

Juste avant...

La fameuse tartine, foie gras de canard fumé et mi-cuit en doucette, rappé de truffe fraîche d'été Aestavum.	15€
La planche de jambon blanc Italien à la truffe Aestavum de la maison « GOLFERA ».	10€
Le Centro de Paleta de Bellota 100% Iberica de la maison « Aljomar »	18€
Les conserves Espagnoles de la maison « RAMION PENNA » . <i>Sardines de Galice ou Sépia à l'encre de sèche</i>	9€

Pour commencer !

Le tablier du sapeur, souvenir des « Halles Paul Bocuse ».	12€
Le marbré de foie gras de canard fumé aux artichauts, vinaigrette aux noisettes torréfiées.	16€
La cocotte de morilles extra de chez « Masse » à l'œuf parfait, petits croutons.	19€
Le saumon en Gravelax, condiment savora , guacamole, pickles.	14€
La tomate de Chailly en gaspacho, langoustines sautées au curry-curcuma.	17€
Le carpaccio de gambas Royales, passion-vanille, chiffonnade de fenouil au citron vert.	18€
L'araignée de mer à la Parisienne, eau de tomate Ananas en fine gelée, huile d'olive de Xavier « Fruité Noire ».	19€

La suite :

Le fish & chips, crème de poivrons rouges au piment d'Espelette.	21€
Le poulpe de Galice grillé, riz « Arborio » à l'encre de sèche, sauce Chimichurri.	25€
La belle entrecôte de cochon Briarde de chez Nicolas, aux girolles, gratin de macaronis.	25€
Le faux filet Salers mûré , crème d'échalotes rôties, Grenailles canailles.	29€
Le tartare de filet de veau à la sauge et citron caviar, pommes frites.	29€
L'épaule d'agneau laiton, confit en cocotte, légumes provençaux.	25€
La pièce de viande à la broche aujourd'hui ou La proposition gourmande du jour*	

Une petite place ?

Notre sélection de fromages affinés du moment servis à l'assiette. (3 fromages) 11€ (5 fromages) 13€

La note sucrée.

Le mille feuille inorganisé, abricot et basilic.	9€
La fraîcheur de fruits exotiques, jus de passion, guimauve gingembre.	9€
Le finger de chocolat au lait, caramel & cacahuètes.	10€
La tendresse à la fraise rhubarbe et biscuit mousse.	9€
La crème brûlée à la truffe noire.	15€
Le chou au praliné, noisettes caramélisées.	10€

Notre pain au levain est pétri, façonné et cuit à la maison.
Nos glaces et nos sorbets sont turbinés à la maison.
*Tarif en fonction du produit proposé



Les Vins Au Verre

	12cl	75cl
Blancs		
Corse « Clos Cannerccia » 2017 C&S ESTEVE	9€	53€
Chardonnay Htes Côtes de Nuits 2018 BERTAGNA	8€	46€
Château Le Sartre Pessac Léognan 2016	9€	51€
MIP Collection 2018 Côtes de Provence	8€	45€
Rouges		
Saumur Champigny « Domaine » 2018	7€	39€
St Chinian V.Vignes Ch Cazal Vieil 2016	8€	46€
Les Dames Huguettes.Htes Côtes de Nuits Pinot Noir 2017-Domaine Bertagna	9€	52€
Château Le Sartre.Pessac Léognan 2015	9€	52€
Rosés		
Figuière Première F.Combard St André de Figuière 2018	6€	35€
Doux		
Coteaux de l'Aubance 2016	6€	27€
Champagnes		
Monial Communio Brut	10€	49€
Monial Lux Aeterna Rosé	13€	65€
Deutz Brut Classic	15€	81€

Les Cocktails

Signature

Le Serendipity	14€
<i>Calvados, Jus de pomme, blancs de blancs, sucre, menthe</i>	
Don Kalamansi	14€
<i>Don Papa, kalamansi, menthe, citron vert, blancs de blancs</i>	

Classiques

Le Spritz	12€
Le Mojito	12€
La Caipirina	12€
Le Ginfizz	12€
L'Americano	12€
Kir Blanc (Crème Cassis,Mure,Pêche)	6€
Kir Royal (Crème Cassis,Mure,Pêche).	12€
Kir Royal Apéritruffe	15€

Vins Cuits

Campari	6€
Martini Blanc	6€
Martini Rouge	6€
Pineaux des Charentes	6€
Muscat du Cap Corse 2016 « Moelleux »	6€
Porto « Burmester » Blanc	6€
Porto « Burmester » Rouge	6€

