

LES BOISSONS

NOS SOFTS

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro 33cl.....	4,20€
Ice tea 33cl.....	4,20€
Orangina 33cl.....	4,20€
Perrier 33cl.....	4,20€
Limonade 33cl.....	4,00€
Le diablotin 33cl limonade et sirop au choix.....	4,20€
Jus de fruits 20cl ananas ou pamplemousse ou Cranberry ou citron vert	4,20€
Eau minérale 50cl Plate ou gazeuse.....	4,20€
Eau minérale 1litre Plate ou gazeuse.....	5,90€

DES COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail de jus de fruits 20cl.....	6,50€
Virgin Mojito 20cl feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, perrier, cassonade, glaces.....	7,50€
Virgin passion ou fraise 20cl menthe, citron vert, sucre de canne, perrier, purée de fruits, cassonade, glaces	8,00€

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL,

Champagne Cocktail 20cl Champagne, purée de framboises, sirop de rose, vodka, glaces.....	9,50€
Porn Star Martini 20cl Vodka, Purée de fruits de la passion, vanille servi avec un shooter de Prosecco, glaces.....	9,50€
Pink potion 20cl, amaretto, liqueur de pêche, jus d'orange, vodka, Cranberry, glaces.....	9,50€
Aperol Spritz 20cl Aperol, Prosecco, Perrier, cartier d'orange frais, glaces.....	9,50€
Mojito 20cl Ron Havana 3 ans, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, Perrier, cassonade.....	9,50€
Mojito passion ou fraise 20cl Ron Havana 3 ans, menthe, citron vert, sucre de canne, perrier, purée de fruits.....	10,50€
Mojito royal 20cl champagne, Ron Havana 3 ans, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, cassonade.....	11,90€

Les purées de fruits utilisée pour tous nos cocktails sont naturelles et sans sucre ajouté.

L'APÉRITIFS

La coupette , Champagne 12cl.....	9,90€
Kir Royal et ces bulles. 12cl Apéritif composé de champagne et de liqueur	10,50€
Kir 12cl Apéritif composé de vin blanc et de liqueur	5,00€
Le Ricard de Marseille 2cl.....	5,00€
Le Pastis selon Mr Henri BARDOUIN 2cl	6,00€
Martini glace 4cl blanc ou rouge	5,50€
Porto 4cl rouge ou blanc	5,50€
Notre americano Fait maison 8cl Campari, martini blanc, martini rouge, oranges.....	8,90€


UNE ENVIE DE BIERES

	25cl	33cl	50cl
Affligem 7° Blonde Pression Née en Belgique en 1074	4,80€	6,80€	8,80€
Pelforth 5.8°Blonde Pression Née à Lille en 1921.....	4,80€	6,80€	8,80€
La Givrée 5.5° bière blanche bouteille Née a Gisors en 2008.....		6,80€	
La Dément'brée 7° bière ambrée bouteille Née a Gisors en 2008		6,80€	
La Folle des bois 6.8° bière aux fruits rouges naturel bouteille Née a Gisors en 2008		6,80€	
La ZinZin 10.5° bière blonde quadruple bouteille Née à Gisors en 2008		6,80€	
L'Ictis 6.2° bière blonde  bouteille Née à Gisors en 2008		6,80€	

Dans un souci d'approvisionnements et de disponibilités, certains produits de la carte peuvent être modifiés. Merci de votre compréhension

LES BOISSONS

NOS WHISKYS

Whisky Coca Cola <i>Ballantine's ou JB suivant arrivage</i> 4cl.....	7,50€
Jack Daniel's <i>USA en 1866, à Lynchburg Tennessee</i> 4cl.....	7,90€
Four Roses <i>USA 1888 à Frankfort Kentucky Bourbon</i> 4cl.....	7,90€
Aberlour <i>Écosse 1830 à Charlestown 12 ans d'âge</i> 4cl.....	7,90€
Knockando <i>Écosse 1898 dans le Moray 12 ans d'âge</i> 4cl.....	8,90€
Cardhu <i>Écosse 1824 dans le Morayshire 12 ans d'âge</i> 4cl.....	8,90€
Glenmorangie <i>Écosse 1843 dans le Ross-shire</i> 4cl.....	8,90€
Big Peat « <i>Tourbe intense</i> » <i>Ecosse Isley</i> 4cl.....	9,50€
Jura <i>Écosse 1810 île de Jura dans les Hébrides intérieures</i> 4cl	9,50€
Whisky Japonais <i>Nikka pur malt 43°</i> 4cl.....	11,00€
Whisky japonais <i>MONT FUJI SANROKU 50°</i> 4cl.....	11,50€
Armorik France  <i>à Lannion Bretagne depuis presque 100 ans, single malt</i> 4cl.....	13,00€

