

# MENU DÉCOUVERTE 42€

ACCORDS METS & VINS +24€

(3 verres de vins)

ENTRÉE / PLAT / DESSERT OU FROMAGE +4€

## Entrées

---

<b>ASPERGES</b>	19,00€
Asperges Blanches Françaises / Mayonnaise à l'Asperge / Haddock Fumé / Oeufs de Truite (2, 3, 4, 9)	
<b>ESCARGOTS</b>	19,00€
Escargots Poêlés / Crème de Maroilles / Graines de Sarrasin Torréfiés (1, 6, 9)	
<b>OEUF</b>	15,00€
Cappucino d'Oeuf à la Truffe / Tuile Craquante / Pickles (1, 3, 14)	

## Plats

---

<b>VEAU</b>	28,00€
Veau Taillé dans le Quasi / Garniture du Moment / Jus de Cuisson à l'Ail Noir (1, 5, 6, 7, 8, 9)	
<b>COCHON</b>	28,00€
Pluma de Cochon Français / Sauce Vierge aux Algues / Garniture du Moment (1, 3)	
<b>POISSON DE LA CRIÉE</b>	28,00€
Poisson de la Criée Selon Arrivage / Lait d'Avoine Citronné / Huile de Poireaux (1, 2, 4, 6)	

## Desserts

---

<b>LE BABA DU CLUB</b>	12,00€
Baba au Rhum / Tartare de Mangue / Crème Montée légère à la Mangue / Coulis de Mangue (1, 3, 6)	
<b>FRAISE</b>	12,00€
Soupe de Fraises marinées à l'Estragon / Biscuit Croquant / Sorbet Fraise / Gel Fraise Acidulé à la Framboise / Tuile de Riz (1, 6)	
<b>GOURMANDISE DE PETITS POIS</b>	12,00€
Génoise de Petits Pois / Gelée de Cosses de Petits Pois / Salade de Petits Pois, Kiwi et Passion / Perle de Passion / Espuma de Petits Pois à la Vanille / Tuile de Petits Pois (1, 3)	

# MENU CARTE BLANCHE 59€

## ACCORDS METS & VINS

3 verres de vins +26€ / 4 verres de vins +34€

En 5 services, uniquement sur réservation et pour l'ensemble de la table.

Laissez vous guider par le Chef !

## SUGGESTIONS DU MOMENT (HORS MENU CARTE BLANCHE)

### Plats

---

Noix de Saint-Jacques Française snackées / Huile d'Olive truffée / Garniture du Moment 34,00€  
*Dans le Menu Découverte +8€*

Souris d'Agneau Confité / Ail Rosé de Lautrec et Romarin / Garniture du Moment 44,00€  
*Dans le Menu Découverte +18€*

Faux-filet sur Os de Boeuf Charolais Maturé 300G / Frites Taillées au Couteau 45,00€  
Espuma au Vieux Lille  
*Dans le Menu Découverte +19€*

Entrecôte Wagyu Miyazaki A5 «Une des meilleures viandes du monde», environ 150g 115,00€  
*Dans le Menu Découverte +79€*

### Fromage

---

Notre Duo de Fromages de la Région 13,00€  
*Dans le Menu Découverte +4€*

### Desserts

---

Le Café Gourmet 14,00€  
*Dans le Menu Découverte +4€*

# NOS BOISSONS

## Cocktails

20cl

---

Le Passion/Amande	11.50€
<i>Rhum Blanc, Rhum Ambré, Cointreau, Sirop d'Orgeat, Citron Vert, Jus de Maracuja</i>	
Le Red Berry	11.50€
<i>Gin, Tonic, Sirop de Citron, Jus de Cranberry</i>	
Rubis	11.50€
<i>Passoa, Limoncello, Purée de Fraise, Jus d'Orange</i>	
Cocktail du Moment	11.50€

## Mocktails

20cl

---

Le PPM	9.50€
<i>Purée de Poire, Jus de Pomme, Sirop de Menthe, Citron Vert</i>	
Le SurO'cktail	9.50€
<i>Jus de Pamplemousse, Sirop de Sureau, Citron Vert, Limonade</i>	
Mocktail du Moment	9.50€

## Bières

---

Bière Pression « Bon secours »	(25cl) 6.50€ / (33cl) 7,50€ / (50cl) 9,50€
Bière Bouteille « Anosteké IPA » (33cl)	7.00€

## Apéritifs

---

Kir (12cl)	7.00€
Kir Royal (12cl)	13.00€
Genièvre de LOOS (4cl)	6.00€
Suze Gentiane (8cl)	6.00€
Cointreau (4cl)	6.00€
Campari (8cl)	6.00€
Ricard (2cl)	5.00€
Whisky (Oban, Nikka, Cardhu, Lagavulin, Artesia) (4cl)	9.00€
Martini (Rouge ou Blanc) (8cl)	5.00€
Gin (Birdie Timut, Gohelle) (4cl)	9.00€
Porto Burton's tawny (8cl)	5.50€
Porto Offley white (8cl)	5.50€
Rhum Havana Club 3 ans (4cl)	7.00€
Vodka Wyborowa (4cl)	8.50€

## Softs

---

Jus de Fruits Premium « Emile Vergeois » (25cl) (Pomme / Raisin Rouge / Ananas / Orange, Tomate)	5,50€
Perrier (33cl)	4,50€
Ice Tea (25cl)	4,50€
Coca-Cola / Coca zero (33cl)	4,50€
Schweppes tonic (25cl)	4,50€
St Amand Plate / St Amand Gazeuse (1L)	5,90€
(50cl)	3,90€

