

Carte des vins

Vins rouges

	Bouteille 75cl	Carafe 50cl	Verre 15cl
San Pieru «Vin de L'île de Beauté»	17,00€	13,00€	4,70€
Cabernet Haut Poitou «La Tour Beaumont»	17,00€		
Saumur Champigny «Domaine Val Brun»	20,50€	14,50€	5,00€
Tannat Merlot «Maison Brumont»	19,70€	14,10€	4,90€
Chinon «Philippe Pain»	23,50€		
Syrah-Viognier «Maison Lorgeril»	22,50€	16,70€	5,10€
Corbières «Castelmaure» 2020	25,70€	17,50€	5,60€
Côte de Bourg «Haut Mousseau»	26,00€	19,00€	5,80€
Brouilly «Maison Vonnier»	28,00€	20,50€	6,20€
Cairanne «Brunel de la Gardine» 2018	32,50€		
Ampelidae P.N.1328 «Frédéric Brochet»	42,00€		
Héritage du Pic St Loup «Tour de Pierres»	45,00€		
Montus AOC «Madiran, par Alain Brumont» 2019	56,00€		
Divem «Languedoc» 2018	62,00€		
Héritage de Chasse Spleen «Haut-Medoc»	65,00€		

Vins blancs

	Bouteille 75cl	Carafe 50cl	Verre 15cl
Chardonnay «La Tour Beaumont»	17,50€	13,00€	4,90€
Blanc d'Hiver «Ampelidae»	19,50€	14,10€	5,10€
Viognier «Maison Lorgeril»	21,00€	14,90€	5,40€
Pacherenc du Vic Bilh «Maison Brumont»	26,00€	19,00€	6,50€
Coteaux du Giennois «Domaine Raimbault»	28,50€	20,50€	6,90€
Riesling «Domaine Mittnacht Frères»	35,00€		
Savennières «Les Deux vallées»	38,00€		
Crozes Hermitage «Combie»	42,00€		
Chinon La Haute Borne «Charles Pain»	48,00€		
Croix Carbonnieux «Pessac-Leognan» 2018	62,00€		

Vins rosés

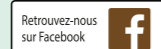
	Bouteille 75cl	Carafe 50cl	Verre 15cl
San Pieru «Vin de L'île de Beauté»	17,00€	13,00€	4,90€
Costières de Nîmes «Château de Valcombe»	23,50€	16,90€	5,50€
Côtes de Provence, La vie en rose «Château Roubine»	36,00€		
M de Minuty «Côtes de Provence»	39,90€		

Champagnes

	Bouteille 75cl
La Chapelle - Audace Brut	42,00€
Veuve Cliquot	75,00€
Ruinart «blanc de blanc»	185,00€
Cristal «Louis Roederer»	490,00€

Consultez notre carte de vins exceptionnels

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.



Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Nous avons à votre disposition de l'eau potable gratuite, fraîche ou tempérée. Nous nous réservons le droit d'adapter nos plats selon la saison, ainsi que la disponibilité des produits. Tous nos légumes restent à disposition à la demande. Taxes et services compris.

Fromages & desserts

Faisselle de fromage de vache frais à agrémenter, à votre goût (ciboulette, échalote, coulis de fruits rouges, sauce caramel beurre salé)	4,90€
Trilogie de fromages	5,20€
Camembert frit aux graines de sésame, salade croquante	5,50€
Aumônière de Saint-Nectaire, glace camembert	6,90€
<hr/>	
Café gourmand	5,90€
Salade de fruits frais au sirop léger sans gluten	7,10€
Nougat glacé Maison	7,50€
Parfait glacé au Whisky Jack Daniel's Honey	7,60€
Brioche perdue, glace vanille, caramel beurre salé	7,90€
Millefeuille praliné, noisettes caramélisées	8,10€
Cœur coulant chocolat, caramel beurre salé sans gluten	8,50€
Assiette de saveurs sucrées (Craquelin, Mont Blanc revisité, Parfait glacé au Whisky Jack Daniel's Honey, Salade de fruits)	8,90€
Craquelin feuillantine, mousse lactée caramel	9,10€
Mont Blanc revisité, glace marron	9,10€

