

## le sucré

Un dessert sur notre chariot \* 10 euros

Fruit frais de saison au naturel \* 12 euros

Mi cuit au chocolat, glace vanille maison \* 10 euros

A partager pour 2 personnes \* 16 euros

Paris Brest à ma façon \* 10 euros

Glaces à l'ancienne et sorbets fins de notre artisan glacier \* 9 euros

Glace vanille, caramel beurre salé, sorbet cacao, citron vert

Madeleine... \* 2 euros



## les vins

Les Vins au verre - 12 cl

### LE CHAMPAGNE

Champagne Domaine Déhu Blanc \* 14 euros

Champagne Billecart Salmon Blanc \* 15 euros

Champagne Domaine Déhu Rosé \* 16 euros

### LES BLANCS

Touraine Sauvignon 2016, Domaine JM Penet \* 6 euros

IGP Pays d'Oc Viognier Elisabeth 2016 \* 6 euros

Saint Vêran 2015, Domaine des deux Roches \* 8 euros

Bordeaux 2015, La Sémillante de Sigalas \* 10 euros

### LES ROUGES

Côtes du Rhône 2015, Domaine Lafond \* 6 euros

Médoc 2010, Château Lacombe Noaillac, cuvée Lucie \* 8 euros

Sancerre Pinot Noir 2015, Maison Foucher \* 9 euros

