



LA CARTE



ENTREES

- Crudo de courgettes**, sauge, parmesan, huile de noisette, sésame grillé. 8
- Stracciatella**, figues, poires confites, pistaches. 11
- Boudin noir** poêlé, pomme rôtie, muscade, réduction de balsamique. 11
- Escargots et champignons** poêlés, crème de persil plat, céleri. 12
- Ceviche de Truite**, betterrave Chiogga, fenouil, yuzu. 14
- Foie gras de Canard** maison mariné au Porto et Cognac, chutney, pain grillé. 17

PLATS

- Linguine** aux champignons, parmesan, roquette. 16
- Tartare de Boeuf**, préparé minute, pommes sautées, salade verte. 18
- Maigre de ligne**, légumes confits, sucrose rôtie, huile d'olive, citron. 19
- Magret de Canard** aux fruits rouges, potimarron rôti. 21
- Pavé d'Espadon**, mousseline de potimarron, poireaux grillés. 22
- Filet de Boeuf**, poêlé, pommes de terres sautées, sauce au poivre, os à moelle. 27

DESSERTS

- Trio de Crèmes Brûlées**, trois parfums : vanille, praline, pistache. 8
- Cheesecake**, au Philadelphia cream cheese, biscuit breton zesté, coulis de figues. 9
- Mi-Cuit**, au chocolat et piment d'Espelette, cœur coulant, sorbet mangue. 9
- Le Pain des Enfants perdus**, brioche façon pain perdu, glace vanille. 9
- Ardoise de fromages**, selon arrivage, roquette. 10
- Café Gourmand**, assortiment de petits desserts, café. 10

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts livrés tous les jours et sélectionnés avec soin, dans le respect de la nature, des animaux et des hommes.

Prix nets en euros, service compris. Une liste des allergènes est disponible au bar.



VERRE DE VIN



ROUGE

Vin rouge du jour - voir l'ardoise	-
Côtes du Rhône A.O.C. Le Grand Nicolet, 2019 (<i>grenache syrah carignan</i>)	6
Faugères A.O.P. Les Serrals, « Sur le Zinc », 2019 (<i>syrah carignan</i>)	6
Graves A.O.C. La Source de Jouvente, 2015	7
Beaujolais villages A.O.P. Champ Renard, 2019 (<i>gamay</i>)	7

BLANC

Vin blanc du jour - voir l'ardoise	-
Touraine A.O.C. François Chidaine, 2020 (<i>sauvignon</i>)	6
Lubéron A.O.P. La Petite Cavale, 2019 (<i>grenache clairette ugni blanc</i>)	6
Bourgogne A.O.C. Champ Renard, 2019 (<i>chardonnay</i>)	7
Blanc Moelleux : Bordeaux, Sigalas Rabaud, « Le 5 »	9

ROSÉ

Lubéron A.O.P. La Petite Cavale, 2020	6
--	---

CHAMPAGNE

Champagne , Demilly de Baere, « Madame de Sainte Maure », Brut	12
---	----



COCKTAILS

NEGRONI	gin, campari, vermouth, zest d'orange	10
SPRITZZZZZ	aperol, crémant de Loire, eau de Seltz, orange	10
TRINIDAD	pisco, angostura, sirop d'orgeat, citron vert	12
ROSEMARY'S	gin, tonic, sureau, romarin	12
ESPRESSO MARTINI	vodka, café expresso, kahlua	12
MOSCOW MULE	vodka, ginger beer, citron	12
SMOKE MARGARITA	mezcal, agave, triple sec, citron vert piment d'espelette	12



BOUTEILLE VIN ROUGE



Loire

V.D.F. Loire, Le Sot de l'Ange, « Malolactix », 2020 (<i>gamay</i>)	32
V.D.F. Loire, Luc Sébille, « Les débonnaires », 2020 (<i>cabernet franc</i>)	35
A.O.C. Cheverny, Thierry Puzelat, « Rouillon », 2019 (<i>gamay, pinot noir</i>)	40
A.O.C. Anjou, Nicolas Reau, « L'Enfant Terrible », 2017 (<i>cabernet franc</i>)	54

Bordeaux

A.O.C. Graves, La Source de Jouvente, 2015	35
A.O.C. Saint-Estèphe, Château Beau-Site, Cru Bourgeois, 2014	50
A.O.C. Margaux, Château Pontac Lynch, Cru Bourgeois, 2014	62
A.O.C. Saint-Julien, Clos du Marquis, 2005	110

