GOURMETBAR

CARTE

AUTOMNE

APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny – 19% (6cl)	6€
Ricard – 45% (2cl)	4,5€
Martini Bianco ou Rosso – 14.4% (6c),	5,5€
Campari – 28.5% (6cl)	5,5€
Kir au Bourgogne blanc (12,5cl) avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mire ou framboise	5,5€
Spritz Apérol ou liquer Saint Germain (15cl)	10,5€

BIÈRES

Bières pressions	15cl	25cl	50cl
Heineken – 5%	4,0€	5,0€	8,0€
Affligem – 6,7%		5,7€	9,0€
Lagunitas IPA – 6,2%		6€	10€

Bières Bouteilles 33cl

Desperados original – 5,9%	6,5€
Heineken - 0%	6€
Desperados Virgin - 0%	6€

La Brasserie du roi «Bières Bio» 33cl

La Royale «Lager» - 4,5%	7€
La Duchesse «Rousse» -5,4%	7€
La Concubine «Blanche IPA» - 4,6%	7€
La Favorite «Pale ale» - 5,1%	7€
3 Mousquetaires «Triple» 8%	7€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande - Free carafe or glass of water on request.
The provenance of our meats is posted in the restaurant L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly. TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Prices in Euros - Incl. Tax Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.
We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.

BOISSONS FRAÎCHES & GAZEUSES

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1L
Vittel		4€	6€
San pellegrino		4€	6€
Perrier	4€		

EAU CASTALIE «MICROFILTRATION» 0 KM & 0 DÉCHETS

	75cl
Plate	2,5€
Gazeuse	2,5€

SODAS 25cl

Sprite, Fuze Tea Pêche, Redbull Fanta Orange, Orangina, Oasis Tropical Schweppes Indian Tonic ou Agrûmes	4,5€
Coca-cola Classic, Zéro ou Cherry 33cl	4,5€

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl

Orange, pomme, tomates	4,5€

NECTAR DE FRUITS GRANINI 25cl

Abricot, ananas, pamplemousse	4,5€

UN ZESTE DE FRAICHEUR (33cl)

7,5€

Enervé BIO: Maca, Guarana, Café, Noix de Cola, Hibiscus, Gingembre, Plantes aromatiques et épices.

Sauvage BIO: Sureau, Bruyère, Reine de prés, plantes aromatiques.

Alpin BIO: Menthe verte, menthe poivrée, bourgeon de pin, plantes aromatiques.

MILLÉSIMES

LES VINS BLANCS

	15cl	75cl
Vignerons de Tutuac «Onde Bleue » Bio IGP Atlantique	5,5€	26€
AOP Muscader Côtes de Granlieu sur lie Bio Vignoble Malidain Vallée de la Loire		33€
AOP Petit Chablis Bio Domaine Pommier	13€	66€
AOP Crozes Hermitage Bio Domaine Mucny « Les Charmeuses »	13,5€	62€
Vin de France « Sauvigon Désalcoolisé » Pierre Chavin 0%	5,9€	30€

LES VINS ROSÉS

	15cl	75cl
AOP Sable de Camargue Bio Clos des Baronnets « Gris-Gris »	6€	28€
AOP Côtes de Provence Bio Château d'Astros « Belle Vie »	8€	39€
Vin de France Zéro Rosé Désalcoolisé Pierre Chavin	5,9€	30€

LES VINS ROUGES

	15cl	75cl
AOP Côtes du Rhone Bio Coteaux des Traves Zouzou	6,5€	30€
AOP Bourgeuil Bio Domaine Y.Amirault « Côte 50 »	9,7€	28€
AOP Morgon Bio Gilles Gelin		45€
AOP Crozes Hermitage Bio Domaine Mucyn « Les Entrecoeurs »	14€	62€
AOP Saint Emilion Grand Cru Bio Château Lescure		65€
AOP Saint Estephe Bio Château de Côme	15€	70€

ARDOISE DU JOUR
DAILY SPECIAL

Entrée / Plat
Starter / Main course
25€

Plat / Dessert
Dish/Dessert
25€

Burger de la semaine
Chef's Burger of the Week

17€

Les formules incluent
les eaux filtrées plates
ou gazeuses et café ou thé
The formulas include still
or sparkling filtered water
and coffee or tea

ENTRÉES

Tatin d'oignons confits au Cabécou du Périgord – **9,50 €**
Onion Tatin with Périgord Cabécou cheese

Gravlax de truite de nos lacs, – **9,00 €**
Granny Smith croquante
Gravlax of local lake trout, crisp Granny Smith apple

Poireaux rôtis, œuf mollet,
noisettes torréfiées et vinaigrette à l'ancienne – **8,00 €**
Roasted leeks, soft-boiled egg, toasted hazelnuts,
and old-fashioned vinaigrette

Focaccia aux légumes grillés et pesto verde – **8,50 €**
Focaccia with grilled vegetables and pesto verde

Soupe de légumes rôtis d'automne – **7,00 €**
Roasted autumn vegetable soup

PLATS

Gnocchis poêlés, courge butternut rôtie, parmesan et citron – **14,00 €**
Pan-fried gnocchi, roasted butternut squash, Parmesan, and lemon

---

Côte de cochon française 350g , jus corsé,
pommes grenailles au sel de Guérande– **22,00 €**
French pork chop, rich jus, and baby potatoes with Guérande sea salt

