosa, Pétillant, Eau Pétilante 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 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 Pamplémousse 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 - 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

à partir du 4 novembre 2025

Ici, le Chef Nicolas Leffray et son équipe,
Patrick, Morgan, Jean-Marie, Nicolas, Sébastien, 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 - Avocat - Crème d'Ail - Pickles 12€

- Le Crumble de Potimarron au Chèvre  de la Petite Brosse  11€

- Le Saumon Gravlax - Pain au Maïs  - Beurre à l'Espelette 14€

- Le Vol au Vent de Poulet de la Ferme de Luteau  - Chanterelles - Velouté de Volaille 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



Chakchouka

Tarte au Maroilles AOP

Crème de Poireau  19€


LES POISSONS

- La Timbale de la Mer à l'Espagnole - Encornets - Crevettes - Riz 21€

- L'Aile de Raie - Beurre Citronné - Câpres - Croûtons - Pommes Vapeur   21€

LES VIANDES




- Le Boeuf Confit 7 heures - Poêlée de Légumes et Girolles 20€

- Le Cassoulet - Canard - Agneau - Lard - Haricots Coco  - Saucisse de Pithiviers - Ail Confit 22€

LES BURGERS

- Le Burger Original : Sauce Burger Maison - Cheddar - Oignon Rouge - Cornichons - Bacon 19€

- Le Burger Raclette : Raclette Fumée - Moutarde d'Orléans - Oignons Confits - Poitrine Fumée 19€

Nos burgers sont préparés avec du Pain Brioché , un Steak Haché du Boucher
et sont servis avec nos Frites Maison aux Pommes de Terre  

LES DESSERTS

- L'Ardoise de 3 Fromages Régionaux 8€
- La Mousse au Chocolat  de Bolivie 9€
- Le Baba au Rhum - Sirop d'Epices - Crème d'Agrumes 9€
- La Tarte Tatin aux Pommes   - Chantilly Maison à la Crème d'Isigny AOP 9€
- Le Nougat Glacé aux Praslines Mazet  - Fruits Secs - Coulis de 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 - Chantilly - 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 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 & Régisse

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

Côtes de Provence Classé AOP - Lampe de Méduse




75cl 35€

VINS BLANCS

Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat

37,5cl 14€ - 75cl 22€

Bergerac Moelleux  AOC - Domaine Marie Plaisance

75cl 26€

Bourgogne Aligoté AOC 2022 - Domaine Doudet Naudin

75cl 28€

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€

Chablis AOC « Tradition » - Domaine Colombier



37,5cl 24€ - 75cl 44€

Savigny-lès-Beaune AOC 2023 - Domaine Doudet Naudin




75cl 54€

Pouilly Fuissé AOC 2022 - Domaine Doudet Naudin





75cl 60€

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€
Mercurey AOC 2022 - Domaine Doudet Naudin	75cl 65€
Nuit Saint Georges AOC - Domaine Dubois 100% Pinot Noir	75cl 69€

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes-du-Rhône AOC - Domaine de Rochemond 	75cl 25€
♥ Beaumes de Venise AOP - Domaine des Garances 	75cl 32€
Vaqueyras 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€
♥ Saint Nicolas AOP - « Pirate de Loire »  Sans Sulfites Ajoutés	75cl 39€
Sancerre AOC - Domaine Sylvain Bailly	75cl 35€
♥ Saumur Champigny  AOC - Couly Dutheil	75cl 36€