

PLANCHE À PARTAGER

Chorizo Artisanal - Jambon Artisanal - Saucisse Sèche Artisanale - Beurre Mariné - Cornichons

8€ pour 2 personnes - 16€ pour 4 personnes

COCKTAILS

Le Roméo & Juliette - 10cl - Pétillant, Pêche de Vigne, Nectar d'Abricot	7€
La Poire d'Amour - 10cl - Framboise, Litchi, Citron Vert & Poiré de Normandie	7€
Le Spritz Normand - 30cl - Sirop de Cannelle Maison - Cidre  - Eau Pétilillante Maison	8€
L'Aperol Spritz - 30cl - Aperol, Prosecco, Eau Pétilillante Affinée Maison, Orange	8€
Le Campari Spritz - 30cl - Campari, Prosecco, Eau Pétilillante Affinée Maison, Orange	9€
Le Saint Germain Spritz - 30cl - Saint Germain (Sureau), Prosecco, Eau Pétilillante Maison	8€
Le Mojito - 40cl - Rhum Havana Club, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre Roux, Limonade	9€
Le Mojito Fruité - 40cl - Rhum blanc, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre Roux, Limonade	9€
→ Au Choix : Fraise - Framboise - Exotique - Litchi (sans rhum - alcool de litchi)	
Le Cuba Libre - 35cl - Rhum Havana Club - Cola - Citron Vert Frais	8€
Le Gin Tonic 100%  &  - 24cl - Gin  & Tonic  Français	9€
Le Calva' Tonic - 24cl - Calvados AOC Beaujour & Tonic  Français	9€
La Piña Colada - 48cl - Rhum blanc, Sucre de Canne, Jus d'Ananas, Lait de Coco	9€
L'Americano Maison - 12cl - Martini Rouge, Campari, Noilly Prat, Orange Fraîche	9€
Le Kir au Chardonnay  du Val de Loire - 10cl -	6€
→ Crème au Choix : Pamplemousse - Châtaigne - Pêche - Mûre - Cassis - Figue	

APÉRITIFS

La Coupe de Champagne Brut H. Blin - Blanc de Noir - 100% Meunier 9cl	10€
Maison Partenaire des Maîtres Restaurateurs de France	
Le Cœur d'Arlicot d'Olivet - 6cl - Vin Rouge d'Orléans et Eau de Vie de Cerise	6€
La Coupe de Poiré de Normandie - 10cl -	5€
Le Cidre de Poire Normand - Très léger (2°) et Fruité	
Le Pastis - 2cl -	4€
Le Martini Rouge ou Blanc - Porto - Suze - 4cl -	5€

WHISKIES

Le Whisky Jack Daniel's ou J&B - 4cl -	6€
Le Whisky Single Malt AWA d'Alsace - L'intemporel - 4cl -	8€
Le Whisky Single Malt AWA d'Alsace - 4cl - Vieilli en Fût de Gewurztraminer	9€

BIÈRES ET CIDRES


Bière Pression « Alice » - Bière Artisanale de Boynes
Légère Amère et Désaltérante

25cl 4^{€50} 50cl 9[€]

Cidre Artisanal Brut  Maison Fournier
Désaltérant, Belle Rondeur Fruitée et Légère Amertume - 100% Pur Jus

33cl 5[€]



La Burdigala - Bière de dégustation 

33cl 8[€]

au choix

Sour Framboise : Bière Acidulée à la Framboise, Fraîche et Gourmande

Blonde : Rafraîchissante au Parfum de Pêche et Touche Épicée

Blanche : Aux Fleurs de Sureau, Parfums de Litchi et de Pêche

IPA : Bière Sèche aux Parfums de Houblon et à l'Amertume Prononcée

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Spritz « Maison Ousia » 27,5cl Orange Amère & Gentiane

6[€]

Virgin G & Tonic « Maison Ousia » 27,5cl Genièvre & Tonic

6[€]

Rumcito « Maison Ousia » 27,5cl Parfums de Rhum Vieilli - Gingembre - Citron Vert

6[€]

Virgin Mojito - 40cl - Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre de Canne, Limonade

6[€]


Virgin Piña Colada - 48cl - Jus d'Ananas, Sirop de Sucre de Canne, Lait de coco

6[€]

BOISSONS SANS ALCOOL

Cola ou Limonade  de Savoie 33cl

5[€]

Jus de Pomme  33cl

4[€]

Jus ou Nectars - Alain Milliat 33cl

6[€]



Au Choix : Banane, Orange, Ananas, Tomate, Pamplemousse, Abricot, Carotte, Fraise,
Framboise, Fruit de la Passion, Mangue

Sirop 2cl - au choix : Grenadine, Pêche, Menthe, Fraise, Citron

0,30[€]

NOS EAUX MAISON

Nous avons supprimé les eaux industrielles : Zéro transport = des tonnes de CO2 en moins
Notre eau est affinée sur place : osmose inversée et revitalisation par algue bretonne

