

Découvrez notre menu soigneusement élaboré
par notre chef, qui propose une sélection
de plats authentiques, mettant en valeur
la fraîcheur et la qualité des ingrédients utilisés.

Explorez également notre large choix de cocktails alcoolisés
ou non alcoolisés pour satisfaire tous les palais.

Nous attachons une importance particulière
à offrir à nos clients un service attentif et personnalisé
afin de leur garantir une expérience parfaite.

Partagez la votre.



Le Cheval Blanc.

LES BOISSONS

LES CHAMPAGNES



Haton brut réserve	10,00€	59,00€
Haton brut rosé		75,00€
Haton brut Blanc de Blancs		90,00€

LES APÉRITIFS

Kir Royal (12cL)	11,00€
Américano/Negroni (9cL)	9,00€
Gin Gibson's (4cL)	6,00€
Vodka Eristoff (4cL)	6,00€
Kir (12cL)	5,00€
Ricard (4cL)	6,00€

LES WISKIES (4cL)

Bellevoys bleu (finition grain fin)	12,00€
Dalmore 12 ans (Écosse)	11,00€
Yushan Tawaïnais	9,00€
Nikka Coffey Grain (Japon)	9,00€
Chivas 12 ans 40° (Écosse)	8,00€
Jack Daniel's	8,00€
Clan Campbell 40° (Écosse)	6,00€

LES RHUMS (4cL)

Rhum arrangé maison	8,00€
Don papa (Philippines)	9,00€
Diplomatico 40° (Venezuela)	9,00€
HSE VOP 45° (Antilles)	8,00€
Bumbu 40° (Les Barbades)	8,00€

LES BIÈRES

	25cL	50cL
Affligem blonde	4,50€	8,00€
Panaché	4,00€	7,00€
Monaco	4,50€	7,50€
Picon, Martini bière	6,00€	10,00€
Desperados (Btl 33cL)	6,00€	
Mort Subite Kriek (Btl 33cL)	7,00€	
Lagunitas IPA (Btl 33cL)	8,00€	

LES SOFTS

Coca-Cola (33cL)	4,50€
Perrier (33cL)	4,50€
Schweppes Tonic ou Agrumes	4,50€
Orangina	4,50€
Fuzetea	4,50€
Jus de fruits	4,50€
(orange, pomme, ananas, tomate, fraise, abricot)	
Limonade (25cL)	4,50€

	50cL	1L
Evian	4,50€	6,00€
San Pellegrini	4,50€	6,00€

LES COCKTAILS



SHORT DRINK 9,00€

Smockin Karma

Tequila (4cL), purée de passion, jus de citron, tabasco, sucre de canne

Margarita

Tequila (4cL), Cointreau (2cL), jus de citron vert, sirop de sucre de canne

Le Porn Star

Vodka (4cL), liqueur de passion (2cL), jus de citron, jus de passion, sirop de vanille, vin pétillant

Moscow Passion

Ginger beer, vodka (4cL), jus de citron, purée de passion

Caipirina

Cachaca (4cL), sirop de sucre de canne, jus de citron vert

Amaretto Sour

Jus de citron, Amaretto (6cL), Angostura, sucre de canne, poivre du Sichuan

LES SANS ALCOOL 7,50€

Passionata

Jus d'ananas, purée de passion, jus d'orange, sirop de vanille

Yellow Summer

Jus d'ananas, sirop de melon, jus de citron

Pinapple

Jus d'ananas, jus de cranberry, purée de passion

Virgin Mojito

Sucre de canne, menthe, citron vert, limonade

Virgin Colada

Jus d'ananas, sirop de coco, lait, sucre de canne

Lemon Mint

Sirop de sureau, menthe, jus de citron, eau pétillante

Thé glacé

Parfum au choix: pêche, citron, framboise, hibiscus

LONG DRINK 11,00€

White Horse

Vodka (4cL), Cointreau (2cL), jus de citron, jus d'ananas, sirop de gingembre

Pina Colada

Rhum brun (4cL), sirop de coco, jus d'ananas, lait, sirop de sucre de canne

Pineapple Express

Rhum brun (4cL), jus d'ananas, jus de cranberry, purée de passion

Madeleine

Cointreau (2cL), Amaretto (4cL), sucre de canne, jus d'ananas

MOJITOS 11,00€

Mojito Original

Rhum brun (4cL), sucre de canne, menthe, citron vert, limonade, Angostura

Mojito Black

Eristoff Black (4cL), purée de fraise, sucre de canne, menthe, citron vert, limonade

Mojito Fraise/Coco/ Passion

Rhum brun (4cL), goût au choix, menthe, citron vert, limonade

LES SPRITZ 10,00€

Hugo Spritz

Liqueur de sureau (4cL), vin pétillant, eau gazeuse

Apérol Spritz

Apérol (4cL), vin pétillant, eau gazeuse

Limoncello Spritz

Liqueur de limoncello (4cL), vin pétillant, eau gazeuse

Campari Spritz

Campari (4cL), vin pétillant, eau gazeuse

LES VINS

LES ROUGES



12,5cL



25cL



50cL



75cL

Château Coucheroy	7€	14€	27€	39€
AOC Pessac Léognan, 13°				
Les Caprices d'Antoine	4,50€	9€	18€	25€
Côte du Rhône, 14°				
Crozes Hermitage				45€
L'orientale Ogier (Rhône), 12,5°				
Clos de l'Oratoire				75€
Châteauneuf-du-pape (Rhône), 15°				
Château Barbe Blanche	8€	16€	30€	45€
AOC Lussac Saint Emilion, 14,5°				
Laroche	6€	12€	23€	35€
Pinot noir, 12,5°				
Pic Saint Loup	7€	14€	27€	39€
AOP Gérard Bertrand, 14°				
Château l'Hospitalet				75€
AOP La Clape (Sud de la France), 15,5°				
Brouilly.....	6€	12€	23€	35€
Frédéric Pastel (Beaujolais), 12,5°				

