COCKTAILS MAISON

Les Spritz - 30cl - Vin Pétillant & Eau Pétillante Affinée Maison Parfum au Choix — 9€

↳ Orange ou Limoncello ou Campari ou Sureau ou Vanille de Madagascar

ou Sarti Rosa (Mangue, Passion & Orange Sanguine) ou Venturo (Citron, Romarin, Camomille & Sel Marin)

Le Mojito - 40cl - Rhum Havana Club, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre Roux, Limonade — 9€

Le Mojito Fruité - 40cl - Parfum au Choix — 9€50

↳ Litchi ou Coco ou Fraise ou Framboise ou Exotique ou Vanille

Le Cuba Libre -35cl - Rhum Havana Club - Cola - Citron Vert Frais — 9€

Le Moscow Mule -25cl - Vodka - Ginger Beer 🇫🇷 - Jus de Citron Vert Frais — 9€

Le Gin Tonic 100% 🇫🇷 - 24cl - Gin du Loiret - Ferme de Faronville — 11€

↳ Tonic AB Français au choix : Nature ou Concombre ou Sureau

Le Bloody Mary - 10cl - Vodka, Jus de Tomate, Tabasco, Sauce Worcestershire - Sel au Céleri — 9€

Le Roméo & Juliette - 10cl - Pétillant, Pêche de Vigne, Nectar d'Abricot — 8€

La Poire d'Amour - 10cl - Framboise, Litchi, Citron Vert & Poiré de Normandie — 8€

L'Americano - 12cl - Martini Rouge, Campari, Noilly Prat, Orange Fraîche — 9€

Le Negroni - 12cl - Martini Rouge, Campari, Gin, Orange Fraîche — 9€

Le Kir au Chardonnay - 10cl - Crème au choix — 6€

APÉRITIFS

La Coupe de Champagne Brut Odil Moret - 10cl - — 12€

La Coupe de Poiré de Normandie AB - 10cl - Très léger (2°) et Fruité — 6€

Le Ricard - 2cl - — 5€

Le Martini Rouge ou Blanc - Porto - Suze - 4cl - — 6€

WHISKIES

Le Whisky Jack Daniel's ou J&B - 4cl - 7€

Le Whisky Eddu Silver Pur Blé Noir de Bretagne - 4cl - 9€

Le Whisky Lagomorphe du Loiret - Ferme de Faronville - 4cl - 10€

BIÈRES ET CIDRES

Bière Pression « Alice » - Bière Artisanale de Boynes (45) 25cl 5€ 50cl 10€

Cidre Artisanal Brut Maison Fournier - 100% Pur Jus 33cl 6€

La Maddam - Bière Artisanale de Chablis 33cl 8€

Au choix parmi la sélection du moment

La Brasserie des Merveilles - Bière Artisanale de Boynes (45) 33cl 8€

Au choix parmi la sélection du moment

BOISSONS SANS ALCOOL

Bière Sans Alcool 0.0% - 33cl - 6€50

Au choix parmi la sélection du moment

Virgin Spritz - 27,5cl - 6€50

Virgin Mojito - 40cl - Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre de Canne, Limonade 6€50

Limonade Artisanale de Sancerre 6€

*Nature au Véritable Jus de Citron **ou** Coquelicot de Nemours **ou** Cerise **ou** Fruits Exotiques*

Cola Artisanal de Savoie - 33cl - 6€

Ice Tea Artisanal de Savoie - 33cl - 6€

Jus ou Nectars -25cl - 6€

↳ *Au Choix : Pomme, Abricot, Pêche, Tomate ou Ananas*

Sirop 2cl - au choix : Grenadine, Menthe, Fraise, Citron 2,50€

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 - **5€**

LES FONDUES SUISSES

Servie avec du Pain - Salade Verte

Viande des Grisons - Speck - Jambon Blanc

Hors Menu - Minimum 2 personnes

LA FONDUE NATURE

25€ par personne

LA FONDUE A LA TRUFFE

28€ par personne

LA FONDUE MORILLES ET VIN JAUNE

30€ par personne

LES VINS DU JURA

Domaine Jacques Tissot - Agriculture Raisonnée

Vin Jaune AOP - 62cl - 59€

Trousseau AOP 2021 (Rouge) - 75cl - 37€

LA CARTE ÉPHÉMÈRE

à partir du 3 Novembre 2026

Ici, le Chef Nicolas Leffray et son équipe,
Evan, Jean-Marie, Harold, Camille & Eloé

Vous proposent

Une Carte renouvelée régulièrement

A base de Produits Locaux, Responsables, Bio & Équitables

Maître Restaurateur, nous ne travaillons que des Produits Frais

Et bien sûr, toutes nos Viandes sont d'Origine Française

Tous les ingrédients indiqués avec le logo
sont produits dans un rayon de 30km du restaurant !

