

CÔTÉ TERRE

ENTRÉES

A PARTAGER, OU PAS !

Terrine de foie gras maison	16 €
Velouté de butternut	8 €
Œuf poché & velouté de cresson	10 €
Œuf poché aux morilles	12 €
Terrine de lapin maison	10 €
Filet de bœuf en tataki	10 €
Os à moelle au gros sel	7 €
Escargots de Bourgogne au beurre persillé x12	14 €



PLATS

LE BŒUF

Bœuf bourguignon	21 €
Entrecôte Simmental	25 €
T-bone de veau de Galice (1 kg, 2/3 p.)	120 €
Côte de bœuf Black Pearl à partager (2 kg, maturée 60 jours, 5 p.)	280 €

LE VEAU

Blanquette de veau façon grand-mère	23 €
-------------------------------------	------

LE PORC

Saucisson entier rôti au vin rouge (2 p.)	39 €
Cuisseau de cochon de lait entier rôti au four à l'armagnac (2,5 kg / 5 p.)	120 €

LA VOLAILLE

Suprême de poulet jaune	23 €
Poule au pot fermière (3/4 p.)	80 €

L'AGNEAU

Souris d'agneau confite à basse température	29 €
---	------

LES ABATS

Rognon de veau flambé au Cognac	21 €
Andouillette à la fraise de veau sauce moutarde	25 €
Ris de veau meunière	39 €

Accompagnement au choix :

Frites maison, gratin de macaronis,
gratin dauphinois (+4€), purée de
pommes de terre ou salade verte.

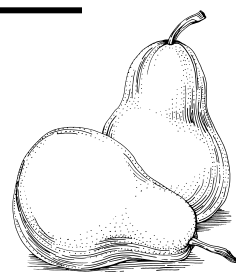
SUPP.
SAUCE MORILLES
4 €

FROMAGES

Saint-Marcellin	6 €
Fromage blanc & confiture maison	5 €

DESSERTS

Poire pochée au vin rouge	7 €
Ananas rôti flambé au rhum	8 €
Cœur coulant au chocolat	6 €
Baba au rhum	8 €
Glace Nardone : vanille, chocolat, poire ou cassis	6 €



CÔTÉ MER

ENTRÉES

POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS

Rillette de bar	8 €
La bisque de homard maison	10 €
Gravlax d'omble chevalier (comme une truite)	14 €
Gravlax de saumon Bømlø	10 €
Saumon fumé par nos soins & beurre citronné	10 €

FRUITS DE MER

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU

Spéciale Fine de Claire N°3

Elevée à Marennes-Oléron. Elle est l'équilibre parfait d'un goût sucré et d'une saveur noisette.

12 € les 6

22 € les 12

Spéciale d'Isigny N°3

"La Précieuse" provient de la baie d'Isigny. Elle est généreuse en chair, douce et croquante.

14 € les 6

24 € les 12

Spéciale Boudeuse N°4

Craquante, coquette, elle excelle de douceur, de finesse et de gourmandise.

Une huître généreuse !

17 € les 6

32 € les 12

Spéciale Sentinelle N°3

Par la Famille Boutrais, travaillant sur les terres bretonnes et irlandaises.

La plus charnue !

17 € les 6

32 € les 12

Crevettes roses x4 & mayonnaise maison 8 €

Bulots & mayonnaise maison 5 €

PLATS

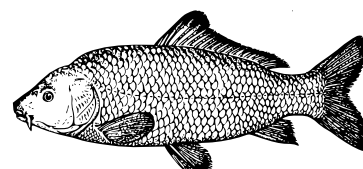
POISSONS FRAIS & PÊCHÉS À LA LIGNE

Grenouilles fraîches en persillade 26 €

Poisson entier Sur demande

Accompagnement au choix :

Frites maison, gratin de macaronis, gratin dauphinois (+4€), purée de pommes de terre ou salade verte.



CÔTÉ CAVE

VINS ROUGES

	Verre 12 cl	Fillette 25 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
Côtes-du-Rhône	3,5 €	7 €	12 €	
Morgon Côte du Py (Bourgogne) Olivier Depardon	6 €			32 €
Crozes-Hermitage Esprit (Rhône) Domaine Jean Esprit	6,5 €			39 €
Crozes-Hermitage "Le Zouave" Domaine Jean Esprit				65 €
Saint-Joseph (Rhône) Domaine François Grenier				45 €
Châteauneuf-du-Pape (Rhône) Clos de l'Oratoire				69 €
Le Loup du Pic (Pic Saint-Loup) Château Puech-Haut				32 €
Fleurie Origines (Bourgogne) Domaine Hoppenot				32 €