LES ROSÉS

San Pieru	4,50€	9€	18€	25€
Corse, 11,5°				
Gris Blanc	6€	12€	24€	35€
Gérard Bertrand (Pays D'oc), 13,5°				
Château Minuty	7€	14€	27€	39€
"M" (Côtes de Provence), 13°				
Cuvée de l'Aurore	6€	12€	24€	35€
(Bordeaux), 12°				

LES BLANCS

André Lurton	7€	14€	27€	39€
Château Coucheroy, AOC Pessac Leognan, 12,5°				
Chablis	7€	14€	27€	39€
Le Finage (Bourgogne), 13°				
Pouilly Fumé	7€	14€	27€	39€
Domaine Lebrun (Loire), 13,5°				
Chardonnay	4,50€	9€	18€	25€
Maison Castel grande réserve (Pays d'Oc), 13,5°				

LES FORMULES



FORMULE ENTRÉE + PLAT, 27,00€

Velouté butternut

ou

Saint Marcellin rôti



Tartiflette

Traditionnelle ou au saumon fumé

Filet de bar

Linguines au chorizo

MENU ENFANT (-10ANS), 10,00€

Poulet croustillant

ou

Fish & Chip's



1 boule de glace au choix

ou

Brioche perdue

FORMULE DU MIDI

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 17,90€

Entrée + Plat + Dessert 22,50€

Hors fériés, du lundi au vendredi

Entrée du jour



Plat du jour



Dessert du jour



LES PLANCHES À PARTAGER



La Charcuterie, 25,00€

Serrano, Coppa, Chorizo, cornichons, beurre

La Mixte, 22,00€

Coppa, Chorizo, Comté, camembert

La Tapas, 19,00€

Poulet, fish & chip's, accras de poisson

La Chef, 29,00€

Saumon fumé, gambas flambées et foie gras

LES ENTRÉES



Saumon fumé par notre chef, 13,00€

Jambon d'Espagne (Grande réserve), 13,00€

Minimum 30 mois d'affinage

Foie Gras, Chutney d'oignons rouges, 17,00€

Ravioles aux cèpes et truffes, 14,00€

Tatin d'échalote, noix torréfiées et crème à la fourme d'Ambert, 13,00€

Saint Marcellin rôti au miel et thym, 11,00€

Velouté de butternuts et patates douces, 11,00€

Crouçons à l'ail et huile de noisette



LES PLATS



T-Bone angus (400g) flambé aux herbes, 32,00€

Frites et sauce au choix

Burger, frites, 20,00€

Sauce maison, Coppa, Comté, steak haché, cornichons, salade, tomates

Salade de chèvre chaud, 20,00€

Tomates, chips de coppa, lard grillé, oignons rouges pickles

Tartare de boeuf, coupé au couteau, 20,00€

Classique ou à l'italienne, frites et salade

Saint Jacques au beurre blanc d'agrumes à la vanille, 26,00€

Mousseline de panais

Lotte et magret fumé, jus de viande au foie gras, 27,00€

Mousseline de céleri

Filet de bar, crème aux herbes, 19,00€

Risotto au citron confit

Linguines au chorizo ibérique, 19,00€

 Parmentier de patates douces et légumes, 16,00€

Crumble de Parmesan et sésame noir

Cuisse de canard confite, 24,00€

Ecrasé de pomme de terre

Souris d'agneau braisé et son jus au thym, 29,00€

Grenailles en persillade

Tartiflette traditionnel ou au saumon fumé, 19,00€



LES DESSERTS

9,00€



Café gourmand ou thé (+1,00€)
Champagne gourmand (+7,00€)
Crème brûlée à la fleur d'oranger
Tiramisu du moment
Croustillant au chocolat praliné
Brioche perdue, caramel beurre salé et chantilly
Tarte au citron revisitée
Tarte aux pommes façon crumble
Pavlova mangue, passion et citron vert
Duo de fromages
Comté et camembert
Glace artisanale 2 boules
Vanille, chocolat, caramel, café, sorbet fraise, sorbet citron, sorbet mangue



LES COFFEES, 10,00€

Irish Coffee (Whisky)
French Coffee (Cognac)
Caribbean Coffee (Rhum brun)
Italian Coffee (Amaretto)

LES DIGESTIFS, 6,00€

Get 27 ou 31
Baileys
Limoncello
Calvados
Cognac, 7,00€
Vodka Belvédère, 8,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,20€
Café allongé, décaféiné, noisette	2,50€
Double expresso, café crème	4,00€
Chocolat chaud	4,00€
Cappucino	4,50€
Chocolat ou café viennois	4,50€
Thé et infusion (KusmiTea).....	4,50€

Thés: Vert jasmin, fruits rouges, vert menthe, Earl Grey
Infusions: Aquarosa, verveine menthe