

Champagnes, Vins Blancs et Rosé

Champagnes

	verre 14cl	Bt 75cl
Gremillet Zéro Dosage, Cuvée « <i>Au Sauvignon</i> »	15,00	75,00
Gremillet Rosé Extra Brut, Cuvée « <i>Rosé Vrai</i> »	-	85,00

Vins Blancs

Loire AOC

Quincy , Domaine Mardon	7,00	36,00
Pouilly-Fumé , Fabrice et Vincent Grébet	7,50	38,00
Sancerre , Elisa et Alain Gueneau	8,30	42,00
Saumur (chenin) « <i>La Haie Nardin</i> », Clos de l'Ecotard	10,60	54,00

Bourgogne AOC

Saint-Bris « <i>Le Mont Embrassé</i> », JL et JC Bersan	9,50	48,00
Chablis « <i>Les Ouches</i> », JL et JC Bersan	11,50	58,00
Auxey-Duresses « <i>Cuvée vieilles vignes</i> », Domaine Diconne	12,50	63,00
Savigny-les-Beaune , Domaine de La Vougeraie	-	80,00

Vallée du Rhône-Languedoc

Chardonnay IGP Haute Vallée de l'Aude « <i>Baisers Volés</i> »	7,00	36,00
IGP Ardèche « <i>Les Ruisseaux</i> » (Viognier), Domaine Marsanne	8,30	42,00

Vin rosé:

AOP Côtes-de-Provence , « <i>La Vie en R....</i> »	7,00	36,00
---	------	-------

Vins Rouges

Loire AOC

	verre 14cl	Bt 75cl
Saumur-Champigny , Château de Targé	6,90	36,00

Menetou-Salon , Domaine de Loye	7,50	38,00
Sancerre , Elisa et Alain Gueneau	8,80	45,00

Bourgogne AOC

Bourgogne pinot noir « <i>Les Gardes</i> », Domaine de Cardon	8,80	45,00
Bourgogne Epineuil , Dominique Gruhier	9,80	49,00
Santenay vieilles vignes , Domaine Muzard	11,90	62,00
Marsannay « <i>Les Longeroies</i> », Domaine Charlopin Tissier	12,90	65,00
Gevrey-Chambertin , Pernot et fils	-	75,00
Volnay , Domaine de La Vougeraie	-	95,00
Corton Grand Cru « <i>Le Clos du Roi</i> » 2014, Domaine de la Vougeraie	-	195,00

Beaujolais AOC

Beaujolais Villages « <i>Du Beur dans les Pinards</i> », Karim Vionnet	7,00	36,00
Fleurie , Karim Vionnet	9,20	46,00

Vallée du Rhône - Languedoc AOC

Côtes du Rhône « <i>Les Becs Fins</i> », Tardieu Laurent	7,50	38,00
Corbières « <i>Baisers Volés</i> »	7,00	36,00
Crozes-Hermitage « <i>Perles Noires</i> », Jean Esprit	9,80	49,00
Saint-Joseph , Domaine Marsanne	11,50	58,00

Bordeaux AOC

Haut-Médoc Cru Bourgeois , Château Haut-Madrac	8,80	45,00
Pessac-Léognan , La Réserve de Picque Caillou	9,80	49,00

Prix nets en euros, taxes et service compris

(Prices in euro, taxes and service included)

Les chèques ne sont pas acceptés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Le Saumon fumé et le Foie gras

Le Saumon fumé de Norvège tranché main:

L'assiette de saumon fumé, Toasts de Pain Poilâne, 21,00
beurre Aop des Charentes
Smoked salmon, toasted Poilâne bread, butter

La formule saumon fumé et vin:

26,50

L'assiette de saumon fumé, toasts de Pain Poilâne,
beurre Aop des Charentes, verre de Bourgogne-Aligoté
Smoked salmon, toasted Poilâne bread, butter,
served with a glass of Aligoté

Le foie gras de canard maison, Origine France

L'assiette de foie gras maison, toasts de Pain Poilâne 21,50
Homemade duck foie gras, toasted Poilâne bread

La formule foie gras et vin:

29,00

L'assiette de foie gras maison, toasts de Pain Poilâne,
servie avec un verre de Gewurztraminer
Homemade duck foie gras, glass of Gewurztraminer (sweet white)

En supplément (Extra):

Assiette de pommes sautées (roasted potatoes) 5,80
Assiette de salade mesclun (mesclun salad) 4,80

Pour accompagner votre repas:

Eau minérale plate «Thonon » 75cl 8,50
Eau minérale gazeuse « Châteldon » 75cl 8,50

Liste des allergènes disponible sur demande

Nos Croques Signature, garnis de salade mesclun

Le Croque Sauvignon	16,80
Jambon blanc de porc franc-comtois fumé à l'ancienne, emmental français râpé <i>Smoked farm pork ham and melted emmental cheese Toast</i>	
Le Croque Truffe	16,80
Jambon blanc italien à la truffe, emmental français râpé <i>Italian truffle ham and melted emmental cheese Toast</i>	
Le Toast Avocat,	16,50
Huile d'olive, ciboulette, échalote, paprika fumé <i>Avocado Toast, olive oil, chives, shallot, smoked paprika</i>	
La Tartine de Pastrami de boeuf (Maison Le Bourdonnec),	18,80
Coleslaw maison, condiment moutarde douce aux épices <i>Pastrami beef Toast, homemade coleslaw, sweet mustard and spices</i>	
<u>En supplément (Extra):</u>	
Assiette de pommes sautées (<i>roasted potatoes</i>)	5,80
Assiette de salade mesclun (<i>mesclun salad</i>)	4,80
<u>Pour accompagner votre repas:</u>	
Eau minérale plate «Thonon » 75cl	8,50
Eau minérale gazeuse « Châteldon » 75cl	8,50

Liste des allergènes disponible sur demande

Les suggestions de saison de notre chef

Echine de cochon confite de la Maison Laborie,	20,90
Jus parfumé, purée de céleri, potimarron <i>Candied pork belly and fragrant juice, celery puree, potimarron</i>	

Boudin noir de la Ferme du Bruel, servi tranché et snacké, 19,50
Purée maison, chutney de pomme au balsamique
*Farm black pudding (Ferme du Bruel) served sliced and snacked,
Homemade mash potatoes, apple and balsamic chutney*

Mijoté de champignons comme un bourguignon, 18,90
Polenta crémeuse, oeuf parfait
Mushroom stew like a bourguignon, creamy polenta, perfect egg

Tartare d'Aubrac préparé par notre chef (180 grammes), 18,90
pommes sautées et mesclun
Aubrac beef tartare prepared by our chef, roasted potatoes and salad

L'Omelette Gourmande (trois oeufs plein air), 17,50
Jambon blanc à la truffe, champignons, fines herbes, salade mesclun
*Gourmet Omelet (three free-range eggs) with truffle ham, mushrooms,
chopped herbs, mesclun salad*

Pour accompagner votre repas:

Eau minérale plate «Thonon » 75cl 8,50

Eau minérale gazeuse « Châteldon » 75cl 8,50

Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets en euros, taxes et service compris

(Prices in euro, taxes and service included)

Les chèques ne sont pas acceptés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

