

AU DINER

APERÔ

Colonnata <i>Focaccia grillée, Lardo di Colonnata & crème de citron, noisette (2 pièces)</i>	9€
Carpaccio de Daurade <i>Blinis, tarama, shizo, riz soufflé (2 pièces)</i>	10€

ENTRÉES

Feta grillée & champignons <i>Shiitake & pleurote, châtaigne, miel</i>	15€
Vitello Tonnato <i>Thon, câpres frits, crème parmesan, pain grillé, citron caviar</i>	15€
Lieu confit <i>Crème d'arêtes, salicornes, betteraves, noisettes</i>	15€

PLATS

Chou farci <i>Riz noir, choux, mornay graviera, courge rôtie, purée de courge à l'orange, trévisse, jus de courge</i>	26€
Volaille jaune <i>Siphon de maïs, carotte fane, foie de volaille grillé, harissa, jus corsé de volaille</i>	27€
Sebaste <i>Fregola sarda au citron confit, olive de kalamata, fenouil rôti, oignon grelot, yaourt aneth, pamplemousse confit, émulsion fenouil aneth</i>	27€
Magret de canard <i>Purée d'échalote, girolles, artichauts, cardamome, condiment menthe cresson, jus corsé de canard</i>	29€

DESSERTS

Assiette de fromages du jour - fromagerie Gautier du Marché St Quentin	12€
Kalamansi curd <i>Meringue à l'italienne Mastiha, crumble</i>	11€
Poire chocolat <i>Poire mélasse de caroub, siphon chocolat, crème montée timut, poudre d'olive & amandes</i>	11€
Riz au lait <i>Crème à la vanille de Madagascar, chou chou amande, praliné noisette amande</i>	11€
Glace fleur d'oranger <i>Praliné pistache, caramel beurre salé, pistaches torréfiées</i>	8€





AU DÉJEUNER

Formule Entrée Plat Dessert 28€
Formule Entrée Plat ou plat Dessert 25€

ENTRÉES

Crème de champignon
Oeuf parfait, pleurotè en persillade, huile verte, crumble romarin

Tartare de bœuf
Pecorino, pickles de moutarde, jus corsé porto

PLATS

Saucisse grillée
Ecrasé de pomme de terre à l'ail et au thym, oignon grelot, confit, mouroin des oiseaux, jus corsé

Risotto d'orzo au butternut
Crème féta, amande, blettes sautées, vinaigrette miel, balsa, graine de courge

DESSERTS

Tatin de pomme,
Caramel au beurre salé, crème crue vanille, noisettes torréfiées

Yaourt grec à la fleur d'oranger
Suprême d'orange, pistache, sirop d'épice

*Prix net, service compris
Liste des allergènes disponible
Paiements acceptés carte bleue et espèce*



CARTE DES VINS

VINS AU VERRE.

12,5cl/75cl

PÉTILLANT

Domaine des Grandes Vignes

BULLE NATURE, Vin de France 2023 10€/42€

Domaine André Heucq

HÉRITAGE NATURE, AOC Champagne 16€/85€

BLANC

Domaine de la ferme du Mont Benault / Stéphane Rocher

PETITS CAILLOUX, Grolleau et chenin de Loire, Vin de France 2024 38€

Domaine Tetramythos

RODITIS, AOP Patras, 2024 8€/39€

Domaine Sarris

ROBOLA, AOP Robola de Céphalonie, 2024 10€/48€

Domaine Emmanuel Giboulot

BOURGOGNE TERRES BURGONDE, IGP Sainte-Marie-la-Blanche 2022 12/58€

ROUGE

Mas Libian

BOUT*ZAN, AOC Côtes du Rhône, 2024 8€/35€

Thymiopoulos

XINOMAVRO JEUNE VIGNE, AOP Naoussa 2023 8€/40€

Domaine de Lestignac

PAGAILLE, Vin de France 2024 8€/38€

Château la Liquière

LA TUCADE (MOURVÈDRE), AOC Faugères 2021 10€/55€

MACÉRATION

Domaine Eric Chevalier

CIRRUS, IGP Val de Loire 2021 10€/48€

MACÉRATION.

