

## ENTRÉES / À PARTAGER !

ASSORTIMENT DE LÉGUMES DU SOLEIL GRILLÉS ET CONFITS, SAUCE BARBECUE <small>VEGGIE</small>	11
GASPACHO ONCTUEUX COMME À SÉVILLE, CRÈME LÉGÈRE AU PARMESAN	10
BELLE GAMBAS CROUSTILLANTE DANS SA TEMPURA, SAUCE AIGRE DOUCE	LA PIÈCE 5
CROQUE APÉRO AU COMTÉ MARCEL PETITE ET JAMBON À L'ANCIENNE	11
BURRATA BIEN CRÉMEUSE, TOMATES CRUES ET CONFITES, BASILIC	15
ÉNORME BURRATA (300G), TOUJOURS AUSSI CRÉMEUSE	34
ASSORTIMENT DE COCHONAILLES BIEN ÉLEVÉES	15
ASSIETTE DE DÉGUSTATION DE FROMAGES AFFINÉS AVEC SOIN PAR TAKA ET VERMO, CONFITURE DE CERISE NOIRE	15
LES ESCARGOTS TOUT CHAUDS ! (6/12)	10/20

## PLATS

TARTARE DE BOEUF SIMMENTHAL AU COUTEAU ET FRITES CROUSTILLANTES	21
TARTARE DE SAUMON CITRONNÉ, AVOCAT ET SON COEUR DE SUCRINE	23
POITRINE DE PORC FERMÈRE CONFITE 7 HEURES LAQUÉE, PURÉE DE POMMES DE TERRE	22
VEAU MARENGO ET SON RIZ PARFUMÉ	21
BELLE ENTRECÔTE (350 GR. ENVIRON), SAUCE CHIMICHURRI ET SA PURÉE DE POMMES DE TERRE	32
LE SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, LÉGUMES DE SAISON	22
CABILLAUD RÔTI, BISQUE LÉGÈRE, COURGETTES, AUBERGINES ET ARTICHAUTS RÔTIS, TOMATES CONFITES	26
PÂTES PIPE RIGATE GOURMANDES AU JAMBON ET CRÈME DE COMTÉ	14
LA COCOTTE DE LÉGUMES "COMME DANS MON JARDIN" <small>VEGGIE</small>	19
SALADE CÉSAR AU POULET (SUCRINE, POULET, ANCHOIS, OEUF, PARMESAN, SAUCE CÉSAR)	18
CROQUE MONSIEUR/MADAME AU COMTÉ MARCEL PETITE ET JAMBON À L'ANCIENNE, FRITES ET SUCRINE	14/16
CHANGEMENT DE GARNITURE 1,5 / SUPP. GARNITURE 5 (PURÉE DE POMMES DE TERRE, FRITES, SUCRINE, COCOTTE DE LÉGUMES)	

## NOS DESSERTS MAÏSON

LA BELLE PROFITEROLE, GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR ET SAUCE AU CHOCOLAT VALRHONA	6/12
CAFÉ GOURMAND/THÉ GOURMAND	6/8
MOELLEUX MINUTE AU CHOCOLAT VALRHONA, GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	12
BRIOCHE PERDUE, CARAMEL ET CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES	9
SOUPE DE FRAISES FRAICHES FRANÇAISES	12
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	11
NOS GLACES ET SORBETS ARTISANAUX - VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, PASSION, CITRON	8/10

**MEMBRE DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE, NOS VALEURS D'ÉCO-RESPONSABILITÉ ET DE QUALITÉ DANS L'ASSIETTE SONT NOTRE PRIORITÉ. POUR VOUS ET POUR LA PLANÈTE, NOUS AVONS OPTÉ POUR UNE CARTE RECENTRÉE.**

TOUS NOS PLATS, GARNITURES ET SAUCES SONT FAITS MAISON À PARTIR DE PRODUITS BRUTS  
TOUTES NOS VIANDES PROVIENNENT D'ÉLEVAGES SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN EN FRANCE ET EN ALLEMAGNE  
NOTRE PAIN EST FAÇONNÉ AVEC SOIN PAR OLIVIER MAGNE, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

