

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)

NOUVEAUTÉ Le Venturo Spritz - 30cl - Citron de Sicile, Romarin, Camomille & Sel Marin 9€50

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 1^{er} Septembre 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

- Le Tiramisu Salé Avocat & Crevette 12€

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

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

- La Tartine Gratinée aux Graines - Jaune d'Oeuf  Confit - Ail - Guanciale - Guacamole - Tomate  12€

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

LES PLATS

LA SPECIALITÉ DU CHEF

- La Salade   de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes  Confites 28€ (hors menu)

LE TRIO VÉGÉTARIEN

Tatin de Tomato  - Olive - Basilic

Lasagnes Epinards  & Burrata

Oeuf  Poché Sauce aux Cèpes 19€

LES POISSONS

- Le Dos de Lieu Noir - Espuma de Carotte   - Fenouil  Braisé - Courgettes  21€

- Le Filet de Bar - Sauce Piment à la Mangue - Riz  Parfumé - Tomate Provençale  23€

LES VIANDES

- La Côte de Veau Forestière - Purée de Pommes de Terre   - Beurre d'Isigny AOP - Jus au Thym  22€

- L'Entrecôte de Boeuf (220g) - Pommes de Terre   au Romarin - Fleur de Sel - Crème Feta Menthe 24€

- Le Carpaccio de Boeuf - Pesto Basilic & Espelette - Pignons de Pin - Parmesan 23€ (menu + 3€)
Accompagnement au choix : Salade Verte ou Frites Maison  

LES BURGERS

- Le Burger Italien : Saucisse Nduja - Provolone - Poivron Grillé  - Oignon Rouge - Sauce Tomato Epicée 19€

- Le Burger Spicy : Mimolette - Bacon - Jalapenos - Sauce Paprika & Chili - Oignons Frits 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€

- La Tarte Amandine Poire & Chocolat  - Chantilly Maison 9€

- La Banane Flambée - Croquant au Pralin - Caramel Fouetté Maison 9€

- La Soupe de Fraise Rôties - Fraises des Singes  - Glace Maison Citron - Vanille - Crumble 9€

- Le Chaud Froid de Mirabelles - Glace Vanille Bourbon - Amandes  Effilées - Pain d'Epices - Gelée 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 Maison 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>		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€

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 Entrecoeurs »   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€