

« La Carte »

Les Entrées

La Soupe à l'Oignon**	9€
Oignon Confit, Bouillon de Pot au Feu au Baume de Bouteville, Pain Croustillant au Fromage	
La Terrine** *** grande portion 18€	10€
Le Tartare de Poisson grande portion 24€	10€
Tartare de Dorade Royale, Huile Gingembre et Poivre de Timut, Salade d'Herbes et Ficoïde Glaciale	
Le Poulpe grande portion 24€	12€
Salade de Poulpe, Orge et Grenade, Mayonnaise au Pissenlit, Pickles de Radis au Curcuma	

Les Plats

Le Plat du Jour	16€
La Volaille	19€
Suprême de Volaille au Curry Vert, Tombée d'Épinard, Choux Kale et Kaffir	
La Pièce de Boeuf Snackée du Jour	22€
Le Ris de Veau Snacké**, Poêlée du Moment	42€
La Côte de Boeuf, à partager à 2	85€
Côte de Boeuf, jus au vin rouge, accompagnée du Gratin Dauphinois comme il est fait dans le Dauphiné chez les Savoy! 30 minutes de préparation sont nécessaires - viande origine France Irlande Pays-Bas	

Les Plats de Grand-Maman

La Blanquette de Veau	19€
Veau en Blanquette Traditionnelle et Légumes de Saison, Riz Vénéré et Riz Rouge	
Le Bourguignon**	19€
Boeuf Confit Bourguignon, Pétales d'Oignons, Carotte et Orecchiette	
L'Aïoli**	24€
Poissons de Roche Pochés, Pomme de Terre Fondante, Aïoli et Soupe de Poissons	

Desserts - 8€

Le Chariot de Gourmandises,

desserts en bocal composés par Alex Rochel

Glaces et Sorbets

Gourmands et (V)ivants, assortiment de desserts : riz au lait, crème caramel, mousse au chocolat, biscuit, tuile, confiserie...

« Bar à Vin »

Les Incontournables à partager

Assiette	Charcuterie	Fromage	Mixte
Petite	12€	12€	16€
Grande	28€	29€	34€

Assortiment du jour de plats à partager, légumes, viandes, poissons :

Petit	18€
Grand	36€

La Côte de Boeuf, à partager à 2 85€

Côte de Boeuf, jus au vin rouge, accompagnée du Gratin Dauphinois comme il est fait dans le Dauphiné chez les Savoy!
30 minutes de préparation sont nécessaires
viande origine France Irlande Pays-Bas

Quelques vins sélectionnés par Bruno :

(Tous les vins doivent être dégustés avec un met)

Vin Blanc

2017 MusKdet M.Bedouet

bouteille 28,00 €
pichet 50cl 19,00 €
verre 6,00 €

2015 Anjou « Les Bergères » Domaine FL

bouteille 29,00 €
pichet 50cl 20,00 €
verre 6,00 €

2017 Menetou Salon « Les Bornés » M. Pellé

bouteille 34,00 €
pichet 50cl 23,00 €
verre 7,00 €

Vin Rouge

2016 Côte du Rhône Village Domaine de la Biscarelle

bouteille 30,00 €
pichet 50cl 23,00 €
verre 7,00 €

2016 Minervois « Estibals » Domaine Ostal Cazes

bouteille 30,00 €
pichet 50cl 23,00 €
verre 7,00 €

2017 Côte du Roussillon « Les Sorcières » Clos des Fées

bouteille 38,00 €
pichet 50cl 26,00 €
verre 8,00 €

Les Champagnes, Vins effervescents

Crémant de Limoux « Joséphine » Dom. les Hautes Terres

la bouteille 48,00€
la flute 10,00€

Champagne Brut Majeur - Ayala - Maison Bollinger

la bouteille 80,00€
la flute 14,00€



Nos producteurs et partenaires : Le Pain cuit sur place de la Maison Landemaine à Paris / Les fromages: les Crottins de Chavignol et le Santranges de la Ferme Bailly/Blain dans le Cher, le Saint-Nectaire au lait cru 3 à 5 mois d'affinage de la Ferme Bertinet à Picherande, le Lavort de la Ferme Ris, le « FromNi » Vache-Brebis d'Auvergne, le Comté 42 mois d'affinage de la Ferme Lehmann à Verrière de Joux, le Mont d'Or de la fruitière de Monsieur Michelin / Les légumes du Jardin de Elise et Thierry Riant dans les Yvelines / Les Jeunes Pousses d'Audrey d'Hydropousse / Les Thés ont été passionnément sélectionnés par Gilles Brochard / Les merveilleuses Tisanes de l'Amante Verte / Le Café de l'Arbre à Café...

allergènes : tous les mets contiennent des produits laitiers et la plupart des desserts contiennent de l'oeuf, du gluten et des fruits à coque

*oeuf **gluten ***fruits à coque ****crustacés - demander des informations auprès du personnel en salle

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465 EN DATE DU 17/12/2000.
LE RESTAURANT (V)IVRE AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE EUROPÉENNE.