UNE PALETTE DE WHISKYS

Palette de Whiskys <i>5 verres de 2cl</i>	23,00€
--------------------------------------------------------	--------

LES RHUMS

Diplomatico <i>Venezuela, 1896 produit au pied de la cordillère des Andes</i> 4cl.....	8,90€
Don Papa <i>Philippines 1890 L'île de Negros</i> 4cl.....	8,90€
Kraken <i>Caraïbe 2010 république de Trinité-et-Tobago</i> 4cl.....	8,90€
Pacto Navio <i>Cuba San José de Las Lajas, près de La Havane</i> 4cl.....	8,90€
Bumbu <i>caraïbes la Barbade "Le Berceau du Rhum"</i> 4cl.....	8,90€
Rhum arrangé ananas <i>Victoria ou mangue passion</i> 4cl.....	8,50€
Rhum Millionario XO hors d'âge <i>Pérou</i> 4cl	14,90€
Zacapa 23 ans d'âge <i>à l'est du Guatemala à Zacapa produit à 2300 mètres d'altitude</i> 4cl	12,90€
Centenario 20 ans d'âge <i>Costa rica Amérique Centrale</i> 4cl	11,90€
Ryoma Japonais 7 ans d'âge <i>vieillie en fut de chêne sur l'île de Shikoku à Kuroshio</i> 4cl.....	10,90€
Pour les durs : Rom Coruba 74° . (CO mpagnie RU mière de BA le) <i>Bale en Jamaïque 1889</i> 4cl.....	13,00€

UNE PALETTE DE RHUMS

Palette de Rhums <i>5 verres de 2cl</i>	23,00€
------------------------------------------------------	--------

Pour patienter :

Finger Food: <i>Mozzarella stick, accras de morues, onion rings, poulet pané, sauce béarnaise</i>	11,50€
Saucisson sec artisanal de coche 250 Grs. <i>Maison Linard, Aveyron, Médaillé d'or Paris 2019</i>	9,00€

DIGESTIFS

Armagnac 4cl.....	8,20€
Cognac 4cl.....	8,20€
Calvados 4cl.....	8,20€
Get 27 ou Get 31 4cl.....	8,20€
Poire Williams 4cl.....	8,20€
Baileys 4cl.....	8,20€
Limoncello 4cl.....	8,20€

BOISSONS CHAUDES

Café (100% arabica) ou déca (décaféiné naturellement à l'eau)	2,20€
Irish Coffee <i>Fait maison</i> par notre sommelier à votre demande	8,50€
Thés, verveines, tisanes <i>Demander notre boîte dégustation</i>	4,00€
Café ou thé gourmand	8,50€

MENU

LES FORMULES DÉGUSTATION

Sur leurs planche ; charcuteries, fromages, saumon fumé, gravelax maison, *3 verres de vin 8cl 21.00€
Sur leurs planche ; charcuteries, fromages, saumon fumé, gravelax maison, *5 verres de vin 8cl 25,00€

(* Formules dégustation. Vins au choix du sommelier)

LES ENTRÉES

Foie gras au Loupiac (sud-ouest), toasts, miel infusé au thé, zeste de citron vert, Fait maison 14,50€
Les œufs Jurassic Cave sur leur nid, salade du jour, mayonnaise *Fait maison*.....8.50€
Tomates mozzarella7.90€
Tartare de daurade, tomates fraîches, salade du jour *Fait maison*.....11.50€
Croque monsieur Comté, crème fraîche, jambon blanc à la truffe, salade, tomate confite *Fait maison*. 11,50€
Sardines à l'huile d'olive vierge extra, salade. Millésime 2018 (Maison Charles RODET 1824)9.90€

