

Nos Vins d'exception

Les Blancs

	<i>14cl.</i>	<i>Bt 75cl</i>
Puligny-Montrachet « Les Folatières » 1er Cru AOC, Coche	14,80	79,00
Meursault « Goutte d'Or » 1er Cru AOC, Coche	14,80	79,00
Pouilly-Fuissé vieilles vignes AOC, Pierre Vessigaud	11,00	58,00
Condrieu « La Solarie » AOC, Gilles Barge	12,50	66,00

Les Rouges

Côte-Rôtie « Côte Brune » AOC, Gilles Barge	14,50	77,00
Gevrey-Chambertin, Alain Jenniard	14,50	77,00
Vosne-Romanée « Les Beaux Monts » 1er Cru AOC, D.Rion	16,00	85,00
Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet	15,00	80,00

Minimum CB: 10 euros
Les chèques ne sont pas acceptés
Les titres restaurant ne sont pas acceptés

Nos Vins de producteurs

Les Blancs

	<i>Verre 14cl</i>	<i>Bt 75cl</i>
<i>Loire</i>		
Quincy AOC, Domaine Mardon	6,00	31,00
Menetou-Salon AOC, Domaine de Loye	6,50	34,00
Pouilly-Fumé AOC, F. et V. Grébet	6,50	34,00
Sancerre AOC, Franck Millet	6,90	36,00
Côteaux du Layon AOC (<i>moelleux/sweet</i>)	6,60	35,00
<i>Bourgogne</i>		
Saint-Bris AOC, « Exogyra Virgula », Goisot	7,00	36,00
Saint-Véran AOC, Collovray et Terrier	7,00	36,00
<i>Alsace</i>		
Muscat sec AOC, Barmès-Buecher	6,90	36,00
Riesling Grand Cru AOC, Barmès-Buecher	11,00	58,00
Gewurztraminer Grand Cru AOC, Barmès-Buecher	11,00	58,00
<i>Languedoc-Roussillon</i>		
Chardonnay IGP Côtes de Thongue	6,00	31,00
<i>Vallée du Rhône</i>		
Saint-Joseph AOC, Jean-Claude Marsanne	11,00	58,00
<i>Vins roses</i>		
Côtes de Provence AOC «Les Trois Terroirs »	6,50	34,00

Les Rouges

	<i>Verre 14cl</i>	<i>Bt75cl</i>
<i>Loire</i>		
Saumur-Champigny AOC, Château de Targé	6,00	31,00
Chinon AOC, Pascal Lambert	7,00	36,00
Menetou-Salon AOC, Domaine de Loye	6,50	34,00
<i>Bourgogne</i>		
Bourgogne AOC Côtes d'Auxerre, Domaine Goisot	9,00	48,00
Mercurey AOC, Michel Juillot	9,00	48,00
Santenay vieilles vignes, Lucien Muzard	10,50	55,00
<i>Beaujolais</i>		
Beaujolais Villages, Karim Vionnet	6,50	34,00
Chénas, Karim Vionnet	8,50	45,00
<i>Vallée du Rhône</i>		
Côtes-du-Rhône AOC, Château d'Aqueria	6,50	34,00
Saint-Joseph AOC, Jean-Claude Marsanne	9,00	48,00
Crozes-Hermitage AOC , Luc Tardy	9,00	48,00
<i>Provence-Méditerranée</i>		
IGP Méditerranée « Les Auréliens » , Triennes	6,90	36,00
<i>Languedoc-Roussillon</i>		
Côteaux du Languedoc Terrasse du Larzac AOC	6,90	36,00
Pic-Saint-Loup « L'Orphée » , Blandine Chauchat	7,50	40,00
<i>Bordeaux :</i>		
Haut-Médoc Cru Bourgeois, Château Bel Orme	8,00	42,00
Saint-Emilion Grand Cru, « Tournelle du Pin Figeac »	9,80	52,00

Les traditionnels casse-croustes d'Henri Vergne

Our typical snacks prepared with Poilâne bread

Assiette Complète	25,00
<i>A mix of our diferent Pain Poilâne sandwiches</i>	
Assiette complète avec cantal	25,00
<i>A mix of our diferent Pain Poilâne sandwiches with cheese from Cantal region</i>	
Jambon d'Auvergne.....	5,50
<i>Sandwich with cured ham from Auvergne region</i>	
Saucisse sèche d'Auvergne	5,50
<i>Sandwich with dry sausage from Auvergne region</i>	
Terrine de campagne	5,50
<i>Sandwich with countryfarm pork pâté</i>	
Rillettes pur porc du Mans	5,50
<i>Sandwich with fatty and tender pork pâté from the city of Le Mans</i>	
Andouille de Guéméné	5,50
<i>Sandwich with peppered and seasoned sausage from the city of Guéméné</i>	
Salers au lait de Salers.....	5,50
<i>Sandwich with Salers cheese</i>	