Eau Plate 75cl
Offerte




Eau Pétillante 75cl
4^{€50}

LA CARTE ÉPHÉMÈRE

Préparée par le Chef Nicolas, Patrick, Matthieu, Dorian, Adam, Brent, Tyffen & Clément

Carte du 14 Mars au 1er Avril 2023


LES ENTRÉES

- Le Croustillant de Munster AOP - Cumin  - Mesclun à l'Huile de Noix  8€
- La Bruschetta de Thon Rouge Mariné - Avocat - Sésame Doré  - Poireaux Croustillants 10€
- Le Cappuccino de Courge  de Cortrat - Magret de Canard Fumé Maison - Graines  Torréfiées 9€
- Les Noix de St Jacques - Crème de Panais - Lard Croustillant - Espelette - Chips d'Artichaut 13€ (menu + 3€)
- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes  Confites 17€ (hors menu)

LES PLATS

- Le Trio Végétarien : Galette de Légumes  Sauce Barbecue - Feuilleté Pomme, Chèvre & Romarin ...
... Penne  aux Petits Champignons et Moutarde d'Orléans 16€
- Le Wok de Riz  Frit aux Crevettes - Noix de Cajou - Coriandre - Carotte - Pousses de Petits Pois 16€
- Le Saumon  en Croûte de Chorizo - Risotto de Fregola Sarda - Sauce Safranée 18€
- La Brochette de Cabillaud et Gambas Grillées aux Epices - Sauce Tartare - Tian de Légumes 19€
- Le Foie de Veau  en Persillade - Jus de Viande Maison - Frites Maison  Locales 20€
- Le Tajine d'Agneau  - Semoule  - Pois Chiche  - Légumes Printaniers - Jus Finement Epicé 19€
- L'Onglet de Boeuf  d'Auvergne - Pommes Pont Neuf  - Crèmeux de Carotte  - Sauce Roquefort 18€
- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes  Confites 28€ (hors menu)

LES BURGERS GOURMETS

- Classique** : Sauce Cocktail - Tartare de Tomates - Oignons - Emmental - Cornichons 17€
- Forestier** : Comté AOP - Champignons - Tomate Confite - Ketchup - Laitue - Oignons 17€
- Montagnard** : Abondance AOP - Ventrèche - Oignon - Moutarde - Roquette  - Oignons 17€

LES DESSERTS

- L'Ardoise de 3 Fromages Régionaux - Salade - Noix  - Raisins 8€
- Le Dôme au Citron  - Palet Breton Maison - Lemon Curd 8€
- Le Strudel Praliné à la Banane - Noisette  - Sucre Glace  8€
- Le Coulant au Chocolat  - Sorbet Maison à la Menthe Fraîche - Chantilly Maison 8€
- Le Carpaccio de Mangue à la Crème d'Amande  - Pignons de Pin - Chapelure d'Epices 8€
- La Crème au Café Arabica  et à la Pistache - Crème Fouettée à la Vanille Bourbon - Cacao  8€
- La Tulipe de Glaces Maison Caramel et Vanille Bourbon - Amandes  - Pralin - Caramel Laitier - Chantilly 8€
- Les Deux Boules de Glace ou Sorbet Maison du Moment au Choix - Chantilly Maison - Tuile aux Praslines Mazet 7€
- Le Café Gourmand : Espresso  Grand Cru d'Arabica du Honduras et ses 4 mini desserts 9€
Décaféiné  - Thé  - Infusion  sur demande

LA FORMULE DU MIDI

Entrée & Plat 24€


ou

Plat & Dessert 24€

Servie uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés

MENU ENFANT

Boisson - Plat - Dessert 12€

Jus de Pomme  ou Cola ou Limonade

- - -

Mini Burger : Pain , Steak haché, Ketchup Maison, Cantal AOP et ses Frites  Locales
ou Steak haché, Ketchup Maison et ses Frites  Locales
ou Poisson du Moment et Petits Légumes

- - -

Glace Maison Vanille ou Chocolat et Chantilly Maison

DIGESTIFS

Rhums Vieux de Dégustation - Guillaume de Roany 4cl

8€

Fûts sélectionnés et transportés uniquement à la voile

→ Au Choix : Barbados 14 ans ou Guadeloupe 7 ans

Rhums Arrangés Français de l'Île de la Réunion 4cl

6€

→ Au Choix : Vanille, Cannelle, Framboise, Fruit de la Passion

Get 27, 31, Baileys, Limoncello 4cl

5€

Eau de vie : Mirabelle, Framboise, Prune, Poire 4cl

6€

Cognac, Armagnac, Calvados 4cl

6€

BOISSONS CHAUDES

Servies avec un Carré Chocolat « Dorée Cacao » - Artisan Chocolatier à Montargis

Expresso Arabica Grand Cru du Honduras



2,90€

Déca Arabica Pure Origine



2,90€

Cappuccino Arabica Grand Cru du Honduras





4€90

Irish Coffee Arabica Grand Cru du Honduras



9€

Thé  ou Infusion  Équitable

au choix

4€



Thé Vert Menthe Verte et Miel

Thé Noir Earl Grey

Thé Blanc Coco et Fruit de la Passion

Thé Noir Pêche Gingembre

Thé Blanc Myrtille et Fleur de Sureau

Thé Rooibos Chocolat Vanille (Sans Théine)