NOS SALADES

Salade de la Cave Salade du jour, poulet pané, jambon Serrano 18 mois, mozzarella, comté, tomates..... 14,90€
Salade de chèvre chaud Salade du jour, toasts de chèvre chaud, tomates, jambon Serrano 18 mois..... 14,90€
Salade César salade du jour, croutons, copeaux de parmesan, poulet pané, tomates, sauce César14.90€

LES PLANCHES

Périgourdine: Foie gras mi-cuit, foie gras poêlé, magret fumé, confiture pêches, abricots, miel Corse AOP..... 18,50€
Scandinave : Saumon fumé, gravelax, tartare de daurade, Blinis, crème ciboulette, salade, tomate confite..... 17,80€
Charcuterie suivant choix du chef et arrivage 14,90€
Fromages , suivant choix du chef et arrivage..... 12,80€
Mixte: Mixte des planches charcuteries et fromages..... 16,90€

PLATS

Poissons :

Filet de daurade royale rôti sur la peau, écrasé de pommes de terre, vinaigrette vanille et citron vert 19,90€
Fish & Chips *Fait maison*..... 16,90€
Teriyaki de saumon à la japonaise, sauce teriyaki (soja, saké, mirin, miel), oignons nouveaux.....17.50€

Viandes :

Côtelettes d'agneau fraîches aux Romarin, grillées à la plancha, accompagnement au choix..... 17,50€
Tartare de bœuf. Coupé au couteau *Fait maison*.....18.50€
T-BONE de bœuf Charolais Origine France, 350Grs. Maturé 21 jours26.90€

Camembert rôti au miel et huile truffé, servi avec sa charcuterie, ces toasts et sa salade.... 17.50€

Les sauces :

Poivre. Camembert. Béarnaise.



Accompagnements au choix :

Frites maison, écrasé de pommes de terre maison, tagliatelles, haricots verts frais. Supplément frites 4€.

Dans un souci d'approvisionnements et de disponibilités, certains produits de la carte peuvent être modifiés. Merci de votre compréhension

MENU

BURGERS

Burger Classique <i>Steak, cheddar, tomate, sauce burger, oignons salade</i>	13,50€
Burger Savoyard  <i>Steak, reblochon, lard fumé, oignons, salade</i>	14,90€
Burger Foie Gras <i>Steak, Foie gras mi-cuit, confiture pêches, abricots, miel Corse, sauce aux champignons</i>	18,50€
Burger Italien  <i>Steak, mozzarella, tomates confites, jambon Serrano 18 mois, salade</i>	16,50€

Nos pains burger, viennent d'une boulangerie locale.

Les pommes de terre pour les frites et écrasé de pommes de terre, viennent d'une ferme locale.

VEGETARIENS ET VEGGIES

Burger veggies , <i>galette de pommes de terre, fromage végétal, tomate fraîche</i>	13,90€
Croque monsieur <i>pain de mie, confiture pêches, abricots, miel Corse AOP, chèvre, Fait maison</i>	10,50€

POUR LES PETITS

Steak haché (accompagnement au choix)	9,90€
----------------------------------------------------	-------

DESSERTS

Cheese cake du chef	9,20€
Baba au rhum flambé à table et sa chantilly.....	9,20€
Brioche boulangère façon pain perdu Maison, chantilly.....	8,90€
Café/déca ou thé gourmand	8,50€
Citron givré Maison (supplément vodka 2€).....	8,20€
Orange givré Maison.....	8,20€
Glaces deux boules : Vanille, chocolat, fraise, citron vert	6,50€

NOTRE FORMULES DU MIDI

Entrée + plat **ou** plat + dessert accompagné d'un verre de vin.....19,50€*

Entrée + plat + dessert accompagné d'un verre de vin.....21,00€*

ENTRÉES

Entrée du jour
ou
Tomates mozzarella

PLATS

Plat du jour
ou
Croque chevres/pêches,
abricots, miel Corse AOP

DESSERTS

Dessert du jour
ou
Glace deux boules

*Le verre de vin dans la formule du midi est au choix du sommelier

Dans un souci d'approvisionnements et de disponibilités, certains produits de la carte peuvent être modifiés. Merci de votre compréhension

CARTE DES VINS



Dans un souci d'approvisionnements et de disponibilités, certains des millésimes ou références de la carte peuvent être modifiés. Merci de votre compréhension.