Saint Julien 2014, Les Fiefs de Lagrange \* 16 euros

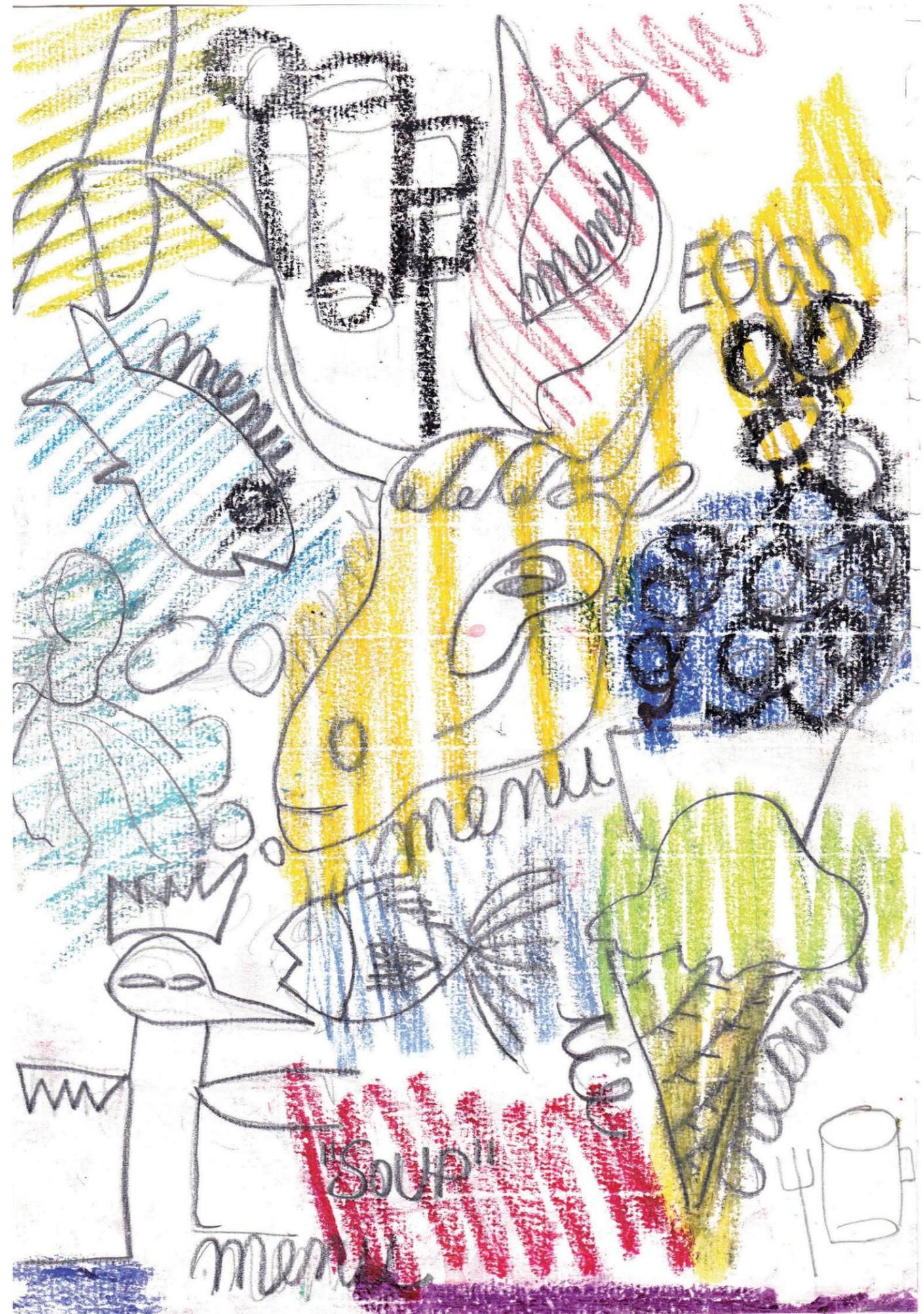
### LE ROSÉ

Corse Parallèle Casanova \* 8 euros

### UNE DOUCEUR POUR LE DESSERT

IGP Côtes de Gascogne 2014, Domaine de Miselle \* 8 euros

Banyuls 2013, Rimage Domaine Pietri Geraud 8cl \* 10 euros





## Pour Commencer...

Poêlée d'encornets, tomates cerises et olives taggiasche \* 16 euros

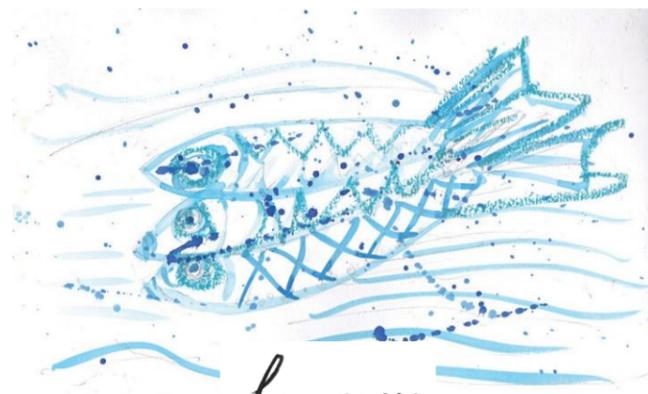
Emincé d'artichauts petits violets acidulés,  
copeaux de vieux parmesan \* 14 euros

Fricassée de champignons d'automne,  
sabayon au beurre noisette \* 17 euros

Risotto Arborio safrané \* 13 euros

Poisson d'arrivage en fines tranches à l'huile d'olive citron \* 16 euros  
Supplément poutargue \* 4 euros

Chiffonnade tranchée au moment avec notre Berkel \* 17 euros



## la mer

Poisson du jour \* 24 euros

Aile de raie grenobloise, orzo cuisiné \* 25 euros

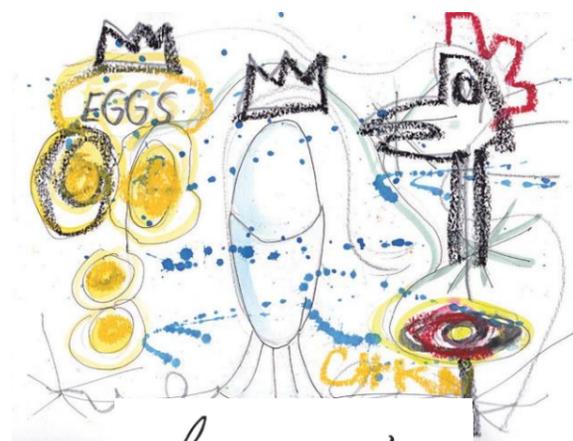
Blanc de cabillaud nacré, aioli émulsionné à la nage,  
mouseline de pommes de terre \* 25 euros

