

A la Coupe

Verre

(12 cl)

Champagne AR Lenoble Intense

11 €

Champagne AR Lenoble Rose Terroirs

13 €

Les Cocktails

Lou Parpaillou 12 cl

(Prunelle + Bau Fines Bulles de Muscat)

8 €

Kir Vin Blanc 12 cl

(Mûre - Pêche - Cassis - Framboise)

7 €

Kir Royal 12 cl

(Mûre - Pêche - Cassis - Framboise)

11 €

Américano Maison 6 cl

(Campari, Martini Rouge, Orange)

10 €

Gin Tonic 6 cl

(Bombay Gin, Schweppes Tonic, Citron)

10 €

Les Apéritifs Classiques

Martini Blanc / Rouge - Campari - Suze 6 cl

8 €

Pastis Henri Bardouin 6 cl

7 €

Maury - Porto Blanc / Rouge 6 cl

9 €

Les Whiskies

Bellevoie Finition St Émilion Grand Cru *France* 4 cl

12 €

Bellevoie Finition Tourbé *France* 4 cl

13 €

Yamazakura Blended *Japon* 4 cl

11 €

Aberlour 12ans *Ecosse* 4 cl

9 €

Les Moelleux au Verre

AOC Côteaux du Layon "Vieilles Vignes" 12 cl

9 €

Château des Rochettes

AOC Jurançon "Ballet d'Octobre" 12 cl

9 €

Domaine Cauhape

Les Bières Bouteilles

Bière de Sologne 33 cl

7 €

Blanche / Blonde / Ambrée au Miel de Sologne / IPA

Les Softs

Jus de Fruit 25 cl

4 €

Orange / Pomme / Ananas / Abricot / Tomate

Soda 25 cl

4 €

Coca / Orangina / Schweppes Tonic / Perrier

Cocktail Sans Alcool Eugène 25 cl

7 €

(Jus de Passion, Jus d'Ananas, Citron, Sirop de Grenadine)

Les Champagnes

Bouteille
75 CL

Deutz Brut Classique	76 €
AR Lenoble Blanc de Blancs	88 €
Billecart Salmon Brut Réserve	89 €
Bollinger Special Cuvée	95 €
Billecart Salmon Vintage 2016	118 €
Deutz Cuvée William	164 €
Deutz Amour de Deutz	192 €
Deutz Brut Rosé	37,5 cl 43 €
AR Lenoble Brut Rosé	87 €
Billecart Salmon Brut Rosé	125 €

Le Pourtour Méditerranéen

BLANCS :

AOC Faugères "Allegro" Domaine Ollier Taillefer 	29 €
AOC Collioure "Le Clos De Paulilles" Domaine Cazes 	36 €
AOC Bandol Domaine de Terrebrune	48 €

ROSÉS :

AOC Côteaux D'Aix En Provence Vallon des Anges 	27 €
AOC Collioure "Le Clos De Paulilles" Domaine Cazes 	36 €

ROUGES :

AOC Côteaux d'Aix en Provence Château Calissanne	37,5 cl 19 € 31 €
AOC Collioure "Le Clos De Paulilles" Domaine Cazes	36 €
AOC Faugères Domaine Ollier Taillefer 	38 €
AOC Bandol Domaine de Terrebrune 	55 €

La Vallée De La Loire

BLANCS :

AOC Orléans "Montigny-Piel" Clos Saint Fiacre	21 €
AOC Menetou-Salon "Classique" Domaine de Chatenoy - Pierre Isabelle Clément 	37,5 cl 19 € 32 €
AOC Reuilly "Cuvée MANO" Domaine Charpentier	34 €
AOC Menetou-Salon "Pierre Alexandre" Domaine de Chatenoy - Pierre Isabelle Clément	43 €
AOC Chinon "Les Chesnaies" Pascal Lambert 	45 €
AOC Pouilly Fumé "La Moynerie" Michel Redde	37,5 cl 27 € 51 €
AOC Sancerre "Les Caillottes" Pascal Jolivet 	54 €
AOC Montlouis Domaine la Taille aux Loups - Jacky Blot	57 €
AOC Sancerre "La Demoiselle" Alphonse Mellot 	72 €

Bouteille
75 CL

La Vallée De La Loire

ROUGES :