---

Paupiette de veau façon Marengo, riz pilaf au paprika doux – **17,00 €**
Veal paupiette Marengo style, paprika pilaf rice

Curry de légumes de saison et pois chiches rôtis – **12,00 €**
Seasonal vegetable curry with roasted chickpeas

Pavé de saumon rôti au four, beurre blanc à l'estragon
et légumes croquants – **19,00 €**
Oven-roasted salmon fillet, tarragon beurre blanc, and crunchy vegetables

---

Pavé de rumsteck mariné façon « Larme du Tigre »,
pommes grenailles et légumes croquants – **23,00 €**
Marinated rump steak, "Crying Tiger" style, baby potatoes, and crunchy vegetables

---

Menu enfant ***12€***
(à la demande)

LES DESSERTS

Kiwi poché sur lit de crumble, gelée de cassis, crème fouettée aux quatre-épices – 8,50 €
Poached kiwi on a crumble base, blackcurrant jelly, and four-spice whipped cream

---

Crémeux à la clémentine, biscuit spéculoos – **8,00 €**
Clementine crèmeux with speculoos biscuit

Mille-feuille, mousse caramel au beurre salé – **9,00 €**
Mille-feuille with salted butter caramel mousse

Finger ganache au chocolat blanc,
mousse au chocolat noir et noisettes torréfiées – **8,50 €**
White chocolate ganache finger, dark chocolate mousse, and toasted hazelnuts

---

Pomme au four, glace Plombières – **7,50 €**
Baked apple with Plombières ice cream

Café ou thé gourmand – **9,50 €**
Gourmet coffee or tea selection

L'origine de nos viandes est affichée au sein de ce restaurant-The provenance of our meats is posted in the restaurant.
AB Produits issus de l'agriculture biologique. AB-labelled organic produce.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.
Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.
We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality. TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Prices in Euros - Incl. Tax
Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC. We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper. 🍸 *Végétarien* 🌿 *Végétalien*

CHAMPAGNES

LES VINS BLANCS	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut 12%	12€		65€
Laurent Perrier Brut Millésimé 12%			95€
Laurent Perrier La Cuvée Brut 12%	14€	42€	75€
Nooh by La Coste pétillant rosé 0% alcool "Château La Coste"	8,5€		50€

DIGESTIFS *4cl*

COGNAC

Hennessy VS, 40%	10€
Hennessy XO, 40%	15€

ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d'Age, 40%	8€
Château de Laubade	7,5€

CALVADOS

Drouin, 40%	7,5€

EAUX DE VIE

Mirabelle Cartron, 45%	7,5€
Poire Williams Cartron, 43%	7,5€

LIQUEURS

Get 27, 21%	6,5€
Cointreau, 40%	6,5€

Prix Net ttc Service compris – Net Price service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Excessive alcohol consumption is harmful to your health

Allergènes Anhydride et sulfite, Allergen: sulphur dioxide and sulphites

BIEN AU CHAUD

TORRÉFACTEUR LOCAL, LA TORRÉFACTION ARTISANALE ET FRANÇAISE

CAFÉ ANNE CARON BLEND SIGNATURE

Expresso	2,5€
Double expresso	3,5€

CAFÉ NESPRESSO

Expresso	2,7€
Double expresso	4,0€
Café tiramisu onctueux	4,9€
Latté Macchiato	4,9€
Cappuccino	4,9€
Cold brew Vanille glacé	4,9€

THÉS KUSMI TEA

THÉS NOIRS 3,5€

Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices

Thé English Breakfast (bio) Thés noirs de Ceylan et d'Assam

Thé Earl Grey (bio) Thés noirs à la bergamote

Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thés noirs aux saveurs de fruits rouges

THÉS VERTS 3,5€

Thé Vert de Chine (bio) Thés vert Sencha de Chine

Thé Vert à la menthe (bio) Thés vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

INFUSIONS 3,5€

Infusion AquaRosa (bio) Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Infusion Be Cool (bio) Mélange de verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

LATTÉS 3,5€

Chocolat Commerce Equitable Monbana (Bio)

Matcha latté

Informations sur les allergènes et le régime alimentaire
Allergen & Dietary Information

Bien que nous prenions toutes les précautions pour minimiser les risques et manipuler les allergènes en toute sécurité, une contamination croisée peut toujours se produire. Si vous avez des exigences alimentaires ou des allergies alimentaires, veuillez nous en informer et nous ferons de notre mieux pour répondre à vos besoins.

While we take every precaution to minimize risk and handle allergens safely, cross-contamination may still occur. If you have any dietary requirements or food allergies, kindly inform us, and we will do our best to accommodate your needs.

Céréales *(Contient du Gluten)*
Cereals (Contains Gluten)

Sans Gluten
Gluten-Free

Poisson
Fish

Fruits de Mer
Shellfish

Mollusques
Molluscs

Œuf
Egg

Soja
Soybean

Céleri
Celery

Sulfites
Sulphites

Sans Porc
Pork-Free

Lait
Milk

Sans Produits Laitiers
Dairy-Free

Lupin
Lupin

Graines de Sésame
Sesame Seeds

Moutarde
Mustard

Cacahuètes
Peanuts

Noix
Nuts

Végétarien
Vegetarian

Végétalien
Vegan

Sans Alcool
Alcohol-Free