VINS BLANCS

	Verre 12 cl	Fillette 25 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
Viognier	3,5 €	7 €	12 €	
Mâcon	4 €	8 €	14 €	
Saint-Véran (Bourgogne) Domaine Charmond	6 €			32 €
Viré-Clessé (Bourgogne) Domaine Vérizet	6 €			32 €
Pouilly-Vinzelles (Bourgogne) Cave Grands Crus Blancs	6 €			32 €
Pouilly-Fuissé (Bourgogne) Cave Grands Crus Blancs				49 €
Pointe du Diable (Provence) Château Malherbe				48 €
Vermentino Bio (Provence) Domaine de Rousset (sec et fruité)	5 €			29 €

VINS ROSÉS

	Verre 12 cl	Fillette 25 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
Côtes de Provence	3,5 €	7 €	12 €	
Rosé fruité Bio (Provence) Domaine de Rousset	5 €			29 €
Figuière Première (Provence) Famille Combard				35 €

PÉTILLANT & CHAMPAGNE

	Coupe 12 cl	Piscine 18 cl	Bouteille 75 cl	Magnum 150 cl	Jeroboam 300 cl
Prosecco	5 €		25 €		
Carte Noire 100% Pinot Noir Paul Danguin	10 €	15 €	59 €	142 €	240 €

GRANDS VINS

VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

		La bouteille 75cl
Saint-Joseph « Cuvée du Papy »	Domaine du Monteillet S. Montez 2019	79 €
<u>Cépage</u> :	Vieilles vignes de Syrah (plus de 25 ans)	
<u>Note</u> :	La structure de bouche très affirmée s'appuie sur des tanins fins et serrés.	
Cornas « Les Chailles »	Domaine Alain Voge 2019	109 €
<u>Cépage</u> :	Syrah	
<u>Note</u> :	Nez épices fraîches, violette et lardé.	
Côte-Rôtie « Madinière »	Domaine du Monteillet S. Montez 2020	125 €
<u>Cépage</u> :	Syrah	
<u>Note</u> :	La trame aromatique est équilibrée et charnue avec beaucoup de longueur.	
Châteauneuf-du-Pape	Vieux Télégraphe Brunier 2018	199 €
<u>Cépage</u> :	Grenache, Mourvèdre, Syrah et Cinsault, Clairette...	
<u>Note</u> :	Ce vin possède une palette aromatique très large sur les fruits noirs et les épices.	

BORDEAUX ROUGE

		La bouteille 75cl
Moulis en Médoc	Château Chasse-Spleen 2019	99 €
<u>Cépage</u> :	Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot	
<u>Note</u> :	Des notes de cassis, réglisse, des tannins fins et une longue finale minérale.	
Saint-Estèphe	Château Haut-Marbuzet 2016	129 €
<u>Cépage</u> :	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit verdot	
<u>Note</u> :	Très bel équilibre de fruits, puis les tanins ressortent sur une finale audacieuse.	
Margaux	Château Giscours 2016	219 €
<u>Cépage</u> :	Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit verdot	
<u>Note</u> :	Puissant et séduisant en bouche grâce à des tannins fins et soyeux.	
Saint-Julien	Château Talbot 2018	239 €
<u>Cépage</u> :	Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot	
<u>Note</u> :	Notes de baies noires épicées, long en bouche.	
	Château Gruaud Larose 2006	279 €
<u>Cépage</u> :	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot et Petit Verdot	
<u>Note</u> :	Corsé, avec des tanins bien intégrés et jolie fruit en milieu de bouche.	

BOURGOGNE ROUGE

		La bouteille 75cl
Vosne-Romanée 1er Cru En Orveaux	Domaine Mongeard-Mugneret 2018	325 €
<u>Cépage</u> :	Pinot Noir	2019 415 €
<u>Note</u> :	Un bouquet très intense, une bouche riche et suave à la fois, tout y est pour ce très grand vin.	

VALLÉE DU RHÔNE BLANC

		La bouteille 75cl
Condrieu « Les Grandes Chaillées »	Domaine du Monteillet S. Montez 2020	95 €
<u>Cépage</u> :	Viognier	
<u>Note</u> :	Un Condrieu équilibré et ciselé qui exprime tous ses arômes tout au long de la dégustation.	
Châteauneuf-du-Pape	Château de Beaucastel 2020	249 €
<u>Cépage</u> :	Très vieilles Roussannes	
<u>Note</u> :	D'une grande élégance en bouche, il offre de sublimes arômes à la fois fins et puissants.	

BOURGOGNE BLANC

		La bouteille 75cl
Chassagne Montrachet 1er Cru Champgains AOP	Domaine Amiot 2018	169 €
<u>Cépage</u> :	Chardonnay	
<u>Note</u> :	La saveur en bouche est franche, alliant fraîcheur et caractère, des notes florales et onctueuses.	

