

LES VINS AU VERRE

< 10€	14cl	7cl	< 16€	14cl	7cl
51 Côtes de Provence « Corail » 2020 ■ Château de Roquefort	8	4	01 Vin de France « Marsanne » 2017 ■ Jean-Baptiste Souillard	11	5,50
69 Saint-Pourçain « Les Grandes Brières » 2015 ■ Domaine des Bérioles	7	3,50	25 IGP Pays d'Hérault « Les Clapas » 2015 ■ Domaine du Pas de l'Escalette	15	7,50
18 D.O. Ribeira Sacra « Brandan » 2014 ■ Adega Algueira	9	4,50	05 Alsace Sylvaner « Les Vieilles Vignes de Sylvaner » ■ Domaine Ostertag 2017	11	5,50
52 Languedoc 2015 ■ Château de Gaure	7	3,50	82 Collioure « Schistes » 2017 ■ Coume del Mas	15	7,50
10 Coteaux du Giennois « Les Beaux Jours » 2015 ■ Emile Balland	8	4	04 Vin de France « Supernova » 2019 ■ Domaine Danjou-Banessy	11	5,50
55 Cahors « Les Escures » 2018 ■ Mas Del Perié	9	4,50	15 Costières de Nîmes « Roussanne » 2018 ■ Clos des Centenaires	11	5,50
71 Bourgueil « Jour de Soif » 2018 ■ Domaine du Bel Air	9	4,50	70 Bourgogne « Roncevie » 2017 ■ Domaine Arlaud	13	6,50
78 Touraine « Le Bois Jacou » 2017 ■ Jean-François Mérieau	8	4	27 Saint-Péray « Rochette » 2018 ■ Cyril Couvoisier	13	6,50
64 Vin de France « Appel des Sereines » 2016 ■ François Villard	7	3,50	60 Carnuntum « Samt & Seide », Blaufränkisch 2014 ■ Muhr-Van der Niepoort, Autriche	13	6,50
02 Muscadet 2014 ■ Prieuré Royal Saint-Laurent	6	3	13 Anjou « Le Clos » 2015 ■ Domaine de Juchepie	14	7
65 IGP du Gard « Rive Droite » 2017 ■ Clos du Mont-Olivet	6	3	100 Champagne Brut, Blanc de Noirs « Libera Me » ○ Monial S.A.	15	7,50
61 Côte Roannaise « Les Millerands » 2017 ■ Domaine Sérol	9	4,50	50 Bandol Collection Taillevent 2019 ■ Château de Pibarnon	14	7
06 Vin de Pays du Val de Loire 2015 ■ Clos Saint-Fiacre	9	4,50	67 Vin de Savoie, Mondeuse « Prestige des Arpents » ■ Les Fils de Charles Trosset 2016	15	7,50
07 Bordeaux « Lune d'Argent » 2015 Clos des Lunes ■ Clos des Lunes	8	4	111 Wachau « Liebedich », Grüner Veltliner 2018 ■ Veyder-Malberg	12	6
59 Vin de France « Juste Ciel » Collection Taillevent ■ Domaine Vaccelli 2015	9	4,50	74 Bierzo « Quite » 2016 ■ Veronica Ortega, Espagne	12	6
57 IGP du Pays d'Oc « Luxe, Calme et Volupté » 2016 ■ Clos des Centenaires	8	4	68 Rasteau « La Ponce » 2015 ■ Domaine des Escaravailles	11	5,50
54 IGP Côtes du Lot « La Vigne Derrière Chez Carbo » ■ Combel-La-Serre 2018	7	3,50	76 Saint-Estèphe « Frank Phélan » 2015 ■ Château Phélan Ségur	15	7,50
56 Faugères « Les Premières » 2016 ■ Domaine Jean-Michel Alquier	9	4,50	63 Crozes-Hermitage 2016 ■ Domaine Colombier	13	6,50
17 Kamptal, Grüner Veltliner 2017 ■ Schloss Gobelsburg, Autriche	8	4	62 Canon-Fronsac 2011 ■ Château Moulin	11	5,50
49 Jumilla « Monastrell » 2014 ■ Casa Castillo, Espagne	8	4	16 Vin de France « Les Pièces Longues » 2017 ■ Fabien Jouves	13	6,50
72 Bordeaux « Echappé Bel » S.A. ■ Château de Bel	6	3	13 Anjou « Le Clos » 2015 ■ Domaine de Juchepie	14	7
58 IGP Pays d'Oc « Pinot Noir » 2016 ■ Domaine de Clovallon	9	4,50	25 IGP Pays d'Hérault « Les Clapas » 2015 ■ Domaine du Pas de l'Escalette	15	7,50
24 Pacherenc du Vic-Bihl 2017 ■ Domaine Labranche Laffont	9	4,50	03 Vin de France « Muscat à Petits Grains » 2013 ■ Antoine Arena	15	7,50
111 Rueda « Semidulce » 2014 ■ Javier Sanz, Espagne	7	3,50	21 Gaillac doux « Ondenc » 2016 ■ Domaine Plageoles	13	6,50
66 Meknès Syrah « Tandem » 2015 ■ Thalvin & Alain Graillot, Maroc	9	4,50	12 Banyuls « Galateo » 2018 ■ Coume del Mas	15	7,50
111 Banyuls Grand Cru « Baillaury » 2007 ■ Abbé Rous	9	4,50	20 Jurançon « Costat Darrer » 2016 ■ Camin Larredya	14	7
103 Vouvray Brut 2011 ○ Domaine du Clos Naudin	9	4,50	09 Maury « Vintage Blanc » 2014 ■ Mas Amiel	13	6,50