Prix net en euros

VINS BLANC



La Loire 75cl

Chardonnay 2017 blanc de Loire Domaine Suteau	21,00
Cheverny 2017 – Domaine tévenot	26,00
Sancerre blanc 2017 Domaine Reverdy Ducroux	35,00

L'Alsace 75cl

Gewurztraminer 2016 – Domaine Gsell 	30,00
Gewurztraminer vendanges tardives 2015 – Domaine Gsell 	57,00
Riesling 2018 – Domaine Gsell 	31,00
Pinot Gris 2016 – Domaine Gsell 	37,00

La Bourgogne 75cl

Chassagne Montrachet 2017 Domaine Girardin	97,00
Saint véran 2018 – Domaine Poitevin	33,00
Santenay 2018 – Domaine Regnaudot	46,00
Petit chablis 2018 Domaine christophe	33,00
Mercurey 2018 – clos de la chiquette	46,00
Macon 2018 – Domaine Mathias 	32,00
Pouilly Vinzelles 2018 – Domaine Mathias 	34,00
Meursault 2016 Domaine Caillot	93,00
Puligny montrachet 2017 Domaine loichet	106,00
Corton Charlemagne 2013 Parcelaire deux saulx	198,00

Le Bordelais 75cl

Bordeaux sec 2017 Domaine Gillet Queyrens	28,00
Loupiac 2016 – Domaine Gillet-Queyrens	36,00
Pessac Leognan 2018 – Domaine Coquillas	43,00

La Vallée du Rhône 75cl

Condrieu 2016 Domaine Bonserine	72,00
Château neuf du pape blanc 2016 Domaine de Givaudan	57,00
Roussanne Marsanne 2018 – Domaine Givaudan	21,00
Vacqueyras 2018 – Domaine Arnoux	34,00

Dans un souci d'approvisionnements et de disponibilités, certains des millésimes ou références de la carte peuvent être modifiés. Merci de votre compréhension.

Prix net en euros

VINS BLANC

Languedoc 75cl

Esprit 2018 – Domaine Gangloff	27,00
Limoux 2018 – Domaine Gangloff	31,00

Le Sud-ouest 75cl

TARIQUET 1 ^{ER} CRIVE 2017	28,00
-------------------------------------	-------

CHAMPAGNES

Brut Sélection Bernard LONCLAS 75 cl	50.00
Brut Sélection Bernard LONCLAS ROSE 75 cl	57.00
Philipponnat blanc de blanc 75 cl	110.00

VINS ROSE

La Provence 75cl

Gris de Camargue 2018 Domaine Montcalm 	19,00
Gris de Camargue 2018 Domaine Montcalm  Magnum 1.5 litres	41,00
<i>M</i> de minuty Domaine Minuty a Gassin	37,00

Languedoc 75cl

Esprit 2018 – Domaine Gangloff	27,00
--------------------------------	-------

La Loire 75cls

Sancerre rose 2015 Domaine Reverdy Ducroux	33,00
--------------------------------------------	-------

Dans un souci d'approvisionnements et de disponibilités, certains des millésimes ou références de la carte peuvent être modifiés. Merci de votre compréhension.

Prix net en euros

VINS ROUGE

La Loire 75cl

Saint Nicolas de bourgueil 2017 Domaine Mabileau	29,00
Sancerre rouge 2017 Domaine Reverdy Ducroux	35,00
Chinon 2018 – Domaine massonière	24,00
Cheverny 2018 Domaine Tevenot	27,00

L'Alsace 75cl

Pinot noir 2018 – Domaine Gsell 	33,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

La Bourgogne 75cl

Santenay 2016 Domaine regneaudot	43,00
Mercurey 1er cru 2017 Domaine du Four Bassot	45,00
Côte de nuit village 2016 Domaine clos saint Louis	37,00
Fixin 1 ^{er} cru 2016 Domaine clos saint louis	68,00
Savigny les Beaune 2015 Domaine Girardin	57,00
Pommard 2016 Domaine Girardin	76,00
Pommard 1 ^{er} cru 2012 Domaine Caillot	98,00
Gevrey chambertin 2016 – Domaine clos saint louis	67,00
Monthelie 2015 – Domaine Caillot	48,00
Marange 1er crue 2017 – Domaine Regnaudot	55,00
Nuits saint Georges 2014 – Parcellaire de Saulx	87,00
Moret saint denis 2016 – Parcellaires de Saulx	77,00
Aloxe Corton 2014 - Domaine loichet	85,00
Pernant Vergelesses 2015-Parcellaire de saulx	52,00
Volnay 1er 2012 – Domaine caillot	96,00
Chambolle musigny 2015 Domaine Les drazeys	115,00

