# 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 ou Coquelicot de Nemours ou Cerise ou 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 - Carotte - Salade de Radicchio - Yaourt - Citron - Aneth 22€*

## LES VIANDES

*- L'Onglet de Boeuf Limousin - Leche de Tigre - Pommes Salardaises - Cebette 21€*

*- Le Filet Mignon de Porc au Curry - Ananas - Gingembre - Cacahuètes - Coriandre - Riz 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 Brioché - 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 : Expresso 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

| | |
|---|---|
| *Rhum Vieux de Dégustation du Moment 4cl* | 9€ |
| *Rhums Arrangés de l'Ile de la Réunion 4cl* | 7€ |
| *Gin du Loiret - Ferme de Faronville 4cl* | 7€ |
| *Get 27, 31, Baileys, Limoncello 4cl* | 6€ |
| *Eau de vie : Framboise, Prune ou Poire 4cl* | 7€ |
| *Chartreuse Verte, Cognac, Armagnac, Calvados 4cl* | 7€ |

# BOISSONS CHAUDES

*Servies avec un Carré Chocolat « Dorée Cacao » Artisan Chocolatier à Montargis*

| | |
|---|---|
| *Expresso Arabica Grand Cru du Honduras* | 2,90€ |
| *Décaféiné* | 2,90€ |
| *Cappuccino Arabica Grand Cru du Honduras* | 4€90 |
| *Irish Coffee Arabica Grand Cru du Honduras* | 10€ |
| *Thé ou Infusion Équitable* | 4€50 |

*au choix*

- *Thé Vert Menthe Verte*
- *Thé Noir Earl Grey*
- *Thé Noir Pêche Gingembre*
- *Infusion Fruits Rouges*
- *Infusion Bonne Nuit*

# 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 & Réglisse*

*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€*<br>*75cl 65€* |
| *Poiré de Normandie - Maison Fournier*<br>*Le Cidre de Poire Normand - Léger et Fruité* | *Coupe 10cl 6€*<br>*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€ |
| Morgon AOC - Côte du Py Domaine Depardon | 75cl 35€ |
| 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€ |