CÔTÉ BAR

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51	2cl - 3,5 €
Martini, Campari	5cl - 7 €
Suze	5cl - 5 €
Kir, communard	12cl - 5 €
Jägerbomb	30cl - 8 €

SPIRITUEUX

GIN

Gordon's	6cl - 8 €
Bulldog	4cl - 12 €

Riche et fruité, Bulldog séduit par sa douceur ainsi que par ses arômes uniques.

Tanqueray Ten	4cl - 12 €
---------------	------------

Elaboré à base de fruits frais, un gin au goût inimitable à la fois fin et puissant.

Hendrick's	4cl - 12 €
------------	------------

Un gin offrant à la fois un goût rafraîchissant et un délicieux arôme floral.

Roku Gin	4cl - 12 €
----------	------------

Équilibre parfait entre nuances et saveurs avec ce gin artisanal premium.

Brockmans	4cl - 14 €
-----------	------------

Brockmans est un gin au profil doux afin de le boire sec.

Oxley	4cl - 14 €
-------	------------

Oxley Gin offre une saveur idéale pour l'initiation et les premières dégustations.

Supplément London Essence	2 €
---------------------------	-----

WHISKY

J&B	6cl - 8 €
Jack Daniel's N°7	4cl - 12 €
Monkey Shoulder	4cl - 10 €
Lagavullin 16 ans	4cl - 19 €

RHUM

Saint-James	6cl - 8 €
Don Papa	4cl - 10 €
Diplomatico	4cl - 12 €
Zaccapa	4cl - 14 €

VODKA

Absolut / Wyborowa	6cl - 8 €
Belvedere	4cl - 14 €

BIÈRES

PRESSION

Jupiler	Demi 25 cl 3,5 €	Pinte 50 cl 7 €
---------	------------------	-----------------

Leffe	4,5 €	9 €
-------	-------	-----

Supplément Picon 2 €

Supplément Sirop 0,5 €

BOUTEILLE 33CL

Averbode	7,5 €
----------	-------

Blanche des Neiges	5,5 €
--------------------	-------

DIGÉSTIFS

Shooter	2cl - 3 €	Absinthe Larusée	2cl - 15 €
---------	-----------	------------------	------------

Rhum arrangé	5cl - 5 €	Genepi Pères Chartreux	4cl - 12 €
--------------	-----------	------------------------	------------

Café frappé à l'Amaretto	10cl - 9,5 €	Poire Williams	4cl - 8 €
--------------------------	--------------	----------------	-----------

Liqueur Eygubelle	6cl - 8 €	Limoncello	4cl - 8 €
-------------------	-----------	------------	-----------

MANDARINE, VERVEINE OU POIRE

Get 27, Get 31	6cl - 8 €	Manzana	4cl - 8 €
----------------	-----------	---------	-----------

Chartreuse	4cl - 10 €	Calvados	4cl - 8 €
------------	------------	----------	-----------

JAUNE OU VERTE

Chartreuse VEP	4cl - 16 €	Armagnac	4cl - 8 €
----------------	------------	----------	-----------

JAUNE OU VERTE

Baileys	4cl - 8 €
---------	-----------

Cognac Martell	4cl - 14 €
----------------	------------

SOFTS

Sirop à l'eau	3 €
---------------	-----

Perrier, limonade, diabolo	3,8 €
----------------------------	-------

Jus de fruits ZUEGG (sans arômes artificiels ni conservateurs)	3,5 €
Ananas, abricot, pomme, tomate, orange, pamplemousse, poire, pêche	

Coca-Cola, Coca-Cola zéro	3,8 €
---------------------------	-------

Fuzz Tea	4,5 €
----------	-------

Schweppes Tonic	4,5 €
-----------------	-------

The London Essence	4,5 €
--------------------	-------

Ginger beer, tonic water, tonic pamplemousse romarin

Red-Bull	5,5 €
----------	-------

Evian	1/2 L 4 €	1 L 7 €
-------	-----------	---------

San Pellegrino	4 €	7 €
----------------	-----	-----

BOISSONS CHAUDES

Espresso	Matin 1,8 €	Midi 2 €	Grand crème	3,5 €
----------	-------------	----------	-------------	-------

Café allongé	1,8 €	2 €	Chocolat chaud	3,5 €
--------------	-------	-----	----------------	-------

Décaféiné	1,8 €	2 €	Capuccino	4 €
-----------	-------	-----	-----------	-----

Noisette	1,8 €	2 €	Thé ou infusion	5 €
----------	-------	-----	-----------------	-----

Double espresso	3 €	3 €		
-----------------	-----	-----	--	--