

## LES VINS AU VERRE

| < 10€   | 14cl | 7cl  | < 16€  | 14cl | 7cl  |
|---|------|------|--|------|------|
| 43 Alsace Pinot Blanc 2016<br>● F. E. Trimbach, Alsace            | 9    | 4.50 | 64 Crémant de Savoie « Brut Alpin » 2015<br>● Blard & Fils, Savoie | 13   | 6.50 |
| 111 Jumilla « Monastrell » 2014<br>● Casa Castillo, Espagne       | 7    | 3.50 | 60 Champagne Brut, Blanc de Noirs<br>● Monial S.A. « Libera Me »   | 15   | 7.50 |
| 13 Vin de Savoie « Monfarina » 2016<br>● Domaine Giachino, Savoie | 9    | 4.50 | 36 Wagram, Grüner Veltliner 2017<br>● Domaine Fritsch, Autriche    | 12   | 6    |

|   |   |      |  |    |      |
|---|---|------|--|----|------|
| 5 Entre-Deux-Mers « Collection Taillevent »<br>● Château Turcaud 2018, Bordeaux           | 7 | 3.50 | 21 Muscadet Sèvre et Maine «Gorges » 2013<br>● M. Brégeon, Loire               | 14 | 7    |
| 95 IGP Côtes du Lot « La Vigne Derrière Chez Carbo »<br>● Combel-La-Serre 2018, Sud-Ouest | 7 | 3.50 | 20 Montlouis-sur-Loire Sec « Les Tuffeaux »<br>● François Chidaine 2018, Loire | 15 | 7.50 |
| 04 Bordeaux « Lune d'Argent » 2015<br>● Clos des Lunes, Bordeaux                          | 9 | 4.50 | 33 IGP Île de Beauté « Biancu Gentile »<br>● Sant Armettu, Corse               | 15 | 7.50 |
| 94 Côtes du Rhône «Sommelongue» 2014<br>● Domaine les Cailloux                            | 7 | 3.50 | 29 Jurançon Sec « Méthéore »<br>● Clos Larrouyat 2019, Sud-Ouest               | 11 | 5.50 |
| 18 Touraine « Courlis » 2020<br>● Clos du Porteau, Loire                                  | 8 | 4    | 78 Régnié Vallières 2017<br>● Jean-Marc Burgaud, Beaujolais                    | 10 | 5    |
| 80 Languedoc 2015<br>● Château de Gaure, Languedoc  | 8 | 4    | 28 Vin de France « Les Pièces Longues »<br>● Fabien Jouve 2017, Sud-Ouest      | 15 | 7.50 |
| 84 Touraine « Le Bois Jacou » 2017<br>● Jean-François Mérieau, Loire                      | 8 | 4    | 19 Sancerre « Flores »<br>● Vincent Pinard 2018, Loire                         | 15 | 7.50 |

|   |   |      |   |    |      |
|---|---|------|---|----|------|
| 107 Dolcetto d'Alba 2018<br>● Domaine Moccagatta, Italie                  | 8 | 4    | 02 Alsace Riesling « Les Jardins »<br>● Domaine Ostertag 2017, Alsace                         | 13 | 6.50 |
| 37 Vallée de Limari « Edregoso » Viognier<br>● Tabali 2015, Chili         | 9 | 4.50 | 6 Bouzeron 2017<br>● Domaine de Villaine, Bourgogne   | 15 | 7.50 |
| 86 Orléans-Cléry 2015<br>● Clos Saint-Fiacre, Loire                       | 8 | 4    | 57 Vin de Pays du Gard 2020<br>● Roc d'Anglade, Languedoc                                     | 14 | 7    |
| 30 VDF « Pupa » 2018<br>● Domaine Arretxea, Sud-Ouest                     | 9 | 4.50 | 79 Vin de Savoie, Mondeuse « Prestige des Arpents »<br>● Fils de Charles Trosset 2016, Savoie | 15 | 7.50 |
| 67 Bordeaux « Echappé Bel » S.A.<br>● Château de Bel, Bordeaux            | 6 | 3    | 97 Coteaux d'Aix-en-Provence 2017<br>● Domaine de Sulauze « Chapelle Laique »                 | 15 | 7.50 |
| 104 Rioja « Rayos Uva » 2016<br>● Olivier Rivière, Espagne                | 9 | 4.50 | 17 Vin de France « Supernova » 2019<br>● Domaine Danjou-Banessy, Roussillon                   | 12 | 6    |
| 85 Côte Roannaise « Les Millerands » 2017<br>● Domaine Sérol, Loire       | 9 | 4.50 | 102 Burgenland « Blaufränkisch » 2016<br>● Heinrich, Autriche                                 | 14 | 7    |
| 56 Côtes de Provence « Corail » 2020<br>● Château de Roquefort, Provence  | 8 | 4    | 69 Saint-Estèphe « Frank Phélan » 2015<br>● Château Phélan Ségur, Bordeaux                    | 15 | 7.50 |
| 90 Vin de France « Appel des Sereines » 2016<br>● François Villard, Rhône | 8 | 4    | 98 Patrimonio 2017<br>● Domaine Gentile, Corse  | 12 | 6    |

