

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 - 30cl - Vin Pétillant & Eau Pétillante Affinée Maison Parfum au Choix 9€

→ Orange ou Limoncello ou Campari ou Sureau ou Vanille de Madagascar
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 - Parfum au Choix 9€50

→ Litchi ou Coco ou Fraise ou Framboise ou Exotique ou Vanille

Le Cuba Libre - 35cl - Rhum Havana Club - Cola - Citron Vert Frais 9€

Le Moscow Mule - 25cl - Vodka - Ginger Beer  - Jus de Citron Vert Frais 9€

Le Gin Tonic 100%  - 24cl - Gin du Loiret - Ferme de Faronville 11€

→ Tonic  Français au choix : Nature ou Concombre 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 parmi la sélection du moment	
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 ou Ananas	
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 4 Août 2026

*Ici, le Chef Nicolas Leffray et son équipe,
Jean-Marie, Harold, Evan, Camille & Eloé*

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 Raviole Ouverte - Veau Rôti - Crème de Parmesan - Jus Réduit 12€

- La Tarte Fine de Chèvre  - Compôtée d'Oignon Doux - Tomate Confite - Jeunes Pousses  11€

- Le Millefeuilles de Crabe - Saumon  - Concombre  - Avocat - Grenade - Croquant Espelette 14€

- Le Carpaccio de Boeuf - Pesto Basilic  & Espelette - Parmesan 14€

- La Salade  de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes  Confites 18€ (menu + 7€)

LES PLATS

LES SALADES

- La Salade Estivale - Lardons Croustillants - Burrata - Pêches - Roquette - Pignon - Balsamique 19€
- La Salade 🍃🍷 de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes 🍃 Confités 28€ (hors menu)

LE PLAT VÉGÉTARIEN

- Les Linguini Alla Ricotta - Tomate 🍷 Grillée - Pecorino - Huile d'Olive - Basilic - Ricotta - Parmesan 17€

LES POISSONS

- L'Aile de Raie - Vierge de Tomate 🍃🍷 - Huile de Basilic - Pommes Vapeur 🍃🍷 22€
- Le Risotto de la Mer - Moules de Bouchot - Lotte - Petite Seiche - Ail Confit - Persil Plat - Safran 23€

LES VIANDES

- La Volaille Fermière de l'Orléanais IGP  - Aubergine 🍷 Milanaise
Concassé Epicé de Tomate Ancienne 🍷 23€
- La Pluma de Cochon Ibérique - Pomme Anna 🍃🍷 - Coulis Poivron Rouge 🍷 & Chorizo Artisanal 22€
- Le Carpaccio de Boeuf - Pesto Basilic & Espelette - Parmesan 23€ (menu + 3€)
Accompagnement au choix : Salade Verte ou Frites Maison 🍃🍷

LES BURGERS

- Le Burger British : Ketchup - Moutarde Anglaise - Oeuf 🍷 - Cheddar - Ventrèche - Chutney Oignon 19€
- Le Burger Pepper : Sauce Poivre Vert - Tomate 🍷 Rôtie - Cornichons - Oignon - Osso Iraty AOP 19€

Nos burgers sont préparés avec un Steak Haché de la Boucherie Girodet et du Pain Brioché 🍃
et sont servis avec nos Frites Maison aux Pommes de Terre 🍃🍷 (Végétarien sur demande)

LES DESSERTS

- L'Ardoise de 3 Fromages du Moment 8€

- Le Tiramisu aux Fruits Rouges - Fraises des Singeons 🍓 - Kirsch 8€

- Les Figues Rôties - Yaourt 🍓 au Citron - Crumble Maison - Balsamique 9€

- L'Ile Flottante - Crème Anglaise Vanille Bourbon - Eclats de Praslines Mazet 🍓 - Caramel 9€

- La Tarte Gourmande aux Abricots 🍓 - Glace Maison au Miel de Fleur 🍓 & Vanille Bourbon 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)

NOS MENUS

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 25€

Servie uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés

Entrée, Plat et Dessert 39€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert 42€

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'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 : 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>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> <i>au choix</i>	4€50
 <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€

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

 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 Entrecœurs »   75cl 44€

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€