

VINS



VINS BLANCS



POUILLY-FUMÉ CUVÉE D'ÈVE DAGUENEAU 2014
 CHABLIS DOMAINE GUTHERON 2015
 SANCERRE VACHERON 2016
 BEAUJOLAIS VILLAGE DOMAINE COMBE AU LOUP 2016
 BOURGOGNE CHARDONNAY DOMAINE DARNAT 2014
 MACON VILLAGE JEAN-PIERRE MICHEL 2015
 MUSCAT DE RIVESALTES MAS CRISTINE 2015
 VIRE-CLESSE JEAN-PIERRE MICHEL 2015
 RULLY CLAUDIE JOBARD 2015
 MEURSAULT DOMAINE DARNAT 2015
 SAINT-ROMAIN DOMAINE BUISSON SOUS LA VELLE 2015
 POUILLY FUISSÉ LES CARONS ROBERT DENOGENT 2013
 CHATEAUX CARBONNIEUX 2015
 PULIGNY MONTRACHET 1^{ER} CRU DOMAINE DARNAT 2014
 CHASSAGNE MONTRACHET 1^{ER} CRU CLOS DES MURÉES
 DOMAINE FONTAINE GAGNARD 2013
 MEURSAULT 1^{ER} CRU GENEVRIÈRES BERNARD BONIN 2015
 PULIGNY MONTRACHET 1^{ER} CRU
 LE CHAMP CANET ETIENNE SAUZET 2013



VINS ROUGES

CANON FRONSAC CHATEAU CANON PECRESSE 2011
 SAINT AMOUR REMI BENON 2015
 CHIROUBLES DAVID MEZIAT 2014
 GIVRY 1^{ER} CRU DOMAINE DU CELLIER AUX MOINES 2013
 CROZE HERMITAGE DAVID REYNAUD 2015
 MORGON FOILLARD 2015
 PESSAC DEMOISELLES LARRIVET HAUT-BRION 2012
 BOURGUEIL TRINCH PIERRE BRETON 2015
 MORGON CÔTE DE PY FOILLARD 2015
 CROZE HERMITAGE ACCROCHE COEUR PIERRE JEAN VILLA 2014
 SAINT JOSEPH DOMAINE ANDRÉ PERRET 2014
 CÔTE DE NUIT VILLAGE AUX MONTAGNES DECELLE/VILLA 2012
 SANTENAY DOMAINE ANTOINE PETITPREZ 2014
 MARGAUX LE RELAIS DE DURFORT VIVIENS 2011
 SAINT EMILION GRAND CRU CHÂTEAU JEAN FAURE 2009
 HAUT MEDOC SOCIANDO MALLET 2011
 GEVREY CHAMBERTIN ANTOINE PETITPREZ 2014
 SAUMUR CHAMPIGNY LES MÉMOIRES
 DOMAINE DES ROCHES NEUVES 2012
 BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DES MOUCHES DOMAINE LUCIEN LE MOINE
 CÔTE RÔTIE BASSENON YVES CUILLERON 2013
 SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2006
 SAINT JULIEN CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU 2001
 PAUILLAC CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON 2004



VINS ROSÉS

COSTIÈRES DE NIMES - FLEUR D'ÉGLANTINE
 MINUTY PRESTIGE
 MAGNUM DE MINUTY PRESTIGE



CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE HENRIOT
 PISCINE DE CHAMPAGNE HENRIOT
 HENRIOT BRUT
 HENRIOT ROSÉ
 HENRIOT BRUT MILLESIMÉ
 RUINART BLANC DE BLANC
 DOM RUINART MILLÉSIME 2004
 DOM PERIGNON MILLÉSIME 2006

COCKTAILS



LA GLOIRE DE MON PÈRE
 Gin Citadelle, Suze, fenouillette,
 jus de raisin vert et soda au gingembre

LE SPRITZ DU GRAMONT
 Aperol, romarin, vin blanc au siphon

GREEN PINEAPPLE
 Champagne, Rhum blanc Plantation, menthe
 glaciale, ananas frais, citron jaune

YU-GOH !!!
 St-Germain, verveine, jus de raisin vert,
 fleur de sureau et vin de xérès
 au siphon

MÈRE FOUETTARD
 Champagne, liqueur d'automne maison, jus
 d'orange frais

LE BOUCANIER
 Rhum brun Plantation, Ardbeg 10,
 Ramazotti, agave, gingembre,
 citron vert et piment

LA GOURGANDINE
 Téquila Ocho, Martini rouge, fraise,
 pamplemousse, coriandre, citron et sel

SAINT-EXUPÉRY
 Cachaca Yaguara Branca, Campari,
 fruit de la passion, citron vert et vanille

LA BRUTE
 Cognac Merlet, angostura amer, vin
 de xérès, pamplemousse, citron et orgeat

BOURBON SOUR
 Bourbon Evan Williams, concombre, menthe,
 citron vert et blanc d'oeuf

MULE-ÂNE
 Vodka infusé thé Chaï, liqueur de poivre de
 jamaïque, soda au gingembre