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€
<hr/>	
Dame blanche	7,60€
Chocolat ou Café liégeois	7,60€
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, cerises, vanille, chocolat blanc, chantilly)	7,40€
Coupe Iceberg (Menthe chocolat, Get27 4cl)	8,20€
Sorbet arrosé (Deux boules de sorbet au choix et 4cl d'alcool)	8,20€
<hr/>	
Supplément chocolat	2,00€
Supplément chantilly	0,50€
Supplément caramel	0,50€

Cafétéria

Espresso	2,20€
Décaféiné	2,10€
Double Espresso	3,80€
Double Espresso Déca	3,80€
Cappuccino	4,10€
Irish coffee	6,90€

Cafés Pur Arabica
(Demandez notre carte)

Boissons chaudes

Thé ou infusion	2,90€
Chocolat chaud	4,10€

Sodas

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

Jus de fruits

Nectar ou Jus de fruits 25cl	3,80€
«Granini» orange, ananas, fraise, tomate	
Jus de pomme 25cl	3,80€
Fruits frais pressés 12cl	5,60€
orange, citron, pamplemousse	

Eaux plates & pétillantes

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

Supplément sirop

	0,40€
--	-------

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€

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€

Découvrez notre sélection de Rhum/Rum

--	--

Cognac «Ferrand»

10 générations 4cl	10,50€
Sélection des anges «XO» 4cl	28,00€



Notre seul plaisir
vous séduire...

Hiver
2024 • 2025

Pour votre confort, nous vous proposons
des plats végétariens et sans gluten.

végétarien

sans gluten



18,50€

ASSIETTE APÉRO

pour 4 personnes

Saumon fumé
Jambon serrano grande réserve
Galantine, langue de boeuf
Escargots
Foie gras

13,90€

CHAMPAGNE GOURMAND

par personne

Saumon fumé
Velouté de champignons
Arancini de Seiche

Cocktails avec alcool

L'éméraude 20cl **7,80€**
Soho, vodka, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de curaçao

Mojito 10cl **8,00€**
Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse

Americano 10cl **8,00€**
Martini dry, rosso, bianco, Campari, trait de gin

Pina Colada 20cl **8,20€**
Lococo, jus d'ananas, rhum blanc, crème fraîche liquide

Mojito Mangue 10cl **8,80€**
Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, menthe, coulis de mangue, eau gazeuse

Spritz Prosecco 20cl **8,90€**
Apérol, sirop de spritz, Prosecco, eau gazeuse

Mojito Royal 10cl **10,90€**
Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, menthe, champagne

Apéritifs

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€**

Porto 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 **7,90€**
Mélasse de canne à sucre, vieilli dans des fûts de Bourbon puis Xéres

Plantation « Three Stars » CARAIBES 4cl **8,90€**
Des notes délicates de fleurs et de fruits tropicaux. Subtiles notes épicées

Dictador 12 ans COLOMBIE 4cl **9,90€**
Épices, fruit, vanille

Plantation « XO » ILES BARBADES 4cl **10,20€**
Crèmeux et gourmand, vanillé, notes de coco et cacao

Diplomatico 2007 Vintage VENEZUELA 4cl **16,50€**
Un rhum aussi riche que complexe où le boisé et la vanille se mêlent à la perfection

Cocktails sans alcool

Colibri 10cl **4,50€**
Jus de mangue, jus d'orange, sirop de grenadine, jus de citron vert

Virgin Mojito 10cl **4,90€**
Sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse

Fruits frais pressés 12cl **5,60€**
Pamplemousse pressé, orange pressée ou citron pressé

