



*Notre seul plaisir
vous séduire...*



COCKTAILS avec alcool

| | |
|---|--------|
| L'éméraude 20cl Soho, vodka, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de curaçao | 7,80€ |
| Mojito 10cl Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse | 8,00€ |
| Americano 10cl Martini dry, rosso, bianco, Campari, trait de gin | 8,00€ |
| Pina colada 20cl Lococo, jus d'ananas, rhum blanc, crème fraîche liquide | 8,20€ |
| Mojito Fruits Rouges 10cl Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, menthe, coulis de fruits rouges, eau gazeuse | 8,80€ |
| Spritz Prosecco 20cl Apérol, sirop de Spritz, Prosecco, eau gazeuse | 8,90€ |
| Mojito Royal 10cl Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, menthe, champagne | 10,90€ |

APERITIFS

| | |
|---|-------|
| Kir vin blanc 15cl | 3,50€ |
| Ricard 2cl | 4,00€ |
| Picon bière 3cl | 4,00€ |
| Martini (blanc ou rouge) ou Suze 5cl | 4,50€ |
| Pineau blanc 5cl | 4,50€ |
| Tequila ou Vodka ou Gin ou Rhum 4cl | 4,90€ |

(accompagnement, soda ou jus de fruits)

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Blanc d'Hiver 15cl | 4,90€ |
| Mas Amiel 5cl | 5,50€ |
| Coupe de champagne brut 10cl | 8,20€ |
| Kir Royal 10cl | 8,60€ |
| Chambord Royal 10cl | 10,50€ |

RHUM/RUM

| | |
|--|--------|
| Dos Maderas Espagne 4cl Mélasse de canne à sucre, vieilli dans des fûts de Bourbon puis Xéras | 7,90€ |
| Plantation «Three Star» Caraïbes 4cl Des notes délicates de fleurs et de fruits tropicaux. Subtiles notes épicées. | 8,90€ |
| Dictador 12 ans Colombie 4cl Epices, fruits, vanille | 9,90€ |
| Plantation «XO» Iles Barbades 4cl Crèmeux et gourmand, vanillé, note de coco et cacao | 10,20€ |
| Diplomatico 2007 Vintage Venezuela 4cl Un rhum aussi riche que complexe où le boisé et la vanille se mêlent à la perfection. | 16,50€ |

Assiette Apéro

18,50€ pour 4 personnes

à partager pour d'agréables moments entre amis/famille

Croquettes de pied de cochon, Jambon serrano grande réserve, Encornets, Saumon gravlax, Feuilles de vigne, Fromage de chèvre frais

COCKTAILS sans alcool

| | |
|--|-------|
| Colibri 10cl Jus de mangue, jus d'orange, sirop de grenadine, jus de citron vert. | 4,50€ |
| Virgin mojito 10cl Sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse | 4,90€ |
| Fruits frais pressés 12cl Pamplemousse pressé, orange pressée ou citron pressé | 5,60€ |
| Détox 12cl Pamplemousse pressé, orange pressée, citron pressé, trait de sirop de basilic | 5,90€ |