*Nos charcuteries à la coupe,
selon arrivage*

Saucisson de boeuf Salers (50g) 8,00

La Jurasserie Fine

Saucisson aux noisettes (50g) 8,00

La Jurasserie Fine

Jambon Tzigane, Jura (100g) 12,00

La Jurasserie Fine

Jambon de Parme (100g) 12,00

Pastavino

Jambon blanc à la truffe (100g) 12,00

Pastavino

Lardoise des trois jambons (210g) 25,00

*Nos Fromages affinés,
Servis avec Pain Poilâne*

<i>La part de Tour de Montot (chèvre du Mâconnais), Nicole Barthélémy</i>	<i>9,40</i>
<i>Saint-Marcellin, Nicole Barthélémy</i>	<i>9,60</i>
<i>Brie de Meaux, Nicole Barthélémy</i>	<i>8,40</i>
<i>Saint-Nectaire, Nicole Barthélémy</i>	<i>8,40</i>
<i>Comté (18 mois minimum), La Jurasserie Fine</i>	<i>8,40</i>
<i>L'assortiment de trois fromages</i>	<i>26,00</i>

Nos Assiettes

Le saumon fumé d'Ecosse, tranché main 19,50

Assiette de saumon fumé, toasts de pain Poilâne
Plain smoked salmon from Scotland, toasted Poilâne bread

La formule avec verre de vin: 23,50

Assiette de saumon fumé, toasts de pain Poilâne,
servi avec un verre de Chardonnay IGP (14cl)
Plain smoked salmon from Scotland, glass of Chardonnay IGP (14cl)

Le petit pot de tarama blanc à la truffe d'été (90 g) 15,50

La verrine de rillettes de poisson du moment 13,50

L'assiette de sardines à l'huile 15,50

Le foie gras de canard maison 18,00

Foie gras de canard maison, toasts de pain Poilâne
Homemade duck foie gras, toasted Poilâne bread

La formule avec verre de vin: 22,00

Foie gras de canard maison, toasts de pain Poilâne,
servi avec un verre de Côteaux du Layon 14cl (blanc moelleux)
Homemade duck foie gras, glass of Côteaux du Layon 14cl (sweet white)

**Salade de chèvre et Saint-Nectaire fermiers toastés,
jambon d'Auvergne 16 mois et raisins secs** 16,80
Goat and Saint-Nectaire cheese salad, 16 months old cured ham and raisins

**Burratina individuelle (120 grammes), Carciofi,
tomates cerise grappe, toasts de pain Poilâne** 15,50

**Le demi-camembert de chez Barthélémy rôti,
pommes de terre, chiffonnade de jambon blanc à la truffe** 15,50
Half a camembert (roasted), pan-fried potatoes, truffle flavored ham

Nos tartines composées, sur pain Poilâne toasté
Other snacks on toasted Poilane bread

Tartine de Crevettes bio de Madagascar, chair de tourteau,
oeuf dur bio et mayonnaise maison, avocat 18,80
*Organic Madagascar shrimps on toast, crab flesh,
hard-boiled egg and homemade mayonnaise, avocado*

Le « Croque-Truffe »

Jambon blanc italien truffé et emmental français fondu sur toast, 15,60
salade mesclun
Truffle flavored Italian ham and melted emmental cheese on toast, mesclun salad

Tartine Comtoise

Comté jeune fondu et chiffonnade de jambon blanc fumé du Jura 15,80
sur toast, pommes sautées
Melted Comté cheese and smoked white ham from Jura on toast, potatoes

Tartine Jurassienne

Raclette fumée fondue et saucisse de Morteau IGP 17,00
sur toast, pommes sautées
Melted French Raclette cheese and Morteau sausage on toast, potatoes

Tartare de boeuf « au naturel » sur toast, pommes sautées 15,60
« Natural style » raw beef tartare on toast, potatoes

Pour accompagner votre repas:

