



Welcome to the restaurant

Here, we peel, we scale, we cut, we gut, we mince, we poach, we deglaze, we emulsify, we blanch, we sear, we fry... we arrange the plate... Anyway, we cook!

Bon appétit!

Cooking is sharing !

Share on social networks.



Classic wines

Red Wines

AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Les Javaux	21.00 €
AOC Brouilly, Château Venenge	29.00 €
AOC Côte du Rhône, les Magerans	18.00 €
AOC Croze Hermitage, Maison Guigal	35.00 €
AOC Côte de Blaye, Château Vieux Charon	20.00 €
AOC Côtes de Bourg, Château La Bataille	19.00 €
AOC Saint Emilion, Château Lucius	29.50 €
AOC Lalande de Pomerol, Croix de Pomerus	38.00 €
AOC Bourgogne Pinot Noir	27.00 €
AOC Givry, Domaine Chofflet	36.00 €
AOC Pic Saint Loup de chez Gérard Bertrand	28.00 €

White wines

AOC Pouilly Fumé, Domaine des Fines Caillottes	33.00 €
AOC Macon Village, George Duboeuf	26.00 €
AOC Chablis, La Chablisienne	31.00 €
IGP Côtes de Gascogne, XVIII Saint Luc	19.50 €

Rosés wines

IGP Maures, Terre Antique	19.00 €
AOP Château des Crostes, Côtes de Provence	22.00 €

Champagne

Champagne Louis Constant (75 cl)	52.00 €
Champagne Louis Constant <i>La Coupe</i> (11 cl)	12.00 €

Wines in glass and decent

	15cl	25cl	50cl
AOC Chablis, La Chablisienne	6,50 €	11.50 €	22.00 €
AOC Brouilly, Château Venenge	6,00 €	10.50 €	20.00 €
AOC Côte de Blaye	4.50 €	7.50 €	14.00 €
Les Cigales, Crostes, <i>Côtes de Provence</i>	4,50 €	7.00 €	13.00 €

Menu-Card

27.00 €, at choice ; *starter and main course, or main course and dessert* - **33.00 €**, at choice ;
starter, main course and dessert

Starters, price à la carte 9.00 €

Terrine of half-cooked foie gras with Espelette pepper, *gingerbread toast*

Pumpkin velouté with cream from Isigny, *crispy ventresca*

Organic perfect egg, *marinated gravlax salmon*

Cassolette of scallops and prawns, *crustacean coulis*

Starter of the day, displayed on the board

Main courses, price à la carte 18.00 €

Cod à la Grenobloise

Flank steak of « Angus » beef with shallot, *homemade French fries*

Pan seared veal liver, *deglazed in Xeres vinegar*

Farmer chicken fricassee with ceps and little lardons

Main course of the day, displayed on the board

Cheese and desserts, price à la carte 9.00 €

Cheese plate on the table

Fine fig pie, *honey from Varennes, sorbet Faisselle*

Homemade caramel cream, *almond biscuit*

Dark chocolate charlotte, *Bourbon vanilla flavoured custard sauce*

Pineapple roasted in rum

Coffee or tea with pastries

Dessert of the day, displayed on the board

Kid menu, the age of the child = price (-12 years old)

Entrée, pumpkin velouté with cream from Isigny

Plat, chicken escalope with cream

Dessert, see on the card

The portions are adapted to the age of the child.

Drinks

Aperitif

Kir vin Blanc 10cl	4.00 €
Kir Royal 10cl	9.00 €
Americano Maison 10cl	11.00 €
Ricard / Pastis 2cl	5.00 €
Martini red or white 5cl	5.00 €
Campari 5cl	5.00 €
Porto red or white 4cl	5.00 €
Coupe of Champagne	9.50 €

Soft drinks

Coca-Cola 33cl	4.00 €
Coca-Cola Light 33cl	4.00 €
Coca-Cola Zéro 33cl	4.00 €
Orangina 33cl	4.00 €
Schweppes 33cl	4.00 €
Fruit juice 25cl	4.00 €

Minerals waters

Badoit / Evian 50cl	3.50 €
Badoit / Evian 1L	5.00 €

Beers

Heineken 33cl	5.00 €
Lefte 33cl	5.00 €
Edelweiss blanche 33cl	5.00 €

Whisky 5cl

Aberlour	10.00 €
Jack Daniel's Kentucky	10.00 €
J&B	6.00 €

Digestive 5cl

Gin « Gibson »	8.00 €
Rum « Bacardi »	8.00 €
Vodka « Eristoff »	8.00 €
Tequila « San José »	8.00 €
Calvados « Dumanoir »	9.00 €
Cognac « Augier »	9.00 €
Armagnac « Duc de Loussal »	9.00 €
Cointreau	9.00 €

Hot drinks

Coffee / Decaffeinated coffee	2,50 €
Double coffee	4,50 €
Tea and herbal	3,50 €
Hot chocolate	5,00 €