|  |   |      |   |    |      |
|--|---|------|---|----|------|
| 99 Vin de France « Juste Ciel » 2015<br>● Domaine Vaccelli E.T., Corse | 9 | 4.50 | 49 Bière « GOSE » Bio<br>△ La Parisienne, Paris 33cl          | 10 |      |
| 89 IGP du Gard « Rive Droite » 2017<br>● Clos du Mont-Olivet, Rhône    | 6 | 3    | 74 Bière Flat « Buocella Grand Cru »<br>△ Cantillon, Belgique | 11 | 5.50 |

|   |   |      |   |    |      |
|---|---|------|---|----|------|
| 41 Rueda « Semidulce » 2014<br>● Javier Sanz, Espagne                                 | 8 | 4    | 14 Costières de Nîmes « Roussanne » 2018<br>● Clos des Centenaires, Languedoc | 12 | 6    |
| 110 Citronnade Bio Citron / Gingembre<br>△ Alain Milliat, France 20cl                 | 9 |      | 51 Pacherenc du Vic-Bihl 2017<br>● Labranche Laffont, Sud-Ouest               | 12 | 6    |
| 91 IGP Collines Rhodaniennes « Syrah » 2017<br>● Domaine Jamet, Rhône                 | 9 | 4.50 | 100 Lujan de Cuyo « Bonarda » 2014<br>● Caligiore, Argentine                  | 13 | 6.50 |
| 45 Moscato d'Asti 2019<br>● Domaine Sorbrero, Italie                                  | 9 | 4.50 | 52 Vin de Liqueur « Cartagène » 2016<br>● Mas Jullien, Roussillon             | 15 | 7.50 |
| 44 Coteaux du Languedoc « Les Amandiers »<br>● Château de la Liquière 2014, Languedoc | 7 | 3.50 | 23 Vacqueyras « Mélodine » 2015<br>● Domaine Montvac, Rhône                   | 14 | 7    |
| 87 Jus de fruit « cépage Gamay »<br>△ Alain Milliat, France 33cl                      | 8 |      | 66 Bugey Cerdon S.A.<br>● Raphaël Bartucci, Bugey                             | 10 | 5    |

● Vin blanc sec    ● Vin blanc moelleux    ● Vin rouge    ● Vin rosé    ● Spiritueux  
○ Vin effervescent blanc    ○ Vin effervescent blanc moelleux    ● Vin rouge muté    ○ Vin effervescent  
△ Bières, saké & Softs

## À LA CARTE

### EN APÉRITIF

|   |         |
|---|---------|
| TARAMA « COMPTOIR DU CAVIAR », zaatar, focaccia | 9       |
| CROQUETTES DE RIZ, CHORIZO, parmesan, pequillos | 8       |
| HUITRE NATURE FINE DE CLAIRE NUMÉRO 3           | 5/PIÈCE |

### ENTRÉES

|   |  |
|---|--|
| CARPACCIO DE MAIGRE DE CORSE, coques, huile de pistache et kalamansi    | 32                                       |
| RAVIOLI DE PECORINO AUX HERBES, crème de laitue, pulpe grillé           | 19 <span style="color: orange;">◆</span> |
| LÉGUMES PRINTANIERS, crème de petit pois, buratta                       | 18 <span style="color: orange;">◆</span> |
| ENCORNETS À LA PLANCHA, polenta à l'encre de seiche, cebette en tempura | 22                                       |
| LANGOUSTINES CROUSTILLANTES, légumes croquants, sauce Thai              | 27                                       |
| LE PÂTÉ EN CROÛTE « TRADITION »   | 21                                       |
| ASPERGE VERTE, oeuf poché, sauce hollandaise                            | 25                                       |