Eau minérale plate « Thonon » 75cl 8,50

Eau minérale gazeuse « Châteldon » 75cl 8,50

Les Boissons Fraîches

Soft Drinks

Eaux minérales et sodas

5,20

Badoit verte (33cl)

Evian (33cl)

Coca-Cola (33cl)

Coca-Cola Zéro (33cl)

Orangina (25cl)

Limonade artisanale « *La Mortuacienne* »

Cidre artisanal « *Appi* »

Jus de fruit et nectars artisanaux,

Maison Alain Milliat (33cl)

7,80

Jus de Pamplemousse Rose

Nectar de litchi

Jus de Tomate

Jus de Raisin Rosé

Jus de Pomme Cox

Bières, Bulles et autres

<i>Les Bières à la pression</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
1664	4,80	9,40
Carlsberg « Elephant »	5,20	10,00
Chouffe	5,20	10,00
Brooklyn	5,20	10,00

Les Kir

(cassis, mûre, pêche, framboise, pomme-châtaigne) 14cl

Kir au vin blanc (IGP Chardonnay)	6,20
Kir Royal (Champagne Abelé « Blanc de Blanc »)	15,70

<i>Les Champagnes</i>	<i>Coupe 14cl</i>	<i>Bt 75cl</i>
Abelé « Blanc de Blanc »	15,50	80,00
« R » de Ruinart	16,50	85,00
Ruinart « Blanc de Blanc »	—	95,00

Les Digestifs (4cl)

Armagnac Ténarèze 1974, Domaine Seailles	15,00
Cognac Grande Champagne XO, Raynaud-Sabourin	15,00
Eau de vie de Poire William, Joseph Cartron	15,00

Les desserts de la Maison Gosselin

La part de tarte fine aux pommes	8,00
La tartelette au citron	9,00
Le « Baobab », comme un baba	9,00
Eclair au chocolat	8,00
Millefeuille à la vanille	9,00

Les glaces artisanales de la Maison Marie-Christine Champault

La coupe deux boules (<i>two scoops</i>)	7,00
La coupe trois boules (<i>three scoops</i>)	10,50
Supplément Chantilly	2,50

Sorbet (Sherbet)

Chocolat (*Chocolate*)

Citron (*Lemon*)

Framboise (*Raspberry*)

Mangue (*Mango*)

Yogurt (*Yoghurt*)

Glaces (Ice Cream)

Vanille (*Vanilla*)

Pistache (*Pistachio*)

Noisette (*Hazelnut*)

Caramel beurre salé (*Salted butter caramel*)

Noix de coco (*Coconut*)

Café (*Coffee*)

Les Boissons Chaudes

Hot Drinks and Breakfast

Café expresso « Gurunsi », Terroirs d'Afrique bio	2,90
Double café	5,80
Café Crème	4,90
Chocolat chaud « Ville de Paris »	4,90
Café ou Chocolat viennois	5,90

Le matin

Viennoiserie	2,50
Tartine de pain Poilâne, beurre Beillevaire	2,50
Petite confiture artisanale Alain Milliat	1,80
Orange pressée à la minute (jusqu'à midi)	7,00

Notre sélection de thés 5,60

Thés noirs

Ceylan
Breakfast
Empereur Chen-Nung
Jardins de Darjeeling
Grand Earl Grey
Marco Polo (fruité, fleuri)

Thés verts

Thé vert Sencha (nature)
Thé vert à la menthe

Infusions

Verveine bio
Menthe bio

Nos oeufs (élevés en plein air, Bio)

Fromage: emmental français de chez Barthélémy râpé main

Cheese: French emmental cheese, Nicole Barthélémy

Jambon: Jambon blanc fumé du Jura, La Jurasserie Fine

Ham: smoked white ham from Jura, La Jurasserie Fine

Les omelettes (Omelets)

Omelette nature (Plain omelet)	9,50
Omelette au jambon (Ham omelet)	11,50
Omelette au fromage (Cheese Omelet)	11,50
Omelette jambon et fromage (Ham and cheese omelet)	13,50

Les oeufs brouillés (Scrambled Eggs)

Brouillade nature (Plain scrambled eggs)	9,50
Brouillade au jambon (Ham scrambled eggs)	11,50
Brouillade au fromage (Cheese scrambled eggs)	11,50
Brouillade jambon et fromage (Ham and cheese scrambled eggs)	13,50
Brouillade au saumon fumé d'Ecosse (Scottish smoked salmon scrambled eggs)	15,50

Assiette de salade mesclun: 4,50

