

Vins Rouges

Loire AOC

	verre 14cl	Bt 75cl
Saumur-Champigny, Château de Targé	7,00	36,00
Menetou-Salon, Domaine de Loye	7,50	38,00
Sancerre, Elisa et Alain Gueneau	8,50	43,00

Bourgogne AOC

Bourgogne Epineuil, Dominique Gruhier	9,80	49,00
Santenay « <i>Le Temps des Cerises</i> », Antoine Olivier	11,90	62,00
Marsannay « <i>Les Longeroies</i> », Charlopin-Tissier	12,90	65,00
Hautes-Côtes de Nuits, Condurier Jung	-	70,00
Pernand-Vergelesses 1er Cru « <i>Les Fichots</i> », Boudier	-	85,00
Gevrey-Chambertin, Pernot et fils	-	90,00

Beaujolais AOC

Beaujolais « <i>Du Beur dans les pinards</i> », Karim Vionnet	7,80	39,00
Fleurie, Karim Vionnet	9,00	46,00
Chiroubles « <i>Le Prieuré</i> », Cheysson	-	50,00

Vallée du Rhône - Languedoc AOC

Corbières « <i>Baisers Volés</i> »	7,00	36,00
Lirac « <i>Dédicace</i> », Domaine Coudoulis	7,50	38,00
Crozes-Hermitage, Domaine Esprit	10,50	54,00
Saint-Joseph « <i>Les Cerisiers</i> », Luyton Fleury	11,00	56,00
Saint-Joseph « <i>Origine</i> », Luyton Fleury	-	65,00

Bordeaux AOC

Haut-Médoc Cru Bourgeois, Château Haut-Madrac	8,80	45,00
Pessac-Léognan, La Réserve de Picque Caillou	9,80	49,00
Margaux « <i>La Diagonale d'Arsac</i> », Château d'Arsac	-	62,00

Champagnes, Vins Blancs et Rosé

Champagnes

	verre 14cl	Bt 75cl
Zéro Dosage, Grémillet	15,00	75,00
Rosé Brut, Robert Allait	-	80,00
Blanc de Blancs « <i>Sublimis</i> », Robert Allait	-	85,00

Vins Blancs

Loire AOC

Quincy, Domaine Mardon	7,50	38,00
Pouilly-Fumé, Fabrice et Vincent Grébet	7,50	38,00
Menetou-Salon, Domaine de Loye	7,50	38,00
Sancerre, Elisa et Alain Gueneau	8,50	43,00
Saumur (chenin), Clos de l'Ecotard	-	52,00

Bourgogne AOC

Bourgogne Tonnerre, Dominique Gruhier	9,80	49,00
Chablis « <i>Les Ouches</i> », Domaine Bersan	11,50	58,00
Pouilly-Fuissé, Domaine Eloy	11,50	58,00
Santenay « <i>Côteaux sous la Roche</i> », A.Olivier	-	70,00
Hautes-Côtes de Nuits, Condurier Jung	-	70,00
Saint-Romain, Condurier Jung	-	90,00
Savigny-les-Beaune, La Vougeraie	-	80,00

Vallée du Rhône-Languedoc

Chardonnay IGP « <i>Baisers Volés</i> »	7,00	36,00
IGP Ardèche (Viognier), Marsanne	8,00	40,00

Vins rosés:

IGP Méditerranée « <i>Gourmandise</i> »	7,50	38,00
Côtes de Provence « <i>Whispering Angel</i> »	-	60,00

Les suggestions de saison de notre chef

Boeuf Angus façon Rosbif, sauce aux épices douces, 20,90
Pois gourmands et pommes sautées
*Angus roast beef, sweet spices sauce,
Sugar peas and roasted potatoes*

Salade de thon frais mariné maison, 21,90
Oeuf dur, pousses d'épinard, carottes râpées, quinoa à l'aneth,
vinaigrette agrume
*Homemade marinated fresh tuna, hard-boiled egg, spinach leaves and grated
carrots, quinoa with dill, citrus vinaigrette*

Confit de canard maison, 20,90
pommes sautées et champignons, salade mesclun
Homemade duck confit, roasted potatoes and mushrooms, salad

Salade César du chef: 19,90
Salade romaine, filet de poulet fermier, sauce César maison,
croûtons, parmesan, condiment bacon
*The Chef's Cesar Salad: free-range chicken fillet, homemade Cesar sauce,
croutons, parmesan, bacon condiment*

Tartare Charolais préparé par notre chef (180 grammes), 18,90
pommes sautées et mesclun
Aubrac beef tartare prepared by our chef, roasted potatoes and salad

L'Omelette Gourmande (trois oeufs plein air), 17,50
Jambon blanc à la truffe, champignons, fines herbes, mesclun
*Gourmet Omelet (three free-range eggs) with truffle ham, mushrooms,
chopped herbs, mesclun salad*

Pour accompagner votre repas:

Eau minérale plate «Thonon » 75cl 8,50

Eau minérale gazeuse « Châteldon » 75cl 8,50

Liste des allergènes disponible sur demande