AOC Orléans "Montigny-Piel" Clos Saint Fiacre	21 €
AOC Menetou-Salon "Classique" Domaine de Chatenoy - Pierre Isabelle Clément	37,5 cl 19 € 32 €
AOC Reuilly "Carpe Diem" Domaine Charpentier	34 €
AOC Menetou-Salon "Tradition" Domaine de Chatenoy - Pierre Isabelle Clément	37,5 cl 25 € 39 €
AOC Saint Nicolas De Bourgueil "Vau Jaumier" Domaine de la Cotelleriaie 	41 €
AOC Chinon "Les Puys" Pascal Lambert 	43 €
AOC Sancerre "La Bondenotte" Pascal Jolivet 	63 €
AOC Bourgueil Domaine de la Butte - Jacky Blot	71 €
AOC Sancerre "La Moussière" Alphonse Mellot 	82 €

La Bourgogne Blanc

AOC Chablis "Les Vénérables"	37,5 cl	23 €
La Chablisienne		43 €
AOC Saint Véran "Clos La Boisserolle"		46 €
Francois Girard		
AOC Rully 1er Cru "Clos du Chaigne"		52 €
Domaine de la Folie		
AOC Monthélie "Les Sous Roches"		63 €
Maurice Gavignet		
AOC Chablis 1er Cru "Fourchaume"	37,5 cl	39 €
La Chablisienne		74 €
AOC Chassagne-Montrachet "Pot Bois"		109 €
Domaine René Lamy Pillot		
AOC Meursault "Les Narvaux"		126 €
Domaine Jean-Marie Bouzereau		
AOC Pernand-Vergelesses 1er Cru "Sous Frétille"		145 €
Claudie Jobard		
AOC Puligny-Montrachet		162 €
Olivier Leflaive		

La Bourgogne Rouge

AOC Rully "Cuvée Marey"		52 €
Domaine de la Folie		
AOC Santenay "En Charron"		66 €
Domaine René Lamy Pillot		
AOC Savigny Les Beaunes "Godeaux"		81 €
Domaine René Lamy Pillot		
AOC Chassagne Montrachet "Champs De Morgeot"		94 €
Domaine René Lamy Pillot		
AOC Aloxe Corton		107 €
Gaston et Pierre Revaut		
AOC Gevrey Chambertin "En Jouise"		123 €
Domaine Marchand-Grillot		
AOC Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Chaignots"		146 €
Maurice Gavignet		
AOC Volnay 1er Cru "Clos des Angles"		168 €
Olivier Leflaive		
AOC Echezeaux		780 €
Domaine de la Romanée Conti		
AOC Grands Echezeaux		1380 €
Domaine de la Romanée Conti		
AOC Richebourg		2200 €
Domaine de la Romanée Conti		
AOC La Tâche		2650 €
Domaine de la Romanée Conti		

La Vallée du Rhône

BLANCS :

AOC Condrieu "Lys d'Or"	84 €
Domaine Christophe Semaska	
AOC Hermitage "Chante Alouette"	93 €
M.Chapoutier	

ROUGES :

AOC Crozes Hermitage "Petite Ruche"	39 €
M.Chapoutier	
AOC Rasteau "Selection Or"	56 €
Domaine Christophe Semaska	
AOC Saint Joseph "Mallevall"	64 €
Domaine Christophe Semaska	
AOC Côte Rôtie "Sélection Or"	91 €
Domaine Christophe Semaska	

Le Bordelais

ROUGES :

AOC Saint Julien "Connétable de Talbot"	
Second vin Château Talbot	65 €
AOC Moulis En Médoc "Château Poujeaux"	69 €
AOC Pessac-Léognan "Château Carbonnieux"	
Grand cru Classé de Graves	86 €
AOC Pauillac "Château Croizet-Bages"	
4ème Grand Cru Classé	91 €
AOC Margaux "Château Giscours"	
3ème Grand Cru Classé	138 €

Les Digestifs

4 cl

Cognac Very Special "Hennessy"	10€
Calvados Chateau du Breuil (15ans d'Âge)	10€
Armagnac Chateau de Laubade	Demander la Carte des Millésimes
Eau De Vie De Poire D'Olivet CoviFruit	11€
La Vieille Prune "SOUILLAC" Maison Louis Roque	14€
Limoncello	7€
Menthe Pastille	8€
Vodka Maison Faronville (45)	9€
Gin Maison Faronville (45)	9€
Génépi "MEUNIER"	10€
Chartreuse Verte	8€
Grand Marnier	8€



Les Eaux Minérales

75 cl

Evian	6€
Badoit	6€
Châteldon	7€

Les Boissons Chaudes

Expresso / Décaféiné	4€
Double Expresso	7€
Café au Lait	5€
Thé / Infusion	6€

La Cuisine est un Atelier d'Art où se côtoient Savoir faire et Plaisir.