Détox 12cl **5,90€**
Pamplemousse pressé, orange pressée, citron pressé, trait de sirop de basilic

Whiskys

Ballantine's 4cl **6,80€**
Accompagnement, soda ou jus de fruits

Jura Rum Cash ECOSSE 4cl **7,50€**
Whisky vieilli dans les fûts de rhum

Super Nikka JAPON 4cl **7,90€**
Célèbre Blend japonais de la société Nikka. Il contient une forte proportion de malt provenant des distilleries de Yoichi et de Miyagikyo. Un whisky élégant, léger et frais

Penderyn Legend PAYS DE GALLE 4cl **8,50€**
Seul et unique Whisky Gallois. Vieilli en fût de Bourbon puis Madère, profil doux et crémeux, cannelle & fruits mûrs

Armorik Classic Bio FRANCE 4cl **8,50€**
Whisky breton élaboré à base de blé noir

Waterford Cuvée Argot IRLANDE 4cl **8,70€**
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

Elements of Islay Cask Edit ECOSSE 4cl **9,50€**
Une belle part des îles d'Islay comme on les aime

Willet Pot Still USA 4cl **12,50€**
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

Isle of Harris The Hearach ECOSSE 4cl **12,50€**
Légèrement tourbé, le single malt qu'elle élabore porte le nom des habitants de l'île : The Hearach. Notes verdoyantes, fruitées, maltées

Machrie Moor 10 ans ECOSSE 4cl **13,50€**
Cette version tourbée à 20 ppm, âgée de 10 ans, élevée en fûts de bourbon et embouteillée à 46% de single malt d'Arran est un hommage à la beauté sauvage mais harmonieuse de l'île d'Arran

Macallan Triple Cask 12 ans ECOSSE 4cl **17,50€**
Vous êtes en présence d'un malt mythique. Peut-être le whisky écossais le plus réputé au monde. Un whisky parfaitement équilibré

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

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 d'horaires (Hors Menu). Nous pouvons vous proposer du pain sans gluten sur demande.

Entrées

Cannellonis de Chlorophylle et Ricotta, gratinés au parmesan **végétarien** 8,20€

Arancini de Seiche, sauce Rouille 8,60€

Salade tiède de langue de boeuf grillée «Jersiaise», vinaigrette d'herbes **sans gluten** 9,60€

Velouté de champignons Bernazay, aux jaunes d'oeufs confits **sans gluten** 10,90€

Galantine de la basse-cour aux céréales 12,00€

Saumon fumé par nos soins, blinis et crème d'aneth **végétarien** 12,90€

6 Huîtres n°3 de Marennes «fines de Claire» **sans gluten** 13,20€

Fricassée d'escargots aux senteurs des sous-bois **sans gluten** 16,10€

9 Huîtres n°3 de Marennes «fines de Claire» 16,80€

Foie gras de Canard, macaron au Chutney d'oignons rouges **sans gluten** 23,10€

Poissons

Poisson du moment 17,90€

Aile de Raie au beurre, jus de crustacés 18,20€

Filet de Flétan mariné au miso, sauce thai 21,70€

Aiguillettes de Saint-Pierre, viennoise d'herbes, velouté de poissons 27,70€

Risotto de Saint-Jacques, ail et persil, sarrasin grillé 29,50€

Viandes

Suggestion du jour 14,50€

Effiloché de Boeuf confit à la vigneronne 15,10€

Jambonnette de volaille en pot au feu, sauce poulette 16,50€

Tartare de bœuf race à viande, assaisonné en cuisine (poêlé à la demande) 17,00€

Bavette de veau de l'Aveyron snackée, sauce 5 baies 17,40€

Chou farci à l'Agneau, jus d'oignons caramélisés 18,60€

Bavette de flanchet d'Angus de Castille 22,20€

Carré de sanglier rôti sauce tanin chocolat 25,70€

Ris de veau braisés à la crème de champignons 34,10€

Côte de bœuf « race à viande » Pour 2 personnes 90,00€

Tomahawk « race à viande d'exception » Pour 2 personnes 105,00€

Supplément frites 2,00€

Nos sauces au choix* : **sauce tartin** **sauce béarnaise** **sauce au poivre 5 baies** **sauce au bleu**