WHISKYS

| | |
|---|--------|
| Ballantine's 4cl accompagnement, soda ou jus de fruits. | 6,80€ |
| Naked grouse 4cl Ecosse Issu d'un assemblage de single malt prestigieux tels que Macallan et Highland Park, puis affiné en fût de Sherry Olorosso. Profil plutôt riche & gourmand, vanillé et cake au miel. | 7,20€ |
| Super Nikka 4cl Japon Célèbre Blend japonais de la société Nikka. Il contient une forte proportion de malt provenant des distilleries de Yoichi et de Miyagiko. Un whisky élégant, léger et frais. | 7,90€ |
| Penderyn Legend 4cl Pays de Galles Seul et unique Whisky Gallois. Vieilli en fût de Bourbon puis Madère, profil doux et crémeux, cannelle & fruits mûrs. | 8,50€ |
| Waterford Cuvée Argot 4cl Irlande Argot vieilli dans quatre types de fûts différents. En bouche, on retrouve des arômes d'écorce d'orange, de pomme cuite, de chocolat blanc et de barbecue fumé. Pour une finale longue et chaleureuse, poivrée et sèche avec un soupçon de véritable tourbe irlandaise. | 8,70€ |
| Sea Shepherd 4cl Ecosse Un bon whisky pour une bonne cause ! Sea Shepherd est un Single Malt et non un assemblage. On retrouve des notes intenses de fumée et de tourbe typiques de l'île d'Islay. | 8,90€ |
| Arran Gold 10 ans 4cl Ecosse Frais et élégant, le Arran 10 ans développe des arômes de poire et de vanille rehaussés par une délicate note de noix de coco. Un whisky équilibré et rafraîchissant. | 9,90€ |
| Triticum 2018 Version française 4cl France Un whisky élaboré à 100% à partir de blé malté et vieilli pendant 5 ans dans des ex-fûts de cognac. Des notes de tartes au citron meringuées, de bonbons acidulés avec des touches de thé vert. Pour une finale plus noble (cuir, vieux livres). | 11,00€ |
| Spice Tree 4cl Ecosse L'arbre aux épices illustre la recherche de la perfection. Orge malté, vanille, caramel épicé. | 11,50€ |
| Willet Pot Still 4cl USA Sa bouteille est devenue légendaire, et il fait office de véritable référence pour les amateurs de bourbon. Le nez est porté sur la vanille avec des notes citronnées. | 12,50€ |
| Macallan Triple Cask 12 ans 4cl Ecosse | 17,50€ |

Champagne Gourmand

13,90€

Saumon gravlax, Croquette de pied de cochon, Potage Argenteuil

Entrées

| | |
|---|--------|
| ✓ Cannellonis de chlorophylle et ricotta, gratinés au parmesan | 8,20€ |
| Croquette de pied de cochon, mayonnaise à l'ail noir | 8,60€ |
| ⊖ Rémoulade de gambas, sauce cocktail, croustillant nori | 9,60€ |
| ✓ Tatin d'échalions et sa glace, jus brûlé | 10,90€ |
| Saumon gravlax à l'aneth, betterave et crème de yaourt acidulée | 12,00€ |
| Potage Argenteuil glacé, oeuf parfait, noisettes | 12,90€ |
| ⊖ 6 Huitres N°3 de Marennes «Fines de Claire» | 13,20€ |
| Ravioles maison au crabe, bouillon dashi, fondue de poireaux | 16,10€ |
| ⊖ 9 Huitres N°3 de Marennes «Fines de Claire» | 16,80€ |
| Cassolette de ris de veau, champignons et asperges | 23,10€ |

Poissons

| | |
|--|--------|
| Poisson du moment | 17,90€ |
| Lamelles d'encornet, coulis tomate-pistou | 18,20€ |
| Pavé de merlu, crème de petits pois et bisque de langoustine | 19,70€ |
| Thon mi-cuit, jus vierge au piment d'espelette | 25,70€ |
| Tronçon de turbot, beurre nantais au citron caviar | 26,50€ |

Viandes

| | |
|--|---------|
| Suggestion du jour | 13,50€ |
| Aiguillettes de poulet panées, crème de maïs | 15,10€ |
| Noix de cochon rouge de Castille, jus aux pleurottes | 16,50€ |
| ⊖ Tartare de boeuf race à viande, assaisonné en cuisine (poêlé à la demande) | 17,00€ |
| Bavette de veau de l'Aveyron snackée, sauce 5 baies | 17,40€ |
| Saucisse maison à la pistache | 18,60€ |
| Bavette de flanchet d'Angus de Castille | 20,20€ |
| Carré d'agneau des Pays d'Oc, purée d'ail confit | 23,50€ |
| Filet de boeuf, jus au porto | 25,70€ |
| Ris de veau braisés à la crème de champignons | 31,10€ |
| Côte de boeuf «race à viande» (pour 2 personnes) | 90,00€ |
| Tomahawk «Race à Viande d'exception Mature» (pour 2 personnes) | 105,00€ |

Nos sauces au choix : sauce tanin, sauce au poivre 5 baies, sauce béarnaise, sauce au bleu, beurre rouge. (Nos sauces sont susceptibles de contenir du gluten, renseignez-vous auprès de votre chef de rang.)