---

---

## STARTERS / TO SHARE !

ASSORTMENT OF GRILLED AND CANDIED SUN VEGETABLES, BARBECUE SAUCE <small>VEGGIE</small>	11
SMOOTH TOMATO GAZPACHO LIKE IN SEVILLA, LIGHT PARMESAN CREAM	10
BIG CRISPY SHRIMPS IN ITS TEMPURA, SWEET AND SOUR SAUCE	PER UNIT 5
CROQUE APÉRO WITH COMTÉ MARCEL PETITE AND OLD-FASHIONED HAM	11
CREAMY BURRATA, RAW AND CANDIED TOMATOES, BASIL	15
HUGE CREAMY BURRATA (300G)	34
DRIED PORK MEAT SELECTION	15
CHEESE SELECTION, BLACK CHERRY JAM	15
BURGUNDY SNAILS <small>(6/12)</small>	10/20

## MAIN COURSES

MINCED SIMMENTHAL BEEF TARTARE, PESTO SAUCE, HOMEMADE CRISPY FRENCH FRIES	21
SALMON TARTARE WITH LEMON, AVOCADO AND SALAD	23
7 HOUR SLOWLY COOKED FARMER PORK BELLY LACQUERED WITH BLACK TEA, MASHED POTATOES	22
MARENGO STYLE VEAL AND PERFUMED RICE	21
BEAUTIFUL BEEF RIB STEAK (350 GR.), BÉARNAISE SAUCE, MACARONI WITH PARMESAN	32
ROASTED YELLOW CHICKEN SUPREME, SEASON VEGETABLE	22
COD, LIGHT BISQUE, ZUCCHINI, EGGPLANT, ARTICHOKE AND ROASTED TOMATOES	26
PASTA WITH CRAFTMEN HAM AND AGED CHEESE CREAM	14
VEGETABLE CASSEROLE DISH "JUST LIKE IN MY GARDEN" <small>VEGGIE</small>	19
CHICKEN CESAR SALAD (SALAD, CHICKEN, ANCHOVY, EGG, PARMESAN, CESAR DRESSING)	18
CROQUE MONSIEUR/MADAME WITH COMTÉ MARCEL PETITE AND OLD FASHIONED HAM, FRENCH FRIES AND SALAD	14/16
SIDE CHANGE 1,5 / ADDITIONNAL SIDE 5 (MASHED POTATOES, FRENCH FRIES, SALAD, VEGETABLE CASSEROLE)	

## HOMEMADE DESERTS

THE BIG PROFITEROLE, MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM AND VALRHONA CHOCOLATE SAUCE	6/12
GOURMAND COFFEE/GOURMAND TEA	6/8
SOFT CHOCOLATE CAKE, MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM	12
FRENCH TOAST, CARAMEL AND CARAMELIZED PEANUTS	9
FRENCH FRESH STRAWBERRY SOUP	12
FRESH FRUIT SALAD	11
CRAFTMEN ICE CREAMS AND SORBETS - VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, PASSION FRUIT, LEMON	8/10

**MEMBER OF THE CULINARY COLLEGE OF FRANCE, OUR VALUES OF ECO-RESPONSIBILITY AND QUALITY ON THE PLATE ARE OUR PRIORITY. FOR YOU AND FOR THE PLANET, WE OPTED FOR A REFOCUSSED MENU.**

ALL OUR DISHES, TOPPINGS AND SAUCES ARE HOMEMADE FROM RAW PRODUCTS  
ALL OUR MEATS COME FROM CAREFULLY SELECTED FARMS IN FRANCE AND GERMANY  
OUR BREAD IS CAREFULLY SHAPED BY OLIVIER MAGNE, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

# HAPPY HOUR DE 18H À 21H: TOUS NOS COCKTAILS 9, TOUTES NOS PINTES DE BIÈRE 7

## NOS COCKTAILS SIGNATURES

<b>LE FLAMANT ROSE</b> Minuti Rose et Or, liqueur de lichi, sirop de rose, citron vert	12
<b>LE BAISER DES ABEILLES</b> Gin Citadelle, sirop de pain d'épice maison, jus de clémentine, jus de citron, Amaretto et oeuf	12
<b>GREEN PINEAPPLE</b> Champagne, Rhum blanc Plantation, menthe glaciale, ananas frais, citron jaune	14
<b>MULE-ÂNE</b> Vodka infusé thé Chaï, liqueur de poivre de jamaïque, soda au gingembre	12
<b>LE SPRITZ DU GRAMONT / LE SIPHON DE SPRITZ À PARTAGER</b> Aperol, romarin, vin blanc au siphon	12/45
<b>LE YU-GOH! / LE SIPHON DE YU-GOH À PARTAGER</b> Saint Germain, Verveine, jus de raisin vert, fleur de sureau et vin de xéres au siphon	12/45
<b>LE SHOT DE RHUM ARRANGÉ D'ALBERTO</b>	5

