

Composez votre planche **ou**
Faites confiance au Chef avec sa sélection à **27€**

À TARTINER

portion à partager (ou pas)

Beurre au jambon blanc et comté	7€
Crème vichyssoise rafraîchie au gingembre ✓	6€
Crème d'artichauts à l'olive noire et romarin ✓	7€
Caviar d'aubergine fumé ✓	6€

LES FROMAGES

prix à la portion

Camembert	4€	Tomme de Savoie	5€
Bleu d'Auvergne	4€	Saint Nectaire	6€
Comté	5€	Saint Marcellin	6€
Ste Maure de Touraine	5€		

LES CHARCUTERIES

prix à la portion

Rillettes du Mans	4€	Coppa	5€
Mortadelle	4€	Cécina de Leon	6€
Rosette	5€	Esturgeon confit	6€
Jambon Blanc à la truffe	6€		

LES FAVORIS

Caviar blinis et condiments	75€ ^(30g)	95€ ^(50g)
Assiette de jambon 100% ibérique 'Cinco Jotas' (à partager)	35€	
Cromesquis d'escargots (5 pièces)	18€	
Foie gras au porto et toasts	20€	

LES DOUCEURS

Souvenir d'un chocolat chaud	18€
Crêpes (2 pièces) Beurre sucre	6€
Accompagnement du moment	9€
Affogato	9€
Espresso sur glace vanille	
Dessert à la coupe	12€
Glaces et sorbets Maison	
1 boule	5€
2 boules	9€
3 boules	12€

Forfait eau microfiltrée : 2€/personne.
Prix net en euro, service compris.

À TOUTE HEURE (10H - 22H)

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 35€

Entrée / Plat / Dessert : 42€

LES ENTRÉES

Œuf parfait, petits pois et mélisse ✓

Salade de haricots verts, pois chiches moutardés et pignons de pin ✓

Velouté froid de maïs au basilic, crème légère au curry et popcorn cacao ✓

LES DESSERTS

À l'assiette

Pêche givrée aux fleurs de Sureau

À la coupe

Ile flottante, crème anglaise à la vanille de Madagascar

LES PLATS

chaque plat est servi avec une garniture au choix

Cabillaud nacré,
salsa verde

Suprême de poulet jaune,
jus corsé à l'estragon

Chou farci, lentilles et pleurotes ✓

LES GARNITURES

choisissez la garniture qui accompagnera votre plat

Riz Pilaf

Jardinière de légumes de saisons

Purée de pomme de terre
à la façon de Joël Robuchon
(supp. truffes 10€)

Sucrine, vinaigrette au xérès et ciboulette

Garniture supplémentaire : 6€

Forfait eau microfiltrée : 2€/personne.
Prix net en euro, service compris.

FORMULE KIDS 25€

Dos de cabillaud pané
ou
Suprême de poulet jaune



Ile flottante
ou
2 boules de glace

MENU DÉJEUNER

Toute la carte est préparée à base de **produits frais**, issus de nos **producteurs locaux** et toutes les préparations sont réalisées **sur place**

LES ENTRÉES

Oeuf parfait, petits pois et mélisse ✓	20€
Asperges blanches aux agrumes ✓	21€
Salade de haricots verts, pois chiches moutardés et pignons de pin ✓	18€
Velouté froid de maïs au basilic, crème légère au curry et popcorn cacao ✓	16€
Cromesquis d'escargots (5 pièces)	18€
Assiette de jambon 100% ibérique 'Cinco Jotas' (à partager)	35€
Caviar 'Rio Frio' bio traditionnel, condiments et blinis Maison	75€ ^(30g) 95€ ^(50g)

LES DESSERTS

À l'assiette

Souvenir d'un chocolat chaud	18€
Vacherin framboise et basilic	14€
Pêche givrée aux fleurs de Sureau	14€
Profiteroles à la vanille de Madagascar, sauce chocolat et noisette	14€
Glaces et sorbets Maison	
1 boule 5€ 2 boules 9€ 3 boules 12€	

À la coupe

Ile flottante, crème anglaise à la vanille de Madagascar	12€
--	-----

Forfait eau microfiltrée : 2€/personne.
Prix net en euro, service compris.