Grandes salades

| | |
|--|--------|
| Salade fromagère | 15,20€ |
| Aumônière de st-nectaire, toasts de chèvre Taillefer, jambon Serrano, cerneaux de noix, tomates cerise | 19,40€ |
| ✓ Grande assiette végétarienne | 22,50€ |
| Kefta végétale, cannellonis, potage argenteuil, tatin d'échalions, légumes du moment, salade verte | |
| Grande assiette de poissons | |
| Poisson du moment, deux huitres, saumon gravlax, encornets, légumes du moment, salade verte | |

Formule Benjamin

19,90€**

Entrée + plat / Plat + dessert

28,50 €*

Entrée + plat + dessert

Cannellonis de chlorophylle et ricotta, gratinés au parmesan
Ou
Croquette de pied de cochon, mayonnaise à l'ail noir
Ou
Rémoulade de gambas, sauce cocktail, croustillant nori

Poisson du moment
Ou
Aiguillettes de poulet panées, crème de maïs
Ou
Bavette de veau de l'Aveyron snackée, sauce 5 baies
Ou
Noix de cochon rouge de Castille, jus aux pleurottes

Coeur coulant chocolat, caramel beurre salé
Ou
Duo de fromages : Comté et fromage de chèvre Taillefer
Ou
Dame blanche Ou Chocolat liégeois Ou Café liégeois
Ou
Dôme de chocolat maison à l'orange amère, réduction balsamique

Menu enfant jusqu'à 12 ans

9,20€*

Plat + dessert

13,10€*

Entrée + plat + dessert

Cannellonis de chlorophylle et ricotta, gratinés au parmesan

Ou
Croquette de pied de cochon, mayonnaise à l'ail noir
Ou
Poisson du moment

Ou
Pâtes bolognaise maison

Ou
Steak haché « race Parthenaise », frites

Ou
Tiramisu fraise-rhubarbe

Ou
Coeur coulant chocolat, caramel beurre salé

Ou
Deux boules de glace au choix

Menu des Gastronomes

39,90€*

Saumon gravlax à l'aneth, betterave et crème de yaourt acidulée

Ou
Potage Argenteuil glacé, oeuf parfait, noisettes

Ou
Tatin d'échalions et sa glace, jus brûlé

Ou
Bavette de flanchet d'Angus de Castille

Ou
Saucisse maison à la pistache

Ou
Lamelles d'encornet, coulis tomate-pistou

Ou
Pavé de merlu, crème de petits pois et bisque de langoustine

Ou
Tiramisu fraise-rhubarbe

Ou
Coupe benjamin

Ou
Craquelin feuillantine, mousse lactée caramel

Ou
Feuilleté aux fraises acidulées, crème légère vanillée

Menu des Epicuriens

44,00€*

9 Huitres N°3 de Marennes «Fines de Claire»

Ou
Ravioles maison au crabe, bouillon dashi, fondue de poireaux

Ou
Cassolette de ris de veau, champignons et asperges

Ou
Filet de boeuf, jus au Porto

Ou
Carré d'agneau des Pays d'Oc, purée d'ail confit

Ou
Tronçon de turbot, beurre nantais au citron caviar

Ou
Thon mi-cuit, jus vierge au piment d'espelette

Ou
Fromages à la carte

Ou
Desserts à la carte

Le temps d'attente entre les plats est estimé à 20 minutes environ, car tous nos plats sont cuisinés avec des produits fraîchement élaborés. N'hésitez pas à nous renseigner sur vos exigences horaires. Nous pouvons vous proposer du pain sans gluten sur demande.

Carte des vins

Vins rouges

- San Pieru** «Vin de l'Île de Beauté»
- Cabernet Haut Poitou** «La Tour Beaumont»
- Saumur Champigny** «Domaine Val Brun»
- Tannat Merlot** «Maison Brumont»
- Syrah-Viognier** «Maison Lorgneril»
- Chinon** «Charles Pain»
- Corbières** «Castelmaure» 2020
- Côte de Bourg** «Haut Mousseau»
- Brouilly** «Maison Vonnier»
- Cairanne** «Brunel de la Gardine» 2018
- Ampelidae P.N.1328** «Frédéric Brochet»
- Héritage du Pic St Loup** «Tour de Pierres»
- Montus AOC** «Madiran, par Alain Brumont» 2019
- Diyem** «Un remarquable Languedoc» 2018
- Héritage de Chasse Spleen** «Haut-Medoc»