Boissons chaudes

Espresso Leggero - léger et rafraichissant -	2.80€
Espresso Decaffeinato - dense et puissant -	2.80€
Cappuccino	3€
Thés (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Vert)	3€
Infusions (Tilleul, Verveine : nature menthe et ou citron)	3€

Boissons froides

Eau plate ou gazeuse « Maison » 100cl	3€
Evian 50cl / 100cl	3€ / 5€
San Pellegrino 50cl / 100cl	3€ / 5€
Chateldon 70cl	5€
Perrier 33cl	4€
Coca Cola 33cl	4€
Coca Cola Zero 33cl	4€
Schweppes 33cl	4€
Ice Tea 33cl	4€
Sélection de jus de fruits Alain Millat 33cl	7€
<i>Jus : tomate rouge, ananas, raisin, orange, pomme cox's</i>	
<i>Nectars : abricot, litchi, mangue, fraise sengana, Framboise</i>	

Bières

1664 Blanche 25cl	5€
1664 33CL	5€
Corona 33CL	6€
Pelforth Brune 33CL	6€
Leffe 33CL	6€
Mousse de Bleau Blanche et Bio 33CL	7€
Mousse de Bleau Blonde et Bio 33CL	7€



Apéritifs



DE LA GRANDE MAISON

Digestifs

Rhum

Trois rivières	8€
Havana club	
3 ans d'âge	8€
7 ans d'âge	10€
Aneja Especial	10€
Capitan Bucanero	9€
Veijo Corsario	10€
Don Papa	12€
Zacapa – solera gran reserve	12€

Tequila

Jose Cuervo	7€
Silver Patrón	12€

Whisky

JB	6€
Jack Daniel's	6€
Bourbon – Four Roses	7€
Red Bush – Bushmills – Irish whiskey	9€
Chivas – scotch whisky - 12 ans d'âge	7€
Nikka – blended whisky japonais	10€
Tokinoka – blended whisky japonais	14€
Oban - single malt - 14 ans d'âge	10€
Glenmorangie – single malt - 10 ans d'âge	10€
Lagavulin - single malt - 16 ans d'âge	10€
Aberlour - single malt - 10 ans d'âge	10€
Knockando - single malt - 12 ans d'âge	10€

Vodka

Absolut	7€
Smirnoff	7€
Belvedere	10€

Gin

Old Lady's	10€
Citadelle	12€

Pastis

Ricard	5€
Pastis	5€
Pastis Henri Bardouin	6€

Calvados

Chateau Dubreuil	10€
15 ans d'âge	

Armagnac

Baron G.Legrand 95	15€
Baron G.Legrand 82	17€

Bas Armagnac

Château de Laubade – hors d'âge	12€
---------------------------------	-----

Cognac

L'Heraud VSOP Emotion	10€
L'Heraud XO Eugenie	14€
Delamain XO Pale & Dry	12€
Leopold Gourmel – 10 ans d'âge	16€
Leopold Gourmel – 15 ans d'âge	18€
Leopold Gourmel – 20 ans d'âge	25€

Eau de vie

Vieille Kirsch "Barrique"- Etter	10€
Poire Williams-Williamine Morand	12€
Mirabelle – Jean Paul Metté	10€
Abricot – Jean Paul Metté	10€

Digestifs

Get 27	8€
Get 31	8€
Limoncello	8€
Baileys	8€
Grand Marnier	10€
Chartreuse verte	12€
Chartreuse jaune	12€
Vieux Marc de Bourgogne-Domaine Bertagna	10€





Nous voulions remercier :

La maison BAYARD et la FERME DE REAU pour leurs pommes de terre,

ERIC ROY pour ses magnifiques petits légumes,

La maison GOLFERA pour sa charcuterie Italienne,

La conserverie RAMION PENA,

La maison MASSE pour le foie gras, les morilles et la truffe,

La maison BORDIER pour son beurre de baratte,

XAVIER ALAZAR pour son huile d'olive d'exception,

La maison VALRHONA pour son chocolat,

LAURE FOURGEAUD pour ses fromages de chèvre du Périgord,

Les MOULINS AXIANE pour leur farine utilisée dans notre pain,

METRO Gamme Premium pour ses viandes de races et ses volailles fermières,

Et bien d'autres qui nous rejoindront dans nos prochaines recettes ...