Le Bordelais 75cl

Bordeaux supérieur 2015 – Domaine Despagne	23,00
Lussac saint Emilion 2015 – Domaine Despagne	29,00
Graves 2016 – Domaine de grandbos	43,00
Pauillac 2016 Domaine Bellegrave	73,00
Pomerol 2015 blason de l'évangile	106,00
Lalande de pomerol 2015-vieux chevrol	47,00
Saint Emilion grand cru 2016 domaine Mabileau	45,00
Pessac Léognan 2015 Chateau Haut Lagrange	47,00
Haut Médoc 2014 château Charmail	49,00

Dans un souci d'approvisionnements et de disponibilités, certains des millésimes ou références de la carte peuvent être modifiés. Merci de votre compréhension.

Prix net en euros

VINS ROUGE

Le Beaujolais 75cl

Brouilly rouge 2016 Domaine Oédoria	29,00
Regnié 2018 – Domaine Coperet	27,00
Moulin à vent 2018 – Domaine Méziat	30,00

La Vallée du Rhône 75cl

Cuvée Léa 2018 Domaine de Givaudan	20,00
Côte rôtie 2017 Domaine Bonserine	72,00
Laudun Eliete 2016 Domaine de Givaudan	32,00
Châteauneuf du pape rouge 2015 Domaine de Givaudan	53,00
Crozes-hermitage 2014-Domaine Bonserine	43,00
Vacqueyras 2016 Domaine Arnoux	38,00
Beaune de Venise 2017 – Domaine Arnoux	35,00
Râsteau 2015 – Domaine Givaudan	29,00

Languedoc 75cl

Corbière 2017 – Domaine Gangloff	28,00
Esprit 2018 – Domaine Gangloff	27,00
Minervois 2017 – Domaine Gangloff	35,00
Faugeres 2017 – Domaine Gangloff	31,00
Terrasse du Larzac 2018 Domaine Gangloff	31,00
Pic saint loup 2015	37,00

Le Sud-ouest 75cl

Madiran 2016 	27,00
Caramany 2015 <i>ÉDITION LIMITÉE</i>	47,00

Dans un souci d'approvisionnements et de disponibilités, certains des millésimes ou références de la carte peuvent être modifiés. Merci de votre compréhension.

Prix net en euros

VINS AU VERRE

Vins blancs 16cls

TARIQUET 1 ^{ER} GRIVÉ 2017 (GERS)	7,20
Chardonnay 2017 blanc de Loire Domaine Suteau (LOIRE)	6,60
Bordeaux sec 2017 domaine Gillet Queyrens (BORDEAUX)	6.60
Puligny Montrachet 2017 Domaine Loichet (BOURGOGNE)	14,90
Petit chablis 2018 Domaine Christophe (BOURGOGNE)	7,60


Champagne 10cls

Brut Sélection Domaine Bernard LONCLAS	9.90
Brut Sélection Rosé Domaine Bernard LONCLAS	10.00

Vins rouge 16cls

Terrasse du Larzac 2018 Domaine Gangloff (LANGUEDOC)	7,50
Cuvée Léa 2018 Domaine de Givaudan (COTE DU RHONE)	6,60
Brouilly rouge 2016 Domaine Oédoria (BEAUJOLAIS)	6,60
Saint Nicolas de bourgueuil 2017 Domaine Mabileau (LOIRE)	7,00
Lalande de Pomerol 2015 Vieux chevrol (BORDEAUX)	10,80

Vins rosés 16cls

Gris de camargue 2018 Domaine Montcalm  (GERS)	6,60
Esprit 2018 – Domaine Gangloff (LANGUEDOC)	6,60
<i>M</i> de minuty 2018	7.60

Dans un souci d'approvisionnements et de disponibilités, certains des millésimes ou références de la carte peuvent être modifiés. Merci de votre compréhension.

Prix net en euros