## NOS CRÉATIONS

<b>LITTLE HULK</b> Gin Citadelle, citron jaune, basilic, blanc d'oeuf	12
<b>LA GLOIRE DE MON PÈRE</b> Gin Citadelle, Suze, fenouillette, jus de raisin vert et soda au gingembre	12
<b>LE BOUCANIER</b> Rhum brun Plantation, Ardbeg 10, Ramazotti, agave, gingembre, citron vert et piment	12
<b>BOURBON SOUR</b> Bourbon Evan Williams, concombre, menthe, citron vert et blanc d'oeuf	12
<b>SAINT-EXUPÉRY</b> Cachaca Yaguara Branca, Campari, fruit de la passion, citron vert et vanille	12
<b>THÉ GLACÉ MAISON (sans alcool)</b> Thé vert Mariage Frères, pêche et verjus	7
<b>ALOHA (sans alcool)</b> Cocktail de fruits de saison	9
<b>LA MADELEINE DE PROUST (sans alcool)</b> Miel de pain d'épice, orgeat, jus de citron, jus de clémentine, Perrier	9

## NOS VINS BLANCS

	VERRE 12cl	PICHET 50cl	BTL 75cl
COSTIÈRE DE NÎMES CHÂTEAU DE CAMPUGET 2019 Vallée du Rhône (Roussanne, Grenache, Viognier)	6	18	27
MÂCON VILLAGES JEAN-PIERRE MICHEL 2016 Bourgogne (Chardonnay)	7	24	34
CHABLIS DOMAINE GAUTHERON 2018 Bourgogne (Chardonnay)	8	27	39
ROUSSETTE DE SAVOIE DOMAINE DES 13 LUNES HIRONDELLE 2018 Savoie (Roussette)			41
POUILLY-FUMÉ CUVÉE D'ÈVE DAGUENEAU 2016 Loire (Sauvignon)	10	32	48
SANCERRE VACHERON 2018 Vallée de la Loire (Sauvignon) <small>B10</small>	11	39	54
MÂCON-VERZÉ DOMAINE JULES DESJOURNEYS 2016 Bourgogne (Chardonnay) Une splendide cuvée, issue de vieilles vignes et vinifiée avec la plus grande précision. Avec des notes d'agrumes, idéal pour débiter le repas.			59
RULLY 1 <sup>ER</sup> CRU DOMAINE SAINT-JACQUES 2017 Bourgogne (Chardonnay) Le nez dévoile de jolies notes de fruits jaunes. L'attaque est vive et tendue avant de faire place à une matière ronde et gourmande.			79
MEURSAULT DOMAINE ANTOINE PETITPREZ 2016 Bourgogne (Chardonnay) Un Meursault vif, tendu et frais. Une belle acidité accompagnée de jolies notes d'agrumes.			85
ARBOIS DOMAINE DU PÉLICAN 2015 Jura (Chardonnay) Un vin d'une tension unique. On retrouve la palette aromatique d'un beau Meursault. Une finale en bouche exceptionnelle aux agrumes doux.			90
PULIGNY MONTRACHET DOMAINE JACQUES CARILLON 2016 Bourgogne (Chardonnay) Arômes de fruits mûrs qui évoluent vers un final plein d'élégance, un vin exceptionnel.			135
MEURSAULT 1 <sup>ER</sup> CRU GENEVRIÈRES BERNARD BONIN 2015 Bourgogne (Chardonnay) Bouche ronde, grasse et fraîche, finale longue aux notes d'acacia. Un très grand vin (foie gras, fromage de chèvre, poissons).			240
PULIGNY MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES PERRIÈRES HENRI BOILLOT 2014 Bourgogne (Chardonnay) Un vin très agréable. En bouche, son caractère à la fois subtil et enchanteur allie douceur, vivacité et équilibre.			240

