



## 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 Pétilillante Affinée Maison, Orange 9€

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

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

Le Hugo Spritz - 30cl - Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau Pétilillante Maison 9€

Le Sarti Spritz - 30cl - Sarti Rosa, Pétillant, Eau Pétilillante 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€<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 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 - 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€ <sup>50</sup>
Au choix : Blonde - IPA - Pêche - Fruits Rouges	
Virgin Spritz - 27,5cl -	6€ <sup>50</sup>
Virgin Mojito - 40cl - Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre de Canne, Limonade	6€ <sup>50</sup>
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 - **5€**

# LES FONDUES SUISSES

Servie avec du Pain 🍞 - Salade Verte - Assortiment de Charcuterie

*Hors Menu - Minimum 2 personnes*

## LA FONDUE NATURE

*25€ par personne*

## LA FONDUE AUX CÈPES

*28€ par personne*

## LA FONDUE AUX MORILLES ET VIN JAUNE

*30€ par personne*

## LES VINS DU JURA

*Domaine Jacques Tissot - Agriculture raisonnée*

*Vin Jaune AOP 2017*



*62cl - 57€*

*Trousseau AOP 2021 (Rouge)*

*75cl - 37€*

# LA CARTE ÉPHÉMÈRE

à partir du 27 janvier 2026

Ici, le Chef Nicolas Leffray et son équipe,  
Patrick, Morgan, Jean-Marie, 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

- Les Ravioles au Foie Gras - Crème à l'Oignon Rouge  15€

- Le Carpaccio de Dorade aux Agrumes  - Radis - Coriandre - Pignons de Pin 13€

- L'Oeuf Mollet - Crème de Beaufort AOP - Jambon Blanc  - Croûtons  à l'Ail 11€

- 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*

*Chili de Haricots Rouges et Avocat à la Mexicaine*

*Bruschetta Burrata - Pesto - Tomate Confitée*

*Rouleau de Printemps aux Légumes - Ramens 19€*




## LES POISSONS

- Les Linguines  au Saumon  Façon Carbonara - Champignons - Lard - Aneth - Parmesan 21€

- La Choucroute de la Mer - Fumet de Poisson Crémé - Pommes Vapeur   22€

*(Haddock - Moules - Gambas - Lieu - Truite)*


## LES VIANDES

- Le Jarret de Veau  Mijoté - Patate Douce  - Oignon Saucier - Marrons  20€

- Le Faux-Filet - Sauce Ail & Parmesan - Purée aux Pommes de Terre   - Flan aux Champignons 21€

- Le Burger Texan : Steak Mariné - Cheddar - Bacon - Oignons - Cornichons

*Ketchup Maison & Moutarde 19€*

*Nos burgers sont préparés avec du Pain Brioché , un Steak Haché du Boucher (Végétarien sur demande)*

*et sont servis avec nos Frites Maison aux Pommes de Terre  *

## LES DESSERTS

- L'Ardoise de 3 Fromages du Moment 8€
- Le Palet Pomme & Citron - Crème Vanille Bourbon 9€
- La Crêpe Suzette Revisitée - Curd à la Mandarine - Opaline 9€
- La Crème Brûlée aux Eclats de Caramel 🍷 - Vanille Bourbon 9€
- Le Moelleux à la Pistache - Coeur Coulant - Glace Maison aux Fruits Rouges 10€
- 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 14€**

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€<sup>50</sup>

*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€<sup>50</sup>

*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€<sup>50</sup>

*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


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€

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€

Pouilly Fuissé AOC 2022 - Domaine Doudet Naudin






75cl 60€

# VINS ROUGES

## BORDEAUX

- 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€
- Savigny-lès-Beaune AOC 2023 - Domaine Doudet Naudin 75cl 54€
- 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€
- 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€
- 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€