■ 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

À LA CARTE

EN APÉRITIF

€

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

ENTRÉES

LE PÂTÉ EN CROÛTE « TRADITION »	20
VELOUTÉ DE POTIMARRON, haddock, mimolette vieille, jaune d'oeuf confit	16
ENCORNETS SAISIS À LA PLANCHA, polenta à l'encre de seiche, artichaud	21
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS <i>Pleurotes, Girolles, Trompettes de la mort...</i>	23
RAVIOLE DE HOMARD, thym citron, bisque	26
PRESSÉ DE PALERON DE BOEUF, bouillon relevé, betterave, herbes fraîches	19

PLATS

SAINT-JACQUES RÔTIES, marron fumé, crumble, légume oublié	38
FILET DE CABILLAUD RÔTI AU CAFÉ, topinambour, liqueur de marasquin	28
BAR À LA GRENOBLOISE, velouté de moules de bouchot, épinard	32
BLANQUETTE DE LOTTE AUX CREVETTES, citronnelle, daïkon, sésame	36
LE MERLAN DE LIGNE FRIT « COLBERT », sauce tartare	35
VOL-AU-VENT « À LA FINANCIÈRE », béatilles de volailles, langoustine	32
FILET DE BŒUF, frites MAISON, shitaké, sauce au poivre	39
FILET DE CANETTE RÔTI, carottes à l'orange, jus de cuisson	36
POITRINE DE PORC CONFITE, brocoli, sauce vierge, grenade	28

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES 5€

FROMAGES

LE CHÈVRE FERMIER, gelée de framboises	12
LE COMTÉ 18 MOIS, pâte de coing	10
SAINT-MARCELIN, poire crue brulée	15
ASSORTIMENT DE FROMAGES	14

DESSERTS

TARTELETTE AUX AGRUMES, biscuit noisette, sorbet kalamansi	14
MONT BLANC, compoté de myrtille	12
LA MOUSSE CHAUDE AU CHOCOLAT NOIR 70%, sorbet cacao	10
PANNA COTTA FIGUE, biscuit sarrasin	15
LES DÉLICES DE VOTRE ENFANCE <i>Mousse chocolat, riz au lait, crème caramel et île flottante</i>	12