Rhône-Alpes

A.O.C. Côtes du Rhône, Domaine Grand Nicolet, 2019 (<i>grenache syrah carignan</i>)	30
V.D.F. Ardèche, Le Raisin et l'Ange, « Bran », 2019 (<i>gamay</i>)	32
V.D.F. Rhône, Philippe Viret, « Renaissance », 2016 (<i>grenache syrah mourvèdre</i>)	38
A.O.C. Vacqueyras, Ferme des Arnaud, « <i>souviens-toi</i> », 2019 (<i>syrah, grenache</i>)	40

Bourgogne & Beaujolais

A.O.P. Beaujolais villages, Château Champ Renard, 2019 (<i>gamay</i>)	30
A.O.C. Bourgogne Côte d'Or, Domaine Pernot, 2020 (<i>pinot noir</i>)	38
A.O.C. Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Saint Marc, 2018 (<i>pinot noir</i>)	42
A.O.C. Savigny-Les-Beaunes, Les Héritiers Saint-Genys, 2018 (<i>pinot noir</i>)	48

Languedoc & Ailleurs

A.O.P. Faugères, Les Serrals, « Sur le Zinc », 2019 (<i>carignan grenache</i>)	30
Italie, IGT Colline Pescaresi Rosso, Speranza Edoardo, « Così è », 2018	32
V.D.F. Languedoc, Les Serrals, « Carignan' aura pas pour tout le monde », 2019	35
V.D.F. Gard, Le Quai à Raisins, « Lopin », 2019 (<i>cinsault vieilles vignes</i>)	38
A.O.P. Corbières, Domaine du Phénix , « <i>Coro</i> », 2017 (<i>grenache mourvèdre carignan</i>)	46

Tous nos vins sont élaborés par des artisans vigneron dans le respect du fruit, de la vigne, du sol et des animaux qui les peuplent.

Ils sont disponibles en vente à emporter dans la cave à vin Les Enfants Gâtés située juste en face.



BOUTEILLE VIN BLANC



Loire

A.O.C. Touraine , François Chidaine, 2020 (<i>sauvignon</i>)	30
A.O.P. Muscadet Sevre et Maine, La Tourlaudière, « Goulaine », 2014 (<i>melon</i>)	35
V.D.F. Loire, François Chidaine, « Les Argiles », 2019 (<i>chenin</i>)	46
A.O.C. Touraine Azay-le-Rideau, Sot de l'Ange, « Couture » 2014 (<i>chenin amphore</i>)	68

Bourgogne

A.O.C. Bourgogne , Domaine du champ Renard, 2018 (<i>chardonnay</i>)	35
A.O.C. Bourgogne , Les Héritiers Saint-Genys, 2018 (<i>chardonnay</i>)	38
A.O.C. Bourgogne Côte d'Or , Charlopin & Tissier, « Côte d'Or » 2018 (<i>chardonnay</i>)	46
A.O.C. Pernand Vergelesses , Jean-Baptiste Boudier, 2018 (<i>chardonnay</i>)	52

Bordeaux - Garonne

A.O.C. Graves , Château Jouvente, 2019	40
A.O.C. Bordeaux Supérieur , Sigalas Rabaud, « Le 5 », 2017 (<i>vin doux</i>)	45
V.D.F. Marmande , Elian Da Ros, « Sua Sponte », 2010 (<i>demi-sec, sauvignon sémillon</i>)	55

Languedoc & Ailleurs

A.O.P. Lubéron, La Cavale, « La Petite Cavale », 2020 (<i>grenache clairette ugni</i>)	30
A.O.C. Alsace, M. Kreydenweiss, « Kritt », 2019 (<i>pinot blanc</i>)	35
V.D.F. Languedoc, Domaine du Phénix, « Karma », 2020 (<i>vin orange</i>)	40
V.D.F. Gard, Le Quai à Raisins, « Embruns », 2019 (<i>maccabeu</i>)	42
A.O.C. Alsace Grand cru, Barmès-Buecher, « Gewurztraminer », 2016	48

ROSÉ

A.O.P. Lubéron, La Cavale, « La Petite Cavale », 2020	30
V.D.F. Bordeaux, Edouard Fontan, « La Lagune du Cap », 2020	33

BULLE

V.D.F. Loire, O. Bellanger, « Méthode Ancestrale », 2020 (<i>sauvignon menu pineau</i>)	35
Champagne, Demilly de Baere, « Madame Sainte Maure », Brut	75
Champagne, Drappier, « Blanc de Blanc » (<i>pinot blanc chardonnay arbane meslier</i>)	85
Champagne, Rosé, Tarlant , « Brut Nature Zéro dosage » (<i>pinots et chardonnay</i>)	85