## NOS VINS ROSÉS

DOMAINE TRIENNES 2019 IGP MÉDITERRANÉE	6/8 PISCINE	18	27
CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU D'ESCLANS - WHISPERING ANGEL 2019	9/12 PISCINE	31	42

## NOS CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE / PISCINE DE CHAMPAGNE PHILIPPONNAT BRUT NON DOSÉ	14/16
PHILIPPONNAT BRUT NON DOSÉ	75
PHILIPPONNAT BRUT NON DOSÉ ROSÉ	89
RUINART BLANC DE BLANC	120
DOM RUINART MILLÉSIME 2006	190
DOM PÉRIGNON MILLÉSIME 2008	270
KRUG LA GRANDE CUVÉE EDITION 167	360

## NOS VINS ROUGES

	VERRE 12cl	PICHET 50cl	BTL 75cl
SAINT AMOUR REMI BENON 2018 Beaujolais (Gamay)	6	19	28
BOURGUEIL TRINCH PIERRE BRETON 2018 Loire (Cabernet Franc) <small>NATURE</small>	7	22	31
CÔTES DU RHÔNE LES CHÈVREFEUILLES DOMAINE DE LA RÉMEJEANNE 2017 Côtes du Rhône (Syrah, Grenache)			42
PIC SAINT LOUP BERGERIE DE L'HORTUS 2018 Languedoc Roussillon (Syrah, grenache et mourvèdre)	8	32	44
GRAVES, CHÂTEAU AUNEY L'HERMITAGE 2017 Bordeaux (Cabernet franc, merlot)	9	34	47
VIN DE FRANCE, CHÂTEAU DE CAMPUGET, CUVÉE SAPÉRAVI 2018 Vallée du Rhône (Sapéravi)			49
SANTENAY ANTOINE PETITPREZ 2015 Bourgogne (Santenay)			54
SAINT JOSEPH YVES CUILLERON 2017 Vallée du Rhône (Syrah)	11	39	54
SAUMUR CHAMPIGNY LES TERRES CHAUDES DOMAINE DES ROCHES NEUVES 2013 Loire (Cabernet franc) En bouche, le fruité est légèrement compoté avec des notes d'épices et de jolis tanins.			66
RULLY 1 <sup>ER</sup> CRU DOMAINE SAINT-JACQUES 2017 Bourgogne (Pinot noir) Un nez qui évoque fruits rouges et épices. La bouche est suave et portée par une fine structure. Se marie parfaitement avec les champignons et les viandes.	15	61	89
SAINT EMILION CHATEAU MILLERY 2007 Saint Emilion (Cabernet sauvignon) Un vin rare, élégant et boisé. Une pépite pour qui sait apprécier les vins de bordeaux.			95
GIVRY 1 <sup>ER</sup> CRU DOMAINE DU CELLIER AUX MOINES 2017 Bourgogne (Pinot noir) Un nez fruité aux arômes de groseille, cassis et mûre où se mêlent les sous bois.			110
SAUMUR CHAMPIGNY LES MÉMOIRES DOMAINE DES ROCHES NEUVES 2013 Loire (Cabernet franc) Soyeux, fin, notes de petits fruits rouges, une finesse qui ne laissera personne indifférent.			110
GEVREY CHAMBERTIN ANTOINE PETITPREZ 2016 Bourgogne (Pinot noir) <small>NATURE</small> Un vin incroyable par sa puissance et son équilibre. Il sera parfait autour d'un repas d'affaires ou non.			120
MOREY-SAINT-DENIS 1 <sup>ER</sup> CRU DOMAINE DUBAND CLOS SORBÉ 2015 Bourgogne (Pinot noir) La bouche est dense avec une belle fraîcheur et une finale enrobante. Il s'accompagnera avec toutes vos viandes rouges.			170
PAUILLAC CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON 2004 Bordeaux (Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot) Absolument délicieux, il allie puissance et finesse, un tannin unique à déguster sur une belle pièce de viande.			190
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS MICOT DOMAINE LUCIEN LE MOINE 2012 Beaune (Pinot noir) Une bouche dense et gourmande avec des notes de griotte mûre. Se marie merveilleusement bien avec une viande.			195
SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2006 Bordeaux (Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot) Bouquet aux notes d'épices et de réglisse, un palais élégant et suave. Il vous accompagnera tout au long de votre dîner.			240
SAINT JULIEN CHÂTEAU DUCRU BEUCAILLOU 2001 Bordeaux (Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot) Un vin dont la finesse et l'élégance le rend exceptionnel. Puissant et une grande longueur en bouche. Il est tout simplement divin pour un repas d'exception.			270

## COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS

HENESSY X.O	26
CHÂTEAU BORDENEUVE 1991	21
MERLET VS	8
PIERRE FERRAND RÉSERVE	14
CHRISTIAN DROUIN SELECTION	7

## RHUM

EL DORADO 12	14
PLANTATION WHITE	7
PLANTATION DARK	7
PLANTATION OVERPROOF	10
LE RHUM PAR NEISSON	8
GOSLING'S BLACK SEAL	9

## WHISKIES AMÉRICAINS

BLANTON'S STRAIGHT FROM THE BARREL	15
RITTENHOUSE 100	12
EVAN WILLIAMS	8
BUFFALO TRACE	11
JIM BEAM RYE	9

## WHISKIES ÉCOSSAIS

GREAT KING STREET	12
HIGHLAND PARK 12	13
ARDBEG 10 (T)	13
CAOL ILA 2008 (T)	14

## AUTRES WHISKIES

NIKKA FROM THE BARREL (JAPON)	13
REDBREAST 12 (IRLANDE)	12

## GIN

MONKEY 47	14
HENDRICK'S	9
TANQUERAY 10	11
CITADELLE	8
JUNIPERO	12

## VODKA

KETEL ONE	9
BELVEDERE	11
GREY GOOSE	12

## AMÉRIQUE LATINE

PATRON SILVER TÉQUILA	14
DEL MAGUEY MEZCAL	11
GERMANA CACHACA	7
MACCHU PISCO	9
OCHO 2014 TÉQUILA	9

## DIGESTIFS

POIRE WILLIAMS	7
MIRABELLE DE LORRAINE	7
CHARTREUSE VERTE	8
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	9
BAILEY'S	6
KAHLUA	6
AMARETTO	6
TRIPLE SEC	7
GET 27	6
NOIX DE LA SAINT JEAN	7
MENTHE GLACIALE	7,5

## BIÈRES PRESSION 25CL/

50CL

PAULANER	4,5/8,5
GRIMBERGEN	5/9,5
GRIMBERGEN BLANCHE	5/9,5
BROOKLYN LAGER	5/9,5

## BIÈRES BOUTEILLES

HEINEKEN	8
CORONA	8
PIETRA AMBRÉE	8
PELFORTH BRUNE	8
PARISIENNE BLONDE	8
CIDRE SASSY	8

## APERITIFS

KIR CASSIS 12CL	6
KIR ROYAL 12CL	14
DOUBLE RICARD 4CL	8
FENOUILLETTE, ABSINTHE 3CL	9
MARTINI BIANCO, ROSSO, DOLIN DRY 5CL	5,5
APEROL, SUZE, CAMPARI, RAMAZOTTI 5CL	5,5

## BOISSONS FRAÎCHES

EAU DE TONIQUE 20CL	6
SODA AU GINGEMBRE 20CL	6
BIÈRE AU GINGEMBRE 20CL	6
LIMONADE ARTISANALE	5,5
JUS DE FRUIT ARTISANAL 25CL	6
Pomme, Abricot, Poire Williams, Fraise, Mangue, Tomate, Carotte	
COCA-COLA, LIGHT, ZERO, PERRIER 33CL	5,5
VITTEL 25CL	3,5
ORANGINA 25CL	5,5
ORANGE OU CITRON PRESSÉ 20CL	7,5
VITTEL, SAN PELLEGRINO 50CL	6
THÉ GLACÉ FAIT MAISON	7

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, ALLONGÉ, DÉCAFFÉINÉ	3
CAFÉ NOISETTE	3,5
DOUBLE EXPRESS, CAFÉ CRÈME	5,5
CHOCOLAT CHAUD VALRHONA	6
CAPPUCCINO, CAFÉ/CHOCOLAT VIENNOIS	7
THÉS «MARIAGES FRÈRES»	6
Dardjeeling, Ceylan, Thé Vert, Earl Grey, Marco Polo, Rouge Metis, thé Vert à la menthe	
INFUSIONS «MARIAGE FRÈRES»	6
Camomille sauvage, Verveine	
LAIT CHAUD À LA VANILLE	5,5
GROG AU RHUM	9