## Digestifs

---

4cl

Get 27, Get 31	7,00€
Baileys	7,00€
Rhum Dictador <i>Ultra Preimum 12 ans</i>	10,00€
Ron Zacapa <i>Gran Réserve Sistema Solera 23</i>	12,00€
Cognac (Hennessy VS, Martell V.S.O.P)	12,00€
Fleur de Bière "Wolfberger"	9,00€
Eau de Vie de Poire William "Saint Florian"	9,00€
Eau de Vie de Mirabelle "Saint Florian"	9,00€

## Boissons Chaudes

---

Café Grand Cru <i>Pure Origine Honduras Bio &amp; Equitable</i>	3,50€
Blue Mountain Jamaïque, <i>Ample &amp; Opulent</i>	7,00€
Double Espresso Grand Cru, <i>Pur arabica</i> (Hors Blue Montain)	6,50€
Irish Coffee	12,00€

## Thés

---

Thé Noir <i>Aromatisé aux Fruits Rouges</i>	5,00€
Thé Vert au Jasmin, <i>Thé Vert Détox BIO &amp; Maté BIO Aromatisés</i>	5,00€
Thé Vert <i>à la Menthe BIO</i>	5,00€
Thé Blanc <i>Rose Litchi</i>	5,00€

## Infusion

---

Verveine BIO	5,00€
--------------	-------

# NOTRE CAVE À VINS

## Vin au Verre

12cl

### Champagne

NM Pannier 'Brut Sélection' 11,00€

### Vin Blanc

AOP Coteaux d'Aix en Provence 'Première' « Château Pigoudet » 7,00€

IGP Pays d'Oc « Cent pour Cent Chardonnay » 7,00€

Coteaux du Layon « Petite Roche » 7,00€

### Vin Rosé

Liberty Nages Rosé BIO « Château de Nages » 7,00€

### Vin Rouge

IGP Marin d'Eau Douce « Domaine Pujol » 7,00€

Côtes de Bordeaux 'Aliénor' « Château Gravelines » 7,50€

Gamay 'Touraine' « Domaine de la Charmoise » 7,00€

## Vin Blanc

75cl

### Bourgogne

Coteaux-Bourguignons « Louis Jadot » 39,00€

Rully « Louis Jadot » 56,00€

Pouilly-Fuissé « Louis Jadot » 58,00€

Pernand-Vergelesses 'Les Combottes' 65,00€

« Dom. Arnoux Père et Fils »

Mercurey « 1er Cru » 'Clos Marcily' 79,00€

« Les Héritiers Saint-Genys »

Meursault « Domaine Michelot » 138,00€

Puligny-Montrachet « Dom. de Montille » 147,00€

### Grand Sud

IGP Marin d'Eau Douce « Domaine Pujol » 26,00€

### Loire

Sauvignon Blanc 'La petite Perrière' 28,00€

Reuilly 'Tradition' « Domaine Cordaillat » 35,00€

Menetou-Salon 'Classique' 37,00€

« Dom. Isabelle et Pierre Clément »

Sancerre « Dom. De la Rossignole » 49,00€

Pouilly-Fumé « Dom. de Ladoucette » 69,00€

### Rhône

Côtes du Rhône 'Le Clos du Caillou' 38,00€

Viognier 'Les Vignes d'à Côté'

« Domaine Cuilleron » 39,00€

Crozes-Hermitage 'Cuvée Particulière'

« Domaine des Remizières » 46,00€

Saint-Joseph 'La Source'

« Domaine Ferraton Père et Fils » 49,00€

Condrieu 'Les Mondouls'

« Domaine Ferraton Père et Fils » 80,00€

## Vin Rouge

75cl

### Bourgogne

Coteaux-Bourguignons « <i>Louis Jadot</i> »	37,00€
Bourgogne 'Notre-Dame de Bonne Espérance' « <i>Dom. Dubreuil-Fontaine</i> »	44,00€
Savigny-Lès-Beaune « <i>Louis Jadot</i> »	68,00€
Marsannay « <i>Domaine Philippe Naddef</i> »	69,00€
Mercurey « 1er Cru » 'Sazenay' « <i>Louis Jadot</i> »	78,00€
Beaune « 1er Cru » 'Champs-Pimont' « <i>Domaine Jacques Prieur</i> »	140,00€
Clos de Vougeot « Grand Cru » « <i>Domaine Jacques Prieur</i> »	205,00€

### Rhône

Crozes-Hermitage 'Origine' « <i>Domaine des Remizières</i> »	46,00€
Saint-Joseph 'Un Autre Monde' « <i>Domaine Barou</i> »	54,00€
Côte Rôtie 'Les 3 Brunes' « <i>Lionel Faury</i> »	87,00€

### Grand Sud

IGP Marin d'Eau Douce « <i>Domaine Pujol</i> »	26,00€
Faugères 'Les Novices' « <i>Abbaye Sylva-Plana</i> »	32,00€

### Loire

Chinon 'La Croix de Bois' « <i>Dom. Gouron</i> »	29,00€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil 'Elégante' « <i>Vignoble de la Jarnoterie</i> »	34,00€
Menetou-Salon 'Classique' « <i>Dom. Isabelle et Pierre Clément</i> »	37,00€

### Bordeaux

Haut Médoc 'Tout Simplet' « <i>Château Fourcas Dupré</i> »	35,00€
Pauillac « <i>Fleur de Haut-Bages Libéral</i> »	
'2 <sup>nd</sup> Vin' « <i>Château Haut-Bages Libéral</i> »	69,00€
Saint-Julien « <i>Château Teynac</i> »	79,00€

## Vin Rosé

75cl

Liberty Nages Rosé BIO « <i>Château de Nages</i> »	32,00€
Côtes de Provence 'Cuvée Alexandra' « <i>Château Rasque</i> »	49,00€

## Champagne

75cl

NM Pannier 'Brut Sélection'	60,00€
-----------------------------	--------