Vins blancs

- Chardonnay** «La Tour Beaumont»
- Blanc d'Hiver** «Ampelidae»
- Viognier** «Maison Lorgneril»
- Pacherenc du Vic Bilh** «Maison Brumont»
- Coteaux du Giennois** «Domaine Raimbault»
- Riesling** «Domaine Mitnacht Frères»
- Savennières** «Les Deux vallées»
- Crozes Hermitage** «Combiér»
- Chinon La Haute Borne** «Charles Pain»
- Croix Carbonnieux** «Pessac-Leognan» 2018

Vins rosés

- San Pieru** «Vin de l'Île de Beauté»
- Costières de Nîmes** «Château de Valcombe»
- Côtes de Provence, La vie en rose** «Château Roubine»
- M de Minuty** «Côte de Provence»

Champagnes

- La Chapelle - Audace Brut**
- Veuve Cliquot**
- Ruinart «Blanc de blanc»**
- Cristal «Louis Roederer»**

AOC AOP IGP BIO

Bières Pression

| | |
|-------------------------|-------|
| Heineken 25cl | 3,60€ |
| Affligem de saison 25cl | 4,20€ |

Bières Bouteille

| | |
|---------------------------|-------|
| Hoegaarden 33cl | 4,20€ |
| Desperados 33cl | 4,20€ |
| Heineken sans alcool 33cl | 3,80€ |

Sodas

| | |
|-------------------------|-------|
| Pepsi ou Pepsi max 33cl | 3,80€ |
| Lipton Ice Tea 25cl | 3,80€ |
| Seven'up 33cl | 3,80€ |
| Oasis 25cl | 3,80€ |
| Schweppes Tonic 25cl | 3,80€ |
| Orangina 25cl | 3,80€ |

Eaux

| | |
|-----------------------------|-------|
| Vittel, San Pellegrino 25cl | 3,00€ |
| Perrier 33cl | 3,90€ |
| Vittel, San Pellegrino | |
| Perrier fines bulles 50cl | 3,70€ |
| Vittel, San Pellegrino, | |
| Perrier fines bulles 100cl | 4,80€ |
| Chateldon 75cl | 5,50€ |
| Acqua Panna 75cl | 5,50€ |

Jus de Fruits

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Nectar et Jus de Fruits Granini 25cl | 3,80€ |
| orange, ananas, tomate, fraise | |
| Jus de pomme 25cl | 3,80€ |
| Fruits frais pressés 12cl | 5,60€ |
| orange, citron, pamplemousse | |

| Bouteille 75 cl | Carafe 50 cl | Verre 15 cl |
|--------------------|-----------------|----------------|
| 16,90€ | 12,50€ | 4,50€ |
| 17,00€ | | |
| 19,50€ | 13,50€ | 4,70€ |
| 19,70€ | 14,10€ | 4,90€ |
| 22,50€ | 16,70€ | 5,10€ |

| | | |
|--------|--------|-------|
| 23,50€ | | |
| 25,70€ | | |
| 26,00€ | 19,00€ | 5,80€ |
| 28,00€ | 20,50€ | 6,20€ |
| 32,50€ | 22,50€ | 6,90€ |
| 42,00€ | | |
| 45,00€ | | |
| 56,00€ | | |
| 62,00€ | | |
| 65,00€ | | |

| Bouteille 75 cl | Carafe 50 cl | Verre 15 cl |
|--------------------|-----------------|----------------|
| 16,90€ | 12,50€ | 4,50€ |
| 19,50€ | 14,10€ | 4,90€ |
| 21,00€ | 14,90€ | 4,50€ |
| 26,00€ | 19,00€ | 6,50€ |
| 28,50€ | 20,50€ | 6,90€ |
| 35,00€ | | |
| 38,00€ | | |
| 42,00€ | | |
| 48,00€ | | |
| 62,00€ | | |

| Bouteille 75 cl | Carafe 50 cl | Verre 15 cl |
|--------------------|-----------------|----------------|
| 16,80€ | 12,50€ | 4,50€ |
| 23,50€ | 16,90€ | 5,50€ |
| 36,00€ | | |
| 39,90€ | | |

Tous nos vins sont exposés en vitrine dans l'entrée du restaurant. Nous vous signalons qu'il est possible d'emporter votre bouteille de vin non terminée. Votre chef de rang se fera un plaisir de vous l'emballer.