Saumon bio d'Ecosse doucement confit,  
tétragone juste fatiguée, beurre blanc aux herbes \* 26 euros

Linguine et gambas Black Tiger,  
bisque tomatée à l'estragon \* 30 euros

Ravioles de homard, émulsion iodée aux herbes \* 32 euros

Turbotin cuit entier pour 2 personnes  
Préparé meunière ou vapeur \* 70 euros



## les garniture

Mouseline de pommes de terre  
à la fleur de sel \* 7 euros

Pommes coin de rue \* 7 euros

Légumes de saison \* 9 euros

Salade de jeunes pousses et d'herbes \* 6 euros



## Menu metropolitain

À 31 EUROS  
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

Ravioles ricotta, artichauts camus, vieux parmesan  
Ou  
Mi-cuit de thon rouge, tapenade et tomates

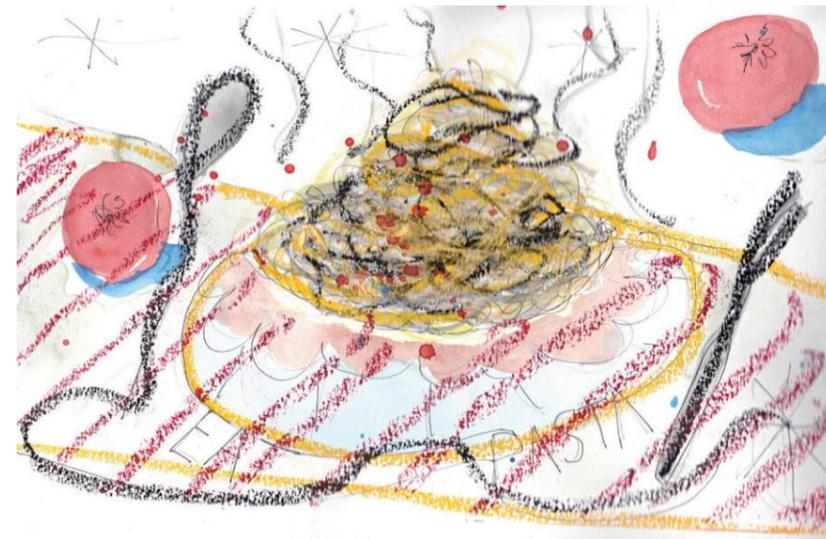
Filet de bar, spaghettis végétaux à la verveine  
Ou  
Joue de boeuf braisée,  
mouseline de pommes de terre

Fromages  
Ou  
Panna cotta aux fruits exotiques  
Ou  
Un dessert sur notre chariot

## la montagne

Fromages de Monsieur Dischamp \* 10 euros

Nos plats sont fait maison  
Nos viandes sont françaises  
Le bœuf angus du Royaume-Uni  
Prix nets en euros, taxes & service inclus



## pâtes, riz...

Linguine aux tomates fraîches et olives taggiasche \* 15 euros

Risotto Arborio safrané \* 17 euros



## la terre

Viande du jour \* 24 euros

Filet de bœuf Angus, pommes coin de rue  
oignons nouveaux grillés \* 31 euros

Châteaubriand de bœuf Angus 500g, pour 2 personnes  
pommes coin de rue, sauce béarnaise \* 74 euros

Côte de veau rôtie, fumée au foin de Crau,  
jus de câpres acidulé, mouseline de pommes de terre \* 31 euros  
Pour 2 personnes \* 56 euros