LES ENTRÉES

- La Quiche au Munster AOP - Cumin - Endive - Balsamique 12€

- La Raviole Ouverte - Champignons des Bois - Oeuf Parfait - Jus de Volaille - Poudre de Champignons 14€

- Le Potimarron Rôti - Crème Montée Fumée - Eclats de Châtaigne - Jambon de Parme - Huile de Noisette 13€

- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes Confites 18€ (menu +7€)

LES PLATS

NOUVEAUTÉ - *Le Camembert au Four - Miel de Cortrat - Thym de Chevannes 18€*

Servi avec du Jambon Rôti aux Herbes & Pommes de Terre

LA SPECIALITÉ DU CHEF

- La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes Confites 28€ (hors menu)

LE TRIO VÉGÉTARIEN

Gnocchis de Butternut

Rôti de Pain de Légumes aux Champignons - Compôtée de Cranberry

Chèvre Chaud - Thym - Sauge - Huile d'Olive 19€

LES POISSONS

- Le Poulpe Grillé - Houmous - Paprika - Chorizo Artisanal - Persil - Pois Chiche Croustillants 23€

- La Nage de la Mer - Sandre & Coquillages - Emulsion Fenouil - Cerfeuil - Légumes Croquants 22€

LES VIANDES

- La Bavette d'Aloyau - Mousseline Carotte & Patate Douce - Chanterelles - Echalote Confite 22€

- Les Linguines aux Cèpes - Andouillette Grillée - Jus Réduit - Persil 22€

LES BURGERS

- Le Burger Fromager : Morbier AOP - Cornichon - Oignons Confits - Sauce Burger Fumée 19€

- Le Burger Gourmand : Ventrèche de Porc à l'Erable - Cheddar Vieilli - Mayonnaise Harissa & Erable Salade Romaine - Oignon 19€

Nos burgers sont préparés avec un Steak Haché de la Boucherie Girodet et du Pain Brioché
et sont servis avec nos Frites Maison aux Pommes de Terre (Végétarien sur demande)

LES DESSERTS

- L'Ardoise de 3 Fromages du Moment 8€

- La Tarte au Chocolat & Orange 9€

- L'Entremet Pistache - Insert Fruits Rouges - Dacquoise 9€

- La Crème Brûlée à la Vanille Bourbon - Eclats de Caramel 8€

- Le Carpaccio d'Ananas - Infusion Gingembre - Glace Maison Vanille Bourbon 9€

- Le Coulant au Chocolat - Sorbet Maison à la Menthe Fraîche de notre Terrasse - Chantilly Maison 9€

- Les Deux Boules de Glace ou Sorbet Maison du Moment & Chantilly Maison 8€

- Le Café Gourmand : Expresso Grand Cru d'Arabica du Honduras et ses 4 mini desserts 9€

(Décaféiné - Thé - Infusion sur demande)

NOS MENUS

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 25€

Servie uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés

Entrée, Plat et Dessert 39€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert 42€

MENU ENFANT

Boisson - Plat - Dessert 14€

Jus de Pomme ou Cola ou Limonade

- - -

Plat au choix : Mini Burger ou Steak haché ou Poisson du Moment ou Steak Végétarien

Accompagnement au choix : Frites Maison Locales ou Petits Légumes

- - -

Glace Maison du Moment et Chantilly Maison

DIGESTIFS

Rhum Vieux de Dégustation du Moment 4cl	9€
Rhums Arrangés de l'Ile de la Réunion 4cl	7€
Gin du Loiret - Ferme de Faronville 4cl	7€
Get 27, 31, Baileys, Limoncello 4cl	6€
Eau de vie : Framboise, Prune ou Poire 4cl	7€
Chartreuse Verte, Cognac, Armagnac, Calvados 4cl	7€

BOISSONS CHAUDES

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

Expresso Arabica Grand Cru du Honduras	2,90€
Décaféiné	2,90€
Cappuccino Arabica Grand Cru du Honduras	4€90
Irish Coffee Arabica Grand Cru du Honduras	10€
Thé ou Infusion Équitable	4€50

au choix

- *Thé Vert Menthe Verte*
- *Thé Noir Earl Grey*
- *Thé Noir Pêche Gingembre*
- *Infusion Fruits Rouges*
- *Infusion Bonne Nuit*