Infusion Menthe Poivrée

Infusion Bonne Nuit


CARTE DES VINS

NOS VINS AU VERRE - 12cl -

VIN BLANC

Chardonnay Val de Loire IGP - Domaine Dubreuil 5€
Vin Léger, Floral et Minéral

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils 6€
Vin Franc et Aromatique - Arômes d'Agrumes

Gewurztraminer AOC Tentation - Domaine Beck & Fils  6€50
Vin Moelleux - Légers arômes de rose, litchi et d'épices

Chablis AOC - Domaine Colombier  8€
Vin Minéral et Fruité

VIN ROSÉ

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire  6€
Robe Prononcée - Arômes Frais et Fruités

Côtes de Provence AOP - Château des Demoiselles 6€
Structure Fraîche et Ronde

VIN ROUGE

Cotes Catalanes IGP - Domaine de l'Évêché 5€
Vin Puissant aux Arômes de Fruits Murs

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire 6€
Vin Rond et Léger - Aromes de Baies et Fruits Noirs

Chinon AOC - Domaine des Géléries - Vallée de la Loire   6€
Vin Ample aux Arômes de Pain d'Épices et de Fruits Mûrs

Lalande de Pomerol AOP - Château Belles Graves - Bordeaux 8€
Structure Fine et Vivace - Fraîcheur du Fruit

NOS VINS A LA CARAFE

Chardonnay Val de Loire IGP - Famille Dubreuil 25cl 7€ 50cl 14€
Vin Blanc : Frais et Minéral - Arômes de Fruits Blancs

Chinon AOC - Domaine des Géléries  25cl 7€ 50cl 14€
Vin Rouge : Ample aux Arômes de Pain d'Épices et de Fruits Mûrs

Costières de Nîmes AOC - Château Vessière  25cl 7€ 50cl 14€
Vin Rosé : Frais aux Notes Acidulées

CHAMPAGNE ET PÉTILLANTS

Champagne Brut H. Blin - Blanc de Noirs - 100% Meunier
Cuvée Spéciale Réserve aux Maîtres Restaurateurs

Coupe 9cl 10€
75cl 59€

Poiré de Normandie - Maison Fournier
Le Cidre de Poire Normand - Léger et Fruité

Coupe 10cl 5€
75cl 22€

VINS ROSÉS

VAL DE LOIRE ET BOURGOGNE

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat



37,5cl 14€ - 75cl 22€

Bourgogne Rosé « Irancy » Domaine Bienvenu ❤️

37,5cl 16€ - 75cl 28€

PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

Luberon AOP « 1603 » Château de Sannes AB ❤️

75cl 28€

Côtes de Provence Classé AOP « Lampe de Méduse » 🍷

50cl 25€ - 75cl 35€

VINS BLANCS

Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat

37,5cl 14€ - 75cl 22€

Côteaux du Giennois AOC - « L'Insolite » Domaine Poupat ❤️

75cl 32€

Sélection Parcelaire - 100% Sauvignon

Gewurztraminer AOP - Domaine Beck & Fils



75cl 29€

Sancerre AOC - Domaine Sylvain Bailly

37,5cl 17€ - 75cl 35€

Quincy AOC - Domaine Portier 🍷

75cl 32€

Chablis AOC « Tradition » - Domaine Colombier 🍷

37,5cl 20€ - 75cl 42€

Pouilly Fumé AOC - Domaine Benoit Chauveau ❤️


75cl 33€

Bergerac Moelleux AB AOC - Domaine Marie Plaisance

75cl 24€

VINS ROUGES

ALSACE

Alsace Pinot Noir AOC «Réserve» - Domaine Beck & Fils  75cl 27€

BORDEAUX

Graves AOC « Duverger »  37,5cl 14€ - 75cl 21€

Lalande de Pomerol AOC « Château de Belles Graves » 75cl 38€

Saint Emilion Grand Cru AOC « Lapelletrie »  75cl 45€

LANGUEDOC ROUSSILLON

Cotes Catalanes IGP Domaine de L'Évéché  75cl 22€

Pays d'Oc IGP « Chemin de Moscou »   75cl 39€


BOURGOGNE

Irancy « Tradition » Domaine Bienvenu AOC 37,5cl 19€ - 75cl 37€

Marsannay AOC « Sampigny » Domaine Clos St Louis 100% Pinot Noir 75cl 49€

Nuit Saint Georges AOC Domaine Dubois 100% Pinot Noir 75cl 69€

RHÔNE

Crozes Hermitage AOC « Les Entrecœurs »  75cl 39€

Côte Rotie AOC « Les Méandres » 75cl 59€

VAL DE LOIRE

Chinon AOC Domaine Les Géleries  75cl 26€

Saumur Champigny AOC- Domaine des Grillemonts 75cl 29€

Saint Nicolas AOC « Les Perruches »  75cl 32€

Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat 37,5cl 14€ - 75cl 22€