

APÉRITIFS & VERMOUTHS

Kir vin blanc		
Cassis, Mûre ou pêche	12 cl	6 €
Kir Royal	12 cl	10 €
Ricard	4 cl	6 €
Martini		
Bianco, rosso ou rosé	6 cl	6 €
Campari	6 cl	7 €
Americano	6 cl	9 €
Porto		
Rouge ou blanc	6 cl	6 €

BIÈRES PRESSION

Leffe, Hoegaarden, Bud	25 cl	6 €
Leffe, Hoegaarden, Bud	50 cl	9 €

BIÈRES BOUTEILLES

1664, La Chouffe	33 cl	6 €
Desperados, Duvel	33 cl	6 €

SODAS & JUS DE FRUITS

Pepsi, Pepsi max	33 cl	4 €
7 Up	33 cl	4 €
Orangina	25 cl	4 €
Ice tea Pêche	25 cl	4 €
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	25 cl	4 €
Limonade	25 cl	4 €
Jus de fruits	25 cl	4 €
Jus de fruits pressés d'orange ou de Pamplemousse	25 cl	6 €

EAUX MINÉRALES

Vittel	50 cl	4 €
Vittel	1 L	6 €
Perrier fines bulles, San Pellegrino	50 cl	4 €
Perrier fines bulles, San Pellegrino	1 L	6 €
Eau de Castalie micro-filtrée plate ou gazeuse	50 cl	2 €
Eau de Castalie micro-filtrée plate ou gazeuse	1 L	3 €

THÉS & INFUSIONS

Sélection de thés et infusions BIO	5 €
------------------------------------	-----

LA CARTE

MENU DE SAISON

Entrée + Plat + Dessert	35 €
Entrée + Plat <i>ou</i> Plat + Dessert	29 €
Plat	21 €



LES ENTRÉES

Finger de mini légumes à l'huile de noisette et son houmous de saison

Gravad lax de saumon à la betterave rouge, chlorophylle d'herbes fraîches

Ravioles de ricotta, tombée d'épinards et son émulsion lavande

Escargots ail et persil, crème de lentins des chênes

Entrée du jour



LES PLATS

Quinoa et butternut glacé au miel, choux chinois et baies de Gogi

Pièce de bœuf bouchère, pommes de terre rattes et jus corsé à l'estragon

Filet de merlu rôti, tarte fine tomate balsamique et pesto

Plat du jour



LES DESSERTS

Le plateau de fromages

Sphère chocolat, douceur et fraîcheur de réglisse, éclats de framboises

Sablé thé Matcha, fruits frais et crème légère au Jasmin

Nage de fraises au Porto et vin rouge, crème glacée yaourt

Forêt noire de l'Ermitage

Dessert du jour

Tarifs hors formule de saison

MENU DU MARCHÉ

Le midi uniquement

Entrée + Plat + Dessert	26 €
Entrée + Plat <i>ou</i> Plat + Dessert	22 €
Plat	18 €



L'ENCHANTEMENT

Pigeon fumé au thym

Si vous le souhaitez dans la formule, un supplément de 6€ sera appliqué

26 €

LA SIGNATURE

Sauté de cuisses de grenouilles, boulgour aux châtaignes et petits légumes servis en cocotte

Si vous le souhaitez dans la formule, un supplément de 4€ sera appliqué

24€



LES VINS AU VERRE

Bordeaux - Jules Lebègue

Rouge/Blanc

12 cl

7 €

Cotes du Rhône - Caprices d'Antoine

Rouge/Blanc

8 €

Loire - Anjou

Rouge/Blanc

6 €

Epure Méditerranée - Château Gassier

Rosé

6 €

*Provenance de nos viandes : Union Européenne.
Prix nets TTC, service compris.*