



PLANCHE À PARTAGER



Sélection de Charcuterie ou de Fromages du Moment (Planche Mixte sur demande)

11€ pour 2 personnes - 22€ pour 4 personnes

COCKTAILS MAISON

- Le Spritz au Choix - 30cl - Vin Pétillant & Eau Pétillante Affinée Maison 9€
Orange ou Limoncello ou Campari ou Fleur de Sureau ou Sarti Rosa (Mangue, Passion & Orange Sanguine)
- 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
- Le Bloody Mary - 10cl - Vodka, Jus de Tomate, Tabasco, Sauce Worcestershire - Sel au Céleri 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€
- 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 Ricard - 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 ou Nectars 🍷 -25cl -	6€
→ Au Choix : Pomme, 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€**

LA CARTE ÉPHÉMÈRE

à partir du 28 Avril 2026

Ici, le Chef Nicolas Leffray et son équipe,
Marwik, Jean-Marie, Harold, 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 Salade de Gésiers Confits - Figue Séchée - Noix  - Cranberry  12€
- Les Pierogis (Ravioles) Farcies aux Pleurotes - Foie Gras - Langoustine 15€
- Le Crottin de Chèvre   Rôti au Miel  - Toast Brioché - Pickles Maison 12€
- Le Houmous de Petits Pois & Olive Verte - Feta - Cajou - Sardine Grillée - Crackers  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

Accras de Légumes au Cumin

Cannellonis Ricotta & Epinards 🍴

Oeuf Mollet & Crémeux Poivron 19€

LES POISSONS

- Le Merlu Rôti sur Peau - Purée de Pomme de Terre 🍴🥕 aux Olives - Guacamole - Chimichuri 21€

- Le Filet de Dorade en Croûte de Panko - Salade de Radicchio - Yaourt 🍴 - Citron - Aneth 22€

LES VIANDES

- L'Onglet de Boeuf Limousin - Leche de Tigre - Pommes 🍴🥕 Saladaises - Cebette 21€

- Le Filet Mignon de Porc 🍴 Sauté au Curry - Ananas - Gingembre - Cacahuètes - Coriandre 21€

- Le Tartare de Veau 🍴 de l'Aveyron Epicé à l'Italienne - Chou 🍴 Mariné - Frites Maison 🍴🥕 22€

- Le Burger Béarnais - Steak Haché du Boucher au Poivre et à l'Estragon - Cantal AOP Affiné
Oignon Rouge - Tomate Fraîche - Béarnaise Maison 19€

- Le Burger Méditerranéen : Steak Haché du Boucher au Basilic et à l'Ail - Burrata Crémeuse
Tomate Grillée - Pesto Verde - Roquette 19€

Nos burgers sont préparés avec du Pain Brioche 🍴 - 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 Flan à la Mangue & Vanille Bourbon 9€

- Le Fondant à La Pistache - Compôtée de Fraises des Singeons 🍌 9€

- La Tarte à la Rhubarbe de Cortrat 🍌 - Glace Maison au Miel de Cortrat 🍌 9€

- La Coque Chocolat Noir - Insert Passion Exotique & Vanille Bourbon - Crème Montée - Streusel 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 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 : Framboise, Prune ou Poire 4cl</i>	7€
<i>Chartreuse Verte, 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 & 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


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

Cotes Catalanes IGP - Domaine de L'Évéché  75cl 23€

 Pays d'Oc IGP « Chemin de Moscou »  75cl 42€

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€



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€

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€