CARTE DES VINS

NOS VINS AU VERRE - 12cl -

VIN BLANC

Chardonnay IGP - Domaine Preignes Le Neuf — 6€
Léger - Floral - Minéral

Bergerac Moelleux AOC - Domaine Marie Plaisance — 6€
Moelleux - Arômes de Pêche

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils — 6€50
Franc - Aromatique - Arômes d'Agrumes

Chablis AOC - Domaine Colombier — 9€
Minéral - Fruité

VIN ROSÉ

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire — 6€50
Frais - Fruité

Côtes de Provence AOP - Château des Demoiselles — 7€
Franc - Sec

VIN ROUGE

Côtes-du-Rhône AOC Domaine de Rochemond — 6€
Intense - Souple - Arômes de Fruits Mûrs & Réglisse

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire — 6€50
Rond - Léger - Aromes de Baies

Saint Nicolas AOC - Domaine Mellier - Vallée de la Loire — 8€
Ample - Arômes de Pain d'Epices & Fruits Mûrs

Lalande de Pomerol AOP 2015 - Terrasses de Belles Graves - Bordeaux — 11€
Fin - Vivace - Fruité

NOS VINS EN CARAFE

Blanc - Rouge - Rosé : Sélection de vins du moment — 25cl 8€ — 50cl 15€

CHAMPAGNE ET PÉTILLANTS

Champagne Brut Maison Odil Moret	*Coupe 10cl 12€* *75cl 65€*
Poiré de Normandie - Maison Fournier *Le Cidre de Poire Normand - Léger et Fruité*	*Coupe 10cl 6€* *75cl 28€*

VINS ROSÉS

VAL DE LOIRE ET BOURGOGNE

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat	*37,5cl 14€ - 75cl 22€*
Bourgogne Rosé « Irancy » Domaine Bienvenu	*75cl 28€*

PROVENCE

Côtes de Provence Classé AOP - Lampe de Méduse	*75cl 35€*

VINS BLANCS

Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat	*37,5cl 14€ - 75cl 22€*
Bergerac Moelleux AOC - Domaine Marie Plaisance	*75cl 26€*
Reuilly AOP - Domaine Bigonneau	*75cl 28€*
Quincy AOC - Domaine Portier	*75cl 33€*
Pouilly Fumé AOC - Domaine Benoit Chauveau	*75cl 36€*
Sancerre AOC - Domaine Durand	*37,5cl 20€ - 75cl 37€*
Chablis AOC « Tradition » - Domaine Colombier	*37,5cl 24€ - 75cl 44€*
Pouilly Fuissé AOC 2022 - Domaine Doudet Naudin	*75cl 60€*

VINS ROUGES

BORDEAUX

Bordeaux L'Essentiel AB - Château Hauts Cabroles	*75cl 22€*
Lalande de Pomerol AOC « Terrasses de Belles Graves »	*75cl 43€*

LANGUEDOC

❤️ *Pays d'Oc IGP « Chemin de Moscou » AB*	*75cl 42€*

BOURGOGNE

Irancy « Tradition » - Domaine Bienvenu AOC	*37,5cl 20€ - 75cl 39€*
Savigny-lès-Beaune AOC 2023 - Domaine Doudet Naudin	*75cl 54€*
Marsannay AOC - Clos St Louis 100% Pinot Noir	*75cl 55€*
Nuit Saint Georges AOC - Domaine Dubois 100% Pinot Noir	*75cl 69€*

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes-du-Rhône AOC - Domaine de Rochemond	*75cl 25€*
❤️ *Beaumes de Venise AOP - Domaine des Garances AB*	*75cl 32€*
Vacqueyras AOP - Domaine Brunely	*75cl 30€*
❤️ *Morgon AOC - Côte du Py Domaine Depardon*	*75cl 35€*
Crozes Hermitage AOC « Les Entrecoeurs » AB	*75cl 44€*
Châteauneuf-du-Pape AB - Château Manissy	*75cl 69€*

VAL DE LOIRE

Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat	*37,5cl 14€ - 75cl 22€*
Reuilly AOP - Domaine Bigonneau	*75cl 28€*
Saint Nicolas AOC - Domaine Mellier	*75cl 35€*
❤️ *Saint Nicolas AOP - « Pirate de Loire » AB Sans Sulfites Ajoutés*	*75cl 39€*
Sancerre AOC - Domaine Sylvain Bailly	*75cl 35€*
❤️ *Saumur Champigny AB AOC - Couly Dutheil*	*75cl 36€*