Fromages & Desserts

| | |
|---|-------|
| Faisselle de fromage de vache frais à agrémenter | 4,90€ |
| A votre goût : ciboulette, échalote, coulis de fruits rouges, sauce caramel beurre salé | |
| Fromage de chèvre frais «Petitsigne», ciboulette, noix et figues | 5,10€ |
| Trilogie de fromages | 5,20€ |
| Camembert frit aux graines de sésame, salade croquante | 5,50€ |
| Aumônière de Saint-Nectaire, glace camembert | 6,90€ |

| | |
|---|-------|
| Café gourmand | 5,60€ |
| Coeur coulant chocolat, caramel beurre salé | 7,10€ |
| Salade de fruits frais au sirop léger | 7,10€ |
| Dôme de chocolat maison à l'orange amère, réduction balsamique | 7,50€ |
| Parfait glacé au whisky Jack Daniel's Honey | 7,60€ |
| Craquelin feuillantine, mousse lactée caramel | 7,90€ |
| Tiramisu fraise-rhubarbe | 8,10€ |
| Feuilleté aux fraises acidulées, crème légère vanillée | 8,50€ |
| Assiette de saveurs sucrées : | 8,60€ |
| Craquelin, Feuilleté aux fraises acidulées, Parfait glacé au whisky Jack Daniel's Honey, Salade de fruits | |

Glaces & Sorbets

Nos parfums de glace : Vanille Bourbon, chocolat noir, chocolat blanc, caramel beurre salé, menthe chocolat, barbe à papa, noix de coco, café, rhum raisin

Nos parfums de sorbet : citron jaune, fraise, citron vert, cerise, mangue

| | |
|---|-------|
| Une boule de glace | 2,50€ |
| Deux boules de glace | 4,50€ |
| Trois boules de glace | 6,30€ |
| Dame blanche | 7,10€ |
| Chocolat liégeois | 7,10€ |
| Café liégeois | 7,10€ |
| Coconut's : coco, chocolat noir, chocolat blanc, chocolat chaud, chantilly | 7,40€ |
| Coupe caramel : caramel, vanille, coulis de caramel beurre salé, chantilly | 7,40€ |
| Coupe Benjamin : griottes, cerise, vanille, chocolat blanc, chantilly | 7,40€ |
| Sorbet arrosé : deux boules de sorbet et 4cl d'alcool | 8,20€ |
| Coupe Iceberg : menthe chocolat, Get 27 (4cl) | 8,20€ |
| Fraise Melba : Fraises, vanille, coulis de fraise, chantilly | 8,20€ |

Caféterie

| | |
|-----------|-------|
| Expresso | 2,10€ |
| Décaféiné | 2,10€ |

Cafés pur arabica :
Demandez notre carte des cafés

| | |
|------------------------|-------|
| Thé ou Infusion | 2,90€ |
| Macchiato Macadamia | 3,40€ |

Un espresso nappé de chantilly aux arômes exotiques de noix de macadamia

| | |
|----------------------|-------|
| Double expresso | 3,80€ |
| Double expresso déca | 3,80€ |
| Cappuccino | 4,10€ |
| Chocolat chaud | 4,10€ |
| Irish coffee | 6,90€ |

Digestifs

| | |
|-------------------------|-------|
| Get27, Baileys 4cl | 4,70€ |
| Limoncello 4cl | 4,70€ |
| Marie Brizard 4cl | 4,70€ |
| Eau-de-vie de poire 4cl | 4,70€ |
| Armagnac 4cl | 4,70€ |
| Get31 4cl | 4,90€ |

Et n'oubliez pas notre sélection de Rhum/Rum

Cognac : « Ferrand »

| | |
|---------------------------------|--------|
| 10 generations 4cl | 7,90€ |
| Sélection des anges « X 0 » 4cl | 28,00€ |

Retrouvez-nous sur Facebook

Recommandé par Tripadvisor

Nous nous réservons le droit d'adapter nos plats selon la saison et la disponibilité des produits
Tous nos légumes restent à disposition à la demande.