12,5cl/75cl

Loire

Domaine Eric Chevalier

CIRRUS _____ 10€/48€

IGP Val de Loire, 2021

Jura

Domaine Guadagnolo

MACÉRATION DE CHARDONNAY _____ 105€

Vin de France, 2015

ROSÉ.

Languedoc

Domaine Maxime Magnon

MÉTISSE _____ 60€

AOP Corbières rosé, 2024

ROUGE.

Loire

Domaine des Grandes Vignes

PINEAU D'AUNIS _____ 41€

Vin de France, 2024

Domaine Pierre Ménard

ORION ALPHA _____ 65€

AOC Anjou Blanc, 2023

Alsace

Domaine Yura

“LA PARTIE ET LE TOUT” _____ 100€

AOC Alsace, 2022

Bourgogne

Domaine François de Nicolay

COTEAUX DE CHAMPLITTE _____ 74€

IGP Franche Comté, 2020

Domaine Emmanuel Giboulot

EN GREGOIRE 95€

AOC Hautes-Côtes de Nuits, 2022

Agnès Paquet

LES COMBES 110€

AOC Pommard, 2023

Domaine Launay Horiot

“LES CHAPONNIÈRES” 250€

AOC Pommard 1er cru 2021

Grèce

Tetramythos

AGIORGITIKO 8€/38€

IGP Péloponnèse, 2024

Aidarinis

XINOMAVRO / NEGOSKA 45€

Macédoine, AOP Goumenissa, 2019

Thymiopoulos

XINOMAVRO JEUNE VIGNE 40€

Macédoine AOP Naoussa, 2022

XINOMAVRO NATURE 50€

Macédoine AOP Naoussa, 2023

ALTA 55€

Macédoine AOP Naoussa, 2022

Kefallinos

AUGOUSTIATIS 58€

IGP Zakynthos, 2021

Espagne

Pable Soldavini

SABELA 76€

Galice, 2023

Alberto Orte

ESCALADA DO SIL 88€

Vino de la Tierra de Cadiz, 2023

Autriche

Judith Beck

INK 34€

Vin d'Autriche, 2022

Sud Ouest

Domaine Lestignac

HORS LES MURS “CUVÉE PAGAILLE” 38€

Vin de France, 2024

Domaine Combel-la-Serre

CHÂTEAU 45€

AOC Cahors, 2021

Bordeaux

Château le Puy

EMILIEN 83€

Vin de France, 2021

Jura

Domaine Stéphane Tissot

DD 76€

AOP Arbois, 2023

TROUSSEAU SINGULIER 102€

AOP Arbois, 2023

Vallée du Rhône

Domaine Laurent Fayolle

Les Pontaix 60€

AOC Croze-Hermitage, 2022

Côtes du Rhône

Mas Libian

BOUT*ZAN 8€/35€

AOC Côte du Rhône, 2024

Domaine Montirius

SÉRINE 56€

AOC Côtes du Rhône, 2012

TERRE DES AÎNÉS 80€

AOC Gigondas, 2012

Provence

Abbaye de Pierredon

VESPRO 68€

IGP Alpilles, 2020

BLANC.