### PLATS

|  |  |
|--|--|
| FILET DE DAURADE ROYALE POELÉ, endives et pomme braisées, coques             | 34                                       |
| DOS DE CABILLAUD POCHÉ, feuilles de blette farçis, sabayon wasabi            | 28 <span style="color: orange;">◆</span> |
| FILET DE BAR À L'ÉTUVÉ, asperge blanche, orange sanguine                     | 35                                       |
| LE MERLAN DE LIGNE FRIT « COLBERT », sauce tartare                           | 35                                       |
| SUPRÊME DE VOLAILLE LAQUÉ, cacao, cannelloni farçi                           | 28 <span style="color: orange;">◆</span> |
| VOL-AU-VENT « À LA FINANCIÈRE », crêtes et rognons de coq, langoustine rôtie | 32                                       |
| ENTRECÔTE DE VEAU AU SAUTOIR, grenaille fondante, colonnata                  | 45                                       |
| TOURTE DE CANARD, foie gras, sauce rouennaise                                | 39                                       |
| ESCALOPE DE FOIE DE VEAU, pak choï, sauce diable                             | 42                                       |

### FROMAGES

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| ASSORTIMENT DE FROMAGES         | 14 <span style="color: orange;">◆</span> |
| TARTE TATIN DE POIRE AU STILTON | 15                                       |

### DESSERTS

|  |  |
|--|--|
| CROUSTILLANT CHOCOLAT, SARRASIN  | 15                                       |
| POMME ET POMMES, crème crue, bergamotte, lapsang souchong  | 14 <span style="color: orange;">◆</span> |
| MOUSSE CHAUDE AU CHOCOLAT NOIR 70%, sorbet cacao   | 10 <span style="color: orange;">◆</span> |
| SOUFFLÉ CHARTREUSE JAUNE   | 16                                       |
| LES DÉLICIES DE VOTRE ENFANCE<br><i>Mousse chocolat, riz au lait, crème caramel et île flottante</i> | 12                                       |
| FRAISE GUARIGUETTE, BRUCCIO  | 17                                       |

◆ SÉLECTION DU MENU À 46€  
 Entrée, Plat, Fromage ou Dessert (Au déjeuner uniquement)

LA MAISON N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES, NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE COMPRÉHENSION

## LES VINS AU VERRE

| < 26€  | 14cl | 7cl   | ≥ 26€   | 14cl | 7cl   |
|--|------|-------|---|------|-------|
| 65 Cava Brut Nature, « Terrers » 2009<br>● Domaine Recaredo, Espagne     | 19   | 9.50  | 62 Champagne Brut, Blanc de Noirs 2015<br>● Roses de Jeanne « Côte de Val Vilaine » | 32   | 16    |
| 46 Alsace Gewurztraminer 2007<br>● F. E. Trimbach « Vendanges Tardives » | 25   | 12.50 | 106 Santa Rita Hills « Pinot Noir » 2014<br>● Domaine de la Côte, Etats-Unis        | 80   | 40    |
| 63 Champagne Extra-Brut,<br>● Castelnaud                                 | 23   | 12.50 | 59 Champagne Brut Rosé 2015<br>● Deutz « Amour de Deutz »                           | 55   | 27.50 |

|  |    |      |   |    |       |
|--|----|------|---|----|-------|
| 40 Rias Baixas « A Graña » 2017<br>● Alberto Nanclares, Espagne              | 19 | 9.50 | 58 Champagne Extra Brut Rosé S.A.<br>● Jean-Marc Séléque « Solesence »              | 26 | 13    |
| 42 Vallée de Casablanca « Wild Ferment »<br>● Errazuriz, Chili               | 16 | 8    | 76 Nuits-Saint-Georges « Les Bousselots »<br>● G. Julien 2011, Bourgogne            | 40 | 20    |
| 15 IGP Pays d'Oc « La Cocotte Blanche »<br>● Chante Cocotte 2017, Languedoc  | 24 | 12   | 39 Vino de Mesa « A Pita Cega » 2014<br>● Lagar de Sabariz, Espagne                 | 35 | 17.50 |
| 32 IGP Méditerranée « Le Grand Blanc »<br>● Domaine Revelette 2015, Provence | 18 | 9    | 109 Barbaresco « Albesani Santo Stefano »<br>● Bruno Giacosa 2011, Italie           | 90 | 45    |
| 31 VDF « Orange Voilée »<br>● Fabien Jouve 2019, Sud-Ouest                   | 19 | 9.50 | 9 Chablis Premier Cru « Montée de Tonnerre »<br>● François Raveneau 2011, Bourgogne | 39 | 195   |
| 73 Savigny-Lès-Beaune 2017<br>● Tollof-Beaut, Bourgogne                      | 22 | 11   | 68 Saint-Emilion-Grand-Cru 2010<br>● La Dame de Onze Heure, Bordeaux                | 34 | 17    |
| 61 Champagne Brut, Blanc de Blancs<br>● Pascal Doquet S.A. « Horizon »       | 22 | 11   | 38 Valdeorras « As Sortes » 2014<br>● Rafael Palacios, Espagne                      | 35 | 17.5  |