 **SÉLECTION DU MENU À 46€**
Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

LES VINS AU VERRE

< 26€	14cl	7cl	≥ 26€	14cl	7cl
106 Champagne Brut, Rosé Premier Cru S.A. ● Clément Perseval	21	10,50	36 Condrieu 2014 ● Domaine Gangloff	48	24
84 Bellet « Le Clos » 2016 ● Clos Saint-Vincent	21	10,50	104 Champagne Brut, Rosé S.A. ● Charles Heidsieck	28	14
46 Vin de Savoie « Les Alpes » 2016 ● Domaine Belluard	18	9	95 Ribbon Ridge « Joshua, Junichi & Siri » 2015 ● Lingua Franca, Oregon	36	18
79 Châteauneuf-du-Pape 2016 ● Château Mont-Redon	22	11	42 Hermitage 2010 ● Jean-Louis Chave	78	39
80 Côte de Nuits-Villages « Vieilles Vignes » 2016 ● Patrice Rion	18	9	30 Blanc Fumé de Pouilly « Pur Sang » 2010 ● Didier Dagueneau	42	21
37 Châteauneuf-du-Pape « Tradition » 2016 ● Bosquet des Papes	20	10	97 Corse Figari « Alta Rocca » 2014 ● Clos Canarelli	38	19
26 IGP Pays d'Oc « La Cocotte Blanche » 2017 ● Chante Cocotte	25	12,50	77 Rosso di Montalcino 2015 ● Biondi-Santi, Italie	45	22,50
35 Bandol 2018 ● Domaine Tempier	18	9	32 Chablis Premier Cru « Montée de Tonnerre » 2010 ● Domaine François Raveneau	39	19,50
44 IGP Côtes Catalanes « D18 » 2017 ● Domaine Olivier Pithon	24	12	98 Saumur-Champigny 2013 ● Clos Rougeard	40	20
105 Champagne Extra Brut, Blanc de Noirs S.A. ● Françoise Bedel « Origin'elle »	25	12,50	41 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2009 ● Domaine Leflaive	115	57,50
83 Savigny-Les-Beaune 2014 ● Domaine Tollot-Beaut	18	9	38 Puligny-Montrachet 2015 ● Etienne Sauzet	33	16,50
34 IGP Pays d'Hérault « Siclène » 2018 ● Domaine la Terrasse d'Elise	16	8	93 Clos de Vougeot Grand Cru 2009 ● Domaine Méo-Camuzet	105	52,50
29 Viré-Clessé 2016 ● Denis Jeandeau	18	9	43 Alsace Riesling « Clos Sainte Hune » 2012 ● F.E. Trimbach	100	50
85 Juliéas « La Bottière » 2018 ● Bret Brothers	17	8,50	91 Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes » 2011 ● Domaine Philippe Charlopin	40	20
33 Rully Premier Cru « Meix Cadot » 2016 ● Domaine Vincent Dureuil-Janthial	22	11	92 Vin de France « Ministre Impérial » 2017 ● Domaine Comte Abbattucci	38	19
81 Saumur « Les Arboises » 2015 ● Domaine Guiberteau	25	12,50	99 Pessac-Léognan 2003 ● Château Haut-Brion	168	84
75 Givry Premier Cru « Crausot » 2012 ● Domaine François Lupp	19	9,50	86 Minervois « Sylla » 2002 ● Domaine Borie de Maurel	45	22,50
87 Patrimonio « Morta Maio » 2016 ● Antoine Arena	19	9,50	89 Saint-Estèphe 2014 ● Château Phélan Ségur	26	13
47 Pessac-Léognan 2015 ● La Réserve de Malartic	18	9	11 Vino de Mesa « A Pita Cega » 2014 ● Lagar de Sabariz, Espagne	32	16
46 Vin de Savoie « Les Alpes » 2016 ● Domaine Belluard	18	9	31 Arbois Vin Jaune 2007 ● Jacques Puffeney	36	18
40 Gewurztraminer « Cuvée Laurence » 2015 ● Domaine Weinbach	21	10,50	30 Blanc Fumé de Pouilly 2012 ● Didier Dagueneau	36	18
90 Saint-Emilion Grand Cru 2012 ● La Réserve de Louis	18	9	39 Meursault-Charmes Premier Cru 2008 ● Domaine des Comtes Lafon	60	30
23 Mosel, Riesling Kabinett « Graacher Himmelreich » ● Willi Schaefer, Allemagne 2018	20	10	101 Vin de France Extra-Brut « Cuvée Empire » 2015 ● Domaine Comte Abbattucci	26	13
109 Alsace Riesling « Vendanges Tardives » 1998 ● Léon Beyer	25	12,50	110 Barsac 1995 ● Château Coutet	34	17
45 Commandaria « St Nicholas » ● Etko, Chypre	16	8	96 Porto Vintage « Guimaraens » 1998 ● Fonseca, Portugal	36	18
08 Vin de Liqueur « Cartagène » 2016 ● Mas Jullien	17	8,50	108 Vin de France « Malvasia Passitu » ● Cantina di Torra	32	16
109 Alsace Riesling « Vendanges Tardives » 1998 ● Léon Beyer	25	12,50	88 Porto « Tawny » 20 ans ● Graham's, Portugal	38	19