Loire

Domaine de la ferme du Mont Benault / Stéphane Rocher

PETITS CAILLOUX 38€

Vin de France, 2024

Domaine des Grandes Vignes

LA VARENNE DU POIRIER 48€

Vin de France, 2023

Domaine Pierre Ménard

VARENNE DE CHANZÉ _____ 62€

AOC Anjou Blanc, 2023

CLOS DES MAILLES _____ 65€

AOC Anjou Blanc, 2023

Domaine de la Taille aux loups

“Remus” _____ 65€

AOC Montlouis-sur-Loire, 2023

Alsace

Domaine Yura

“L'ABEILLE ET LE PAPILLON” Pinot Blanc _____ 100€

Vin de France, 2022

“LE SILENCE ET LA RÉSONANCE” Riesling _____ 115€

Vin de France, 2023

Savoie

Domaine Giachino

MONFARINA, Jacquère, mondeuse B, Verdesse _____ 38€

AOP Savoie, 2024

PRIMITIF, Jacquère _____ 42€

AOP Savoie, 2024

Bourgogne

Emmanuel Giboulot

TERRES BURGONDE, Pinot Beurot _____ 12/58€

IGP Sainte-Marie-la-Blanche, 2022

LA GRANDE CHÂTELAINE _____ 93€

AOC Côte de Beaune, 2021

Domaine François de Nicolay

COTEAUX DE CHAMPLITTE _____ 78€

IGP Franche Comté, 2020

“MAIZIERES” _____ 100€

AOC Rully, 2020

Darviot-Perrin

BOURGOGNE BLANC _____ 100€

AOC Bourgogne, 2021

MEURSAULT _____ 190€

AOC Meursault, 2021

“CHARMES” _____ 250€

AOC Meursault 1er cru, 2021

“PERRIÈRE” _____ 298€

AOC Meursault 1er cru, 2021

CHASSAGNE-MONTRACHET _____ 170€

AOC Chassagne-Montrachet, 2021

“LES BLANCHOTS DESSUS” _____ 290€

AOC Chassagne-Montrachet 1er cru, 2020

Beaujolais

Domaine Jean-Paul Brun

Classic Chardonnay 8/39€

AOC Beaujolais Blanc, 2024

Languedoc / Roussillon

Domaine Riberach

SYNTHÈSE 8/36€

IGP Côtes Catalanes, 2022

HYPOTHÈSE 65€

IGP Côtes Catalanes, 2018

Domaine de La Nouvelle Don(n)e

NOUVELLE VAGUE 44€

Vin de France, 2023

Domaine du Roc des anges

LLUM 61€

IGP Côtes Catalanes, 2023

Domaine Maxime Magnon

LA BÉGOU 85€

AOP Corbières, 2023

Grèce

Tetramythos

RODITIS 8€/39€

IGP Péloponnèse, 2024

Sarris

ROBOLA DE CÉPHALONIE 10/48€

AOP Robola de Céphalonie, 2023

Nopera

MUSCAT SELECTION NATURE 58€

IGP Mer Egée, 2021

Estate Argyros

MONSIGNORI 130€

AOP Santorin, 2020

Espagne

Can Sumoi

XARELLO 46€

AOP, 2024

Cantalapiedra

CANTAYANO 40€

AOC Castilla-León La Seca, 2023

MAJUELO DEL CHIVITERO 73€

AOC Castilla-León La Seca, 2022

Pable Soldavini

OBRANCO 64€

Galice, 2023

Alberto Orte

ATLANTIDA 80€

Vino de la Tierra de Cadiz, 2022

SOFT.

COCA-COLA 33cl _____ 5€

COCA-COLA ZERO 33cl _____ 5€

ST PELLEGRINO 1L _____ 7€

EVIAN 1L _____ 7€

CAFÉ _____ 2,5€

NOISETTE _____ 3€

INFUSION _____ 4€

BIÈRES.

PERONI 33cl _____ 5€

IPA BREAK HOPS 33cl _____ 6€

COCKTAILS.

Boukha Paloma 12€
Boukha 2cl, Americano rosso 2cl, verjus, soda pamplemousse, angostura, menthe
25cl

Skinos Kalamansi 12€
Mastiha 4cl, 1cl Bitter, jus de kalamansi, blanc d'oeuf
14cl

Expresso Martini 12€
Dark Mastiha 5cl, expresso, graine de café
14cl

Greek Negroni 12€
Gin grec 3cl, Vermouth grec 3cl, Americano rosso 3cl
14cl

Cagnard 13€
Metaxa 5cl, jus de citron, sirop de piment maison, pincée de piment fumé

SANS ALCOOL.

Gingembre Limonade 5€
Ginger beer, jus de citron, miel, eau gazeuse, basilic
25cl

Rose oranger 7€
Jus de kalamansi, fleur d'oranger, soda pamplemousse, menthe
25cl