*Nos sauces sont susceptibles de contenir du gluten, renseignez-vous auprès de votre chef de rang

Grandes salades

Salade fromagère 16,10€

Aumônière de st-nectaire, toasts de chèvre «petitsigne», jambon Serrano, cerneaux de noix, tomates cerise

Grande assiette végétarienne **végétarien** 19,80€

Kefta végétale, cannellonis, velouté de champignons, brick croustillante, légumes du moment, salade verte

Salade du Sud-Ouest 21,50€

Foie gras, gésiers, magret fumé, graines de tournesol, tomates cerises, salade verte

Grande assiette de poisson 23,10€

Poisson du moment, deux huîtres, saumon fumé, arancini de seiche, légumes du moment, salade verte

Menu Enfant Jusqu'à 12 ans

Cannellonis de chlorophylle et ricotta, gratinés au parmesan

Ou

Arancini de Seiche, sauce Rouille

Ou

Poisson du moment

Pâtes bolognaise maison

Ou

Steak haché et frites

Brioche perdue, glace vanille, caramel beurre salé

Ou

Deux boules de glace parfum au choix

* **10,50€**
PLAT + DESSERT

* **14,50€**
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

* Boisson non comprise

Formule Benjamin

Cannellonis de chlorophylle et ricotta, gratinés au parmesan

Ou

Arancini de Seiche, sauce Rouille

Ou

Salade tiède de langue de Boeuf grillée «Jersiaise», vinaigrette d'herbes

Poisson du moment

Ou

Jambonnette de volaille en pot au feu, sauce poulette

Ou

Bavette de veau de l'Aveyron snackée, sauce 5 baies

Ou

Effiloché de Boeuf confit à la vigneronne

Duo de fromages (Comté & fromage de chèvre)

Ou

Cœur coulant chocolat, caramel beurre salé

Ou

Brioche perdue, glace vanille, caramel beurre salé

Ou

Dame blanche ou Café liégeois

** **22,50€**

ENTRÉE + PLAT
PLAT + FROMAGE OU DESSERT

* **30,00€**

ENTRÉE + PLAT
+ FROMAGE OU DESSERT

* Boisson non comprise ** Valable du Lundi midi au vendredi midi, hors jours fériés.

Menu des Gastronomes

Saumon fumé par nos soins, blinis et crème d'aneth

Ou

Galantine de la basse-cour aux céréales

Ou

Velouté de champignons Bernazay, aux jaunes d'oeufs confits

Bavette de flanchet d'Angus de Castille

Ou

Chou farci à l'Agneau, jus d'oignons caramélisés

Ou

Filet de Flétan mariné au miso, sauce thai

Ou

Aile de Raie au beurre, jus de crustacés

Millefeuille praliné, noisettes caramélisées

Ou

Coupe Benjamin

Ou

Craquelin feuillantine, mousse lactée caramel

Ou

Nougat glacé Maison

* **41,00€**

* Boisson non comprise

Menu des Épicuriens

9 Huîtres n°3 de Marennes «fines de Claire»

Ou

Fricassée d'escargots aux senteurs des sous-bois

Ou

Foie gras de Canard, macaron au Chutney d'oignons rouges

Filet de bœuf, jus au porto

Ou

Carré de sanglier rôti sauce tanin chocolat

Ou

Risotto de Saint-Jacques, ail et persil, sarrasin grillé

Ou

Aiguillettes de Saint-Pierre, viennoise d'herbes et velouté de poissons

Fromages à la carte

Desserts à la carte

* **46,00€**

* Boisson non comprise