FORMULE KIDS 25€

Dos de cabillaud pané
ou
Suprême de poulet jaune

Ile flottante
ou
2 boules de glace

LES PLATS

chaque plat est servi avec une garniture au choix

Aile de raie, coulis basquaise	31€
Quenelles de brochet et langoustines, bisque de langoustines	35€
Cabillaud nacré, salsa verte	31€
Suprême de poulet jaune, jus corsé à l'estragon	29€
Risotto au beurre d'oseille et asperges vertes ✓	31€
Chou farci, lentilles et pleurotes ✓	29€
Navarin d'agneau printanier	31€
Ris de veau grilloté, jus corsé au vin jaune	47€

Viandes à partager (2 personnes)

Pressa de cochon ibérique 'Cinco Jotas'	47€/pers.
Entrecôte de bœuf française sélection 'Beaugrain'	45€/pers.

LES GARNITURES

choisissez la garniture qui accompagnera votre plat

Riz Pilaf

Jardinière de légumes de saisons

Purée de pomme de terre
à la façon de Joël Robuchon
(supp. truffes 10€)

Sucrine, vinaigrette au xérès et ciboulette

Garniture supplémentaire : 6€

À LA CARTE

LES APÉRITIFS

Kir Maison (12,5cl)	8€
Kir Royal (12,5cl)	16€
Kir Breton (12,5 cl)	7€
Porto Rouge (8 cl)	10€
Lillet Blanc, Rouge, Rosé (8cl)	6,5€
Pastis Henri Bardouin (2 cl)	6€

LES BIÈRES

	25cl	50cl
Blonde <i>Bière artisanale bio</i>	4,9€	9€
Blanche <i>Bière artisanale bio</i>	5,5€	9,5€
IPA <i>Bière artisanale bio</i>	5,5€	9,5€
Bière du moment	5,9€	10,5€
Bières Bouteilles (33cl) <i>(Desperados, Corona, Pelforth brune, Heineken 0.0%, Triple Karmeliet)</i>		8€
Cidre 'Fils de Pomme'		7€

LES COCKTAILS

Mojito <i>Supplément fruits, Fraise, Passion 2€</i>	12€
Caipirinha <i>Supplément fruits, Fraise, Passion 2€</i>	12€
Ti' punch <i>Demandez conseil pour votre Rhum</i>	12€
Spritz <i>Limoncello, St-Germain, Apérol, Dolce</i>	12€
Pornstar Martini	12€
Basil Smash	12€
Espresso Martini	12€
Americano Maison	12€
Old Fashioned au Zacapa 23 ans	21€
Alcool + Soft <i>Composez votre Long drink</i>	14€
Osez demander <i>Notre Barman/Barmaid vous propose de réaliser votre cocktail préféré dans la limite des ingrédients disponibles</i>	14€

LES BOISSONS CHAUDES

Café Allongé, Déca, Noisette	3,2€
Café Crème / Café Américain	4,5€
Double Espresso	6€
Cappuccino / Latte Macchiato	6€
Matcha Latte	7€
Affogato Espresso sur glace vanille	9€
Chocolat Chaud à l'ancienne	6€
Café / Chocolat Viennois <i>Crème fouettée Maison</i>	9€
Grog Maison	11€
Thé / Infusion	5,5€
Café Frappé	6€
Latte Frappé	7€
Moka, Latte Caramel ou Noisette Frappé	8€
Supplément Lait Végétal <i>Amande ou Soja</i>	2€

LES SOFTS

Kombucha ou Kéfir Maison	6,5€
Soda <i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Gamme fever tree, Limonade</i>	5,5€
Boisson du moment	6€
Jus de fruits (25cl) <i>Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Fraise</i>	5,5€
Evian (33cl)	5,5€
Badoit (33cl)	5,5€
Citron, Orange ou Pamplemousse pressé	6€
Sirop <i>Grenadine, Menthe, Citron, Pêche</i>	0,5€

Forfait eau microfiltrée : 2€/personne.
Prix net en euro, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

LES BOISSONS

LES CRÉATIONS

LES COCKTAILS



Kidiwi
*Kiwi frais
Menthe
Vodka*

16€



Bourbon Sour
*Citron
Blanc d'œuf
Bitter
Bourbon*

16€



Purple Velvet
*Citron
Eau pétillante
Liqueur violette
Gin*

16€



LES MOCKTAILS

Sweet Lychee
*Jus de goyave, Jus de litchi
Sirop de framboise, Citron
Eau pétillante*

12€



Apricot Fizz
*Nectar d'abricot
Ginger Ale*

12€

*Forfait eau microfiltrée : 2€/personne.
Prix net en euro, service compris. L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé à consommer avec modération.*