Le prix indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris.

Clin D'Œil Méridional

Filet de Maquereau à l'Huile de Basilic, Fine Ratatouille et Socca

Ou

Barigoule d'Artichaut et Lomo Noir de Bigorre, Carottes Multicolores au Curry

.....

Rascasse en Tempura d'Hibiscus, Suc de Fenouil, Condiment Aigre-doux

Ou

Grémolata de Picanha de Veau, Tomates et Poivrons Gratinés à l'Halloumi

.....

Verdurette de Mesclun et Picholines, Graines de Tournesol Torréfiées

Ou

Noisette de Chèvre Frais Fumé et Romarin, Tuile Craquante au Miel Fleuri

.....

Déclinaison d'Abricots Acidulés, Biscuits aux Amandes et Coriandre

Ou

Crème de Lin dans Tous Ses Éclats, Ganache Dulcey à la Fleur de Sel

Entrée - Plat - Fromage/Salade - Dessert 37 €

.....

Avec Sélection de Vins 49 €

Blanc : IGP Pays D'Oc "Extrait De Romarion" Viognier - Les Vignerons D'Ensédune

Rouge : AOC Touraine Gamay "Les Pierres Blanches" - Domaine Daridan

Tous les Mets des Menus Peuvent Être Dégustés Individuellement

Saison à la Carte : Entrées 28€ / Plats 37€ / Desserts 14€

Clin D'Œil Méridional : Entrées 9€ / Plats 19€ / Fromages ou Desserts 8€

Nos Producteurs:

- - Thomas Dherbecourt : Loiret Escargots à Olivet
- - Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient
- - Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle Saint Mesmin
- - Damien Lepeintre : La Fermé Positive à Fleury les Aubrais
- - Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal
- - Arnaud Lory : Les Saveurs du Cachemire
- - Maison de la Prasline Mazet à Montargis

Saison à la Carte

Pour Commencer :

Fraîcheur de Tourteau au Poivre de Cubèbe, Espouma de Pomelos et Citron Vert
Ou

Cressonnière de Cagouilles au Pecorino, Grecque de Champignons en Persillade
Ou

Tataki de Bœuf aux Épices, Légumes d'Été Croquants aux Noix de Cajou

Pour Suivre :

Pagre Rose de Pêche, Beignets de Fleur de Courgette et Bouillon de Langoustines
Ou

Ris de Veau aux Granny Smith, Pomme de Terre Confite et Asperges Vertes
Ou

Carré de Cochon Ibérique, Daïkon Caramélisé au Porto / Sésame

Pour Finir :

Pêche Marinée à la Verveine, Mini Savarin au Thym Citronné
Ou

Framboises et Yuzu à la Burrata, Pesto de Menthe aux Amandes
Ou

Chocolat Grand Cru Équatorial, Crèmeux Léger aux Gavottes Croustillantes
(Pour votre Plaisir, un Verre de Rouge Moelleux 6€)

Entrée - Plat - Dessert 68 €

Salade et Fromages Travillés

Verdurette de Mesclun et Picholines, Graines de Tournesol Torréfiées - 7€

Chèvre Frais Fumé et Romarin, Tuile Craquante au Miel Fleuri - 9€

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 11€

" Les Vins Du Moment "

		Verre 12 Cl	Bouteille 75 Cl
Blanc : AOC Cour Cheverny "L'Inspiration"	Domaine Daridan	9 €	49 €
Blanc : AOC Bourgogne Saint Bris "Fye Gris"	Domaine Bersan	11 €	53 €
Rouge : AOC Cheverny "Gabin"	Domaine Daridan	9 €	45 €
Rouge : AOC Saint Mont "Le Faîte"	Producteurs Plaimont	10 €	47 €