Le Mois de la Gastronomie

du 1er Octobre au 15 novembre 2026 - 58€

Le Cocktail Pétillant
Noix de Coco & Poire AB
Cromesquis Chèvre AB de Girolles & Miel Local
Crémeux Cèpes sur son Sablé

La Noix de Saint Jacques
Snackée au Robatayaki
Cappuccino de Courge AB de Cortrat
Écume de Coquillage

Le Wellington de Volaille de Luteau
Champignons Truffés - Céleri Local
Jus Corsé

La Tome de Vache aux Fleurs
Figue - Coulis de Vinaigre

La Poire de Chevannes - Chocolat 70% AB
Vanille Bourbon - Noisette AB

L' Expresso AB Arabica
Carré Chocolat de chez Dorée Cacao

Reuilly Blanc AOP
Saint Nicolas de Bourgueil AOC
Eaux Plate & Pétillante

COCKTAILS MAISON

Le 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)

NOUVEAUTÉ *Le Venturo Spritz* - 30cl - Citron de Sicile, Romarin, Camomille & Sel Marin — 9€50

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 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 - 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 AB de Boynes (45) 25cl 5€ 50cl 10€

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

La Maddam AB - Bière Artisanale de Chablis 33cl 8€

Au choix parmi la sélection du moment

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

Au choix parmi la sélection du moment

BOISSONS SANS ALCOOL

Bière Sans Alcool AB 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 AB de Savoie - 33cl - 6€

Ice Tea Artisanal AB de Savoie - 33cl - 6€

Jus ou Nectars AB -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€**

LA CARTE ÉPHÉMÈRE

à partir du 13 Octobre 2026

Ici, le Chef Nicolas Leffray et son équipe,
Nelson, 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 Quenelle de Brochet - Sauce Nantua Crémeuse 12€

- Les Cromesquis d'Effiloché de Canard & Foie Gras Maison 15€

- La Tatin de Boudin Noir Artisanal - Pommes Rôties - Salade de Mâche 13€

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

LES PLATS

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

Velouté Potimarron & Cajou

Wrap Avocat & Fromage Frais - Tofu au Cari - Chou en Salade

Lentilles Gratinées au Bleu de Bonneval 19€

LES POISSONS

- Les Cannellonis de Saumon - Gambas - Potimarron 22€

- Le Maquereau Grillé - Risotto - Fondue de Poireaux - Sauce Moutarde 21€

LES VIANDES

- L'Onglet de Boeuf - Pommes Fondantes Persillées - Flan de Brocoli - Emulsion Béarnaise 22€

- L'Agneau Confit - Jus à l'Ail - Purée de Panais - Carottes Rôties au Cumin 23€

LES BURGERS

- Le Burger Barbecue : Sauce Barbecue Maison - Gorgonzola - Compotée d'Oignon - Pancetta AOP 19€

- Le Burger Périgourdin : Bleu de Brebis - Magret Fumé - Noix - Oignons Confits - Sauce au Miel 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 Mousse au Chocolat - Crumble Cacao 9€

- La Tarte aux Pommes Caramélisées - Glace au Miel 9€

- Le Carrot Cake aux Noix - Caramel au Beurre Salé - Crème Vanille 9€

- Le Riz au Lait Vanillé - Crème de Marrons - Feuillantine au Chocolat 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 - Château Hauts Cabroles	75cl 22€
Lalande de Pomerol AOC « Terrasses de Belles Graves »	75cl 43€

LANGUEDOC

❤️ Pays d'Oc IGP « Chemin de Moscou »	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	75cl 32€
Vacqueyras AOP - Domaine Brunely	75cl 30€
❤️ Morgon AOC - Côte du Py Domaine Depardon	75cl 35€
Crozes Hermitage AOC « Les Entrecoeurs »	75cl 44€
Châteauneuf-du-Pape - 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 » Sans Sulfites Ajoutés	75cl 39€
Sancerre AOC - Domaine Sylvain Bailly	75cl 35€
❤️ Saumur Champigny AOC - Couly Dutheil	75cl 36€