|  |    |       |   |     |       |
|--|----|-------|---|-----|-------|
| 75 Marsannay 2015<br>● Trapet Père & Fils, Bourgogne                             | 21 | 10.50 | 11 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru<br>● Domaine Leflaive 2008, Bourgogne | 120 | 60    |
| 7 Rully Premier Cru « Meix Cadot » 2017<br>● Domaine Dureuil-Janthial, Bourgogne | 24 | 12    | 27 Hermitage 2010<br>● Jean-Louis Chave, Rhône                                  | 85  | 42.50 |
| 22 Sancerre « En Chailloux »<br>● Didier Dagueneau 2017, Loire                   | 21 | 10.50 | 10 Meursault-Charmes Premier Cru 2008<br>● Domaine des Comtes Lafon, Bourgogne  | 78  | 39    |
| 8 Viré-Clessé 2017<br>● Denis Jeandeau, Bourgogne                                | 20 | 10    | 3 Alsace Riesling « Clos Sainte Hune »<br>● F.E. Trimbach 2012, Alsace          | 100 | 50    |
| 70 Saint-Estèphe 2014<br>● Château Phélan Ségur, Bordeaux                        | 25 | 12.5  | 71 Pessac-Léognan 2003<br>● Château Haut-Brion, Bordeaux                        | 180 | 90    |
| 25 Saint-Joseph<br>● Domaine Gangloff 2011, Rhône                                | 25 | 12.50 | 77 Clos de Vougeot Grand Cru 2008<br>● Domaine Méo-Camuzet, Bourgogne           | 110 | 55    |
| 96 Madiran 2014<br>● Château Montus, Sud-Ouest                                   | 20 | 10    | 105 Ribera del Duero « Unico » 2004<br>● Vega-Sicilia, Espagne                  | 250 | 125   |
| 24 Crozes-Hermitage 2017<br>● Domaine Colombier, Rhône                           | 20 | 10    | 88 Saumur-Champigny 2007<br>● Clos Rougeard, Loire                              | 45  | 22.50 |
| 92 Saint-Joseph « Préface » 2015<br>● Pierre Jean Villa, Rhône                   | 18 | 9     | 93 Châteauneuf-du-Pape « Réserve des Célestins »<br>● Henri Bonneau 2007, Rhône | 230 | 115   |

|   |    |       |   |    |       |
|---|----|-------|---|----|-------|
| 16 IGP Côtes Catalanes « D18 » 2017<br>● Domaine Olivier Pithon, Roussillon | 25 | 12.50 | 12 Arbois Vin Jaune 2014<br>● Jacques Puffeney, Jura            | 59 | 29.50 |
| 1 Alsace Gewurztraminer « Reserve »<br>● Albert Boxler 2016, Alsace         | 20 | 10    | 55 Madère « Bual Reserva Velha »<br>● Barbeito 10 ans, Portugal | 34 | 17    |

|  |    |       |  |    |       |
|--|----|-------|--|----|-------|
| 103 Vallée de Limari « Talinay » 2015<br>● Tabali, Chili                           | 21 | 10.50 | 101 Beechworth, Adam's Rib « The Red »<br>● Castagna 2010, Australie           | 32 | 16    |
| 50 Vin de France « Les Tris de la Chapelle »<br>● Château de la Fosse Sèche, Loire | 24 | 12    | 47 Barsac 1995<br>● Château Coutet, Bordeaux                                   | 36 | 18    |
| 53 Banyuls « Quintessence » 2014<br>● Coume del Mas, Roussillon                    | 20 | 10    | 54 Porto « Colheita » 2000<br>● Quinta Do Noval, Portugal                      | 40 | 20    |
| 34 Mosel, Riesling Kabinett « Graacher H »<br>● Willi Schaefer, Allemagne 2018     | 20 | 10    | 112 Jurançon 2004<br>● Clos Uroulat, Sud-Ouest                                 | 34 | 16    |
| 26 Condrieu « La Loye » E.T.<br>● Jean-Michel Gérin 2016, Rhône                    | 25 | 12.50 | 35 Mendoza « White Stones »<br>● Catena Zapata, Argentine                      | 46 | 23    |
| 48 Vin de France « Malvasia Passitu »<br>● Cantina di Torra, Corse                 | 25 | 12.50 | 72 Volnay Premier Cru « Taillepieds » 2005<br>● Domaine de Montille, Bourgogne | 65 | 32.50 |



Les 110 de TAILLEVENT



@les110detaillevent