MARIE SOLEIL
 Vodka, liqueur de thym Farigoule, jus de
 tomates jaunes maison, citron jaune, celery

THÉ GLACÉ MAISON (sans alcool)
 Thé vert Mariage Frères, pêche et verjus

ALOHA (sans alcool)
 Cocktail de fruits de saison

DIGESTIFS

4CL

POIRE WILLIAMS
 MIRABELLE DE LORRAINE
 CHARTREUSE VERTE
 VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC
 BAILEY'S
 KAHLUA, AMARETTO, TRIPLE SEC
 LIQUEUR DE MYRTE
 GET 27
 VIN DE NOIX DE LA SAINT JEAN
 CRÈME DE MENTHE GLACIALE



ENTRÉES

OEUF PARFAIT BIO, VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, CHAMPIGNONS ET POUDRE DE BACON
 SAUMON GRAVELAX, FUMÉ MAISON AU FOIN ET VINAIGRETTE DE BETTERAVE
 SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU VIEUX PARMESAN 🍴
 FOIE GRAS MAISON ET CONFITURE DE TOMATES VERTES
 TOURTEAU, VINAIGRETTE HUILE OLIVE CITRON, PURÉE DE MANGUE ET PESTO BASILIC
 CALAMARS FRITS SAUCE TARTARE 🍴
 FARCIS AVEYRONNAIS ET CRÈME LÉGÈRE CITRONNÉE 🍴
 SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS, TAPENADE MAISON ET PARMESAN
 ESCARGOTS DE BOURGOGNE (6/12)
 TERRINE MAISON AUX PISTACHES 🍴
 PLANCHE DE CHARCUTERIE ARTISANALE D'Auvergne OU PLANCHE MIXTE
 PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS
 GRANDE PLANCHE À PARTAGER CHARCUTERIE / FROMAGES / FOIE GRAS



PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, MACARONIS AU VIEUX PARMESAN, CONDIMENT OLIVE ET JUS 🍴
 CARRÉ D'AGNEAU ALLAITON DE CHEZ GREFFEUILLE EN CROÛTE D'HERBES, POMME PURÉE MAISON
 FILET DE BŒUF, MACARONIS AU VIEUX PARMESAN, CHORIZO ET JUS
 CHEESE BURGER DU GRAMONT, FRITES MAISON
 FAUX-FILET DE BOEUF, CONDIMENT ROQUETTE, TOMATES CERISE, VIEUX PARMESAN ET MESCLUN 🍴
 TARTARE DE BŒUF HÂCHÉ PAR NOS SOINS, FRITES MAISON 🍴
 CÔTE DE BOEUF POUR DEUX (1KG), 3 GARNITURES AU CHOIX
 HOMARD BLEU ET PETIT ÉPAUTRE EN RISOTTO
 FILET DE SAINT PIERRE, PURÉE D'ARTICHAUTS, ARTICHAUTS RÔTIS
 CABILLAUD RÔTI, CONDIMENT VERT ET PURÉE DE CAROTTES
 FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE 🍴
 COQUILLETES GOURMANDES AU VIEUX COMTÉ ET JAMBON
 SALADE DE QUINOA AUX AGRUMES ET FENOUIL CROQUANT 🍴
 SALADE CÉSAR 🍴
 TATAKI DE THON EN SALADE NIÇOISE 🍴



LE MIDI - ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 🍴

LE PLAT DU JOUR



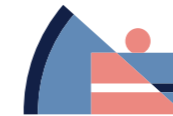
FROMAGES AFFINÉS

GOUDA AUX TRUFFES
 COMTÉ 18 MOIS
 CAMEMBERT
 SAINTE MAURE DE TOURAINE

SUR LE POUCE (JUSQU'À 20H)

CROQUE-MONSIEUR
 CROQUE-MADAME
 CLUB SANDWICH BACON POULET

DESSERTS MAISON



TARTE CITRON / HUILE D'OLIVE MERINGUÉE
 BRIOCHE PERDUE, CARAMEL ET
 CACAHUËTES CARAMELISÉES
 ASSIETTE DE FRUITS ROUGES / CHANTILLY
 TARTE AUX FRUITS DE SAISON 🍴
 TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES 🍴
 MOUSSE AU CHOCOLAT GRAMONT 🍴
 FRAICHEUR DE FRAMBOISES, ALOE-VERA ESTRAGON,
 CAILLÉ DE CHÈVRE
 CAFÉ GOURMAND/THÉ GOURMAND

GLACES POZZETTO



COUPE CHOCOLAT GIANDUJA
 Glace gianduja, pâte de noisette,
 noisettes caramélisées
 COUPE PÊCHE MELBA
 Sorbet Pêche, glace vanille, marmelade pêche-verveine, confiture aux
 fruits rouges maison, chantilly, amandes torréfiées
 COUPE FRAISE BASILIC
 Sorbet Fraise, pesto basilic, fraises fraîches et aloe-vera
 2/3 BOULES AU CHOIX
 vanille, café, lait, gianduja, citron, mangue, fraise, pistache, pêche