

## Bar à Vin

### Assiette à partager

**Charcuterie** Médium 12€ - Grand 28€

**Fromage** Médium 12€ - Grand 29€

**Mixte** Médium 16€ - Grand 34€

### Assortiment de plats à partager

**légumes, viandes, poissons**

Médium 18€ - Grand 36€

### Le Chariot de Gourmandises - 8€

desserts en bocal composés par Alex Rochel

### Glaces et Sorbets - 8€

### Gourmands et (V)ivants - 8€

assortiment de desserts : riz au lait, crème caramel, moule au chocolat, biscuit, tuile, confiserie...

## Sélection de Bières artisanales françaises et IPA

<b>Blonde</b> « Cru 1910 » Brasserie la Baleine à Paris	8,00€
<b>Ambrée</b> « Pale Ale » Brasserie L'Instant à Moissy-Cramayel (77)	9,00€
<b>Blonde - Belgian Triple « Meursault »</b> Brasserie St Germain à Aix-Noulette dans le Nord	9,50€
<b>Rousse ambrée</b> Brasserie La Montreuilloise à Montreuil	8,00€
<b>Brune - Belgian Triple « Bourbon »</b> Brasserie St Germain à Aix-Noulette dans le Nord	9,50€
<b>Griottines</b> Brasserie Rouget-de-lisle dans le Jura	9,50€

### Quelques références de vins parmi les 200 à l'intérieur

<u>Vin Blanc</u>	<u>Vin Rouge</u>
2017 MusKdet M.Bedouet verre 6,00 € pichet 50cl 19,00 €	2017 Côte du Rhône « Le Temps et venu » S. Ogier verre 7,00 € pichet 50cl 23,00 €
2015 Anjou « Les Bergères » Domaine FL verre 6,00 € pichet 50cl 20,00 €	2016 Minervois « Estibals » Domaine Ostal Cazes verre 7,00 € pichet 50cl 23,00 €
2017 Menetou Salon « Les Bornés » M. Pellé verre 7,00 € pichet 50cl 23,00 €	2017 Côte du Roussillon « Les Sorcières » Clos des Fées verre 8,00 € pichet 50cl 26,00 €

CUISINE MAISON  
ET DE SAISON

## Restaurant



### Les Entrées

Soupe Froide de Carottes Jaunes, Huile de Mélisse, Poudre d'Hibiscus et Pop Corn - 9€

Paté en Croute - 10€

Chiffonnade de Rumsteck, Copeaux de Parmesan, Roquette, Tomates Confites et Shitaké, le tout cuit par un Bouillon de Boeuf au Poivre de Timut - 11€

Carpaccio de Dorade, Mangue et Menthe, Spaghetti de Légumes de Saison - 12€

### Les Plats

Le Plat du Jour - 16€

Poitrine de Veau Confit, Purée de Patates Douces Violettes, Endives Braisées à l'Ail Noir et Tapenade d'Olives Vertes et Tomates- 19€

La Pièce de Boeuf Snackée du Jour - 22€

### Les Plats de Grand-Maman :

**Le Pot au Feu** Boeuf Confit, Légumes en Pot au Feu, Pickles d'Oignon, Moelle & Pain Grillé - 19€

**Le Veau Marengo** Sauté de Veau, Cuisine de Carotte, Pomme de Terre, Oignons Grelots et Jus de Viande Tomaté - 19€

**L'Aïoli** Poissons de Roche Pochés, Pomme de Terre Fondante, Aïoli et Soupe de Poissons - 24€

et comme toujours Le **Ris de Veau** Snacké et La **Côte de Boeuf**, à partager, jus au vin rouge, accompagnée du Gratin Dauphinois comme il est fait dans le Dauphiné chez les Savoy!



DÉJEUNER 12H15-14H30  
DINER 19H30-22H15

Réservez :  
contactsmartin@restaurant-vivre.com  
01 42 40 73 38  
www.restaurant-vivre.com

