

Brasserie

« Nulle table ne peut remplacer le partage d'un repas simple orné d'une touche d'amour et d'amitié. »

À PARTAGER

- Huîtres Gillardeau 7,5€
Agrumes / poivre de sancho
- Caviar d'aubergines au Jospé 8€
Cumin / coriandre fraîche
- Maquereau de Méditerranée 8€
Concombre / raifort
- Accras de morue 8€
Piquillos / herbes fraîches
- Cœur de saumon bio 8,5€
Yaourt grec / concombre
- Sardine de Cantabrie 8,5€
- Simple oeuf mimosa 9€
- Sucrine Volaille jaune 9,5€
Fermière / sauce garniture César
- Oeuf parfait 10,5€
Morilles / vin jaune
- Bonite laquée au miso 11€
Épices du saté
- Foie gras de canard des Landes 12€
- Cuisses de Grenouilles 16€
Racine de persil / parmesan

Brasserie

HORS D'OEUVRES

Velouté d'Asperges Vertes / Cappelletti mascarpone/ Parmesan 16€

Escargots de Bourgogne / En coquilles / Beurre « Maître d'hôtel » 6 ou 12 pièces 16€ -26€

Quinoa Avocat / Chou kale / Grenade 18€

Burrata crémeuse / Betterave cuite en croûte de sel 22€

POISSONS

Dos de Cabillaud / Chou-fleur au Jospier / Citron confit 26€

Poulpe de Méditerranée / Grillé au Jospier / Risotto carnaroli aux algues / Condiment « gremolata » 28€

Gâteau de Brochet / Sauce nantua 28€

VIANDES

Tartare de Bœuf / Oignons rings / Frites maison 22€

Piccata de Veau / Artichauts violets / Feuilles de moutarde 32€

Volaille fermière / Grillée au Jospier / Asperges vertes / Morilles vin jaune 38€

Côte de Boeuf Simmental maturée 1kg / Champignons sauvages / Pommes grenaille (Pour 2pers) 95€

TRADITION / ÉVOLUTION

Dos de saumon poché / Beurre blanc 22€

Le Vrai Pavé de rumsteck au poivre (200g net) 28€

Côtes de cochon bio de race française / Sauce charcutière (350g net) 28€

Feuilleté de Ris de Veau / Asperges / Morilles 38€

Brasserie

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages Affinés / Pour vous par Bernard Mure- Ravaut 12€

Baba au Rhum / Crème mi-montée à la vanille 12€

Mille-feuille de tradition 12€

Profiteroles / À notre façon 14€

Ananas Victoria / En fin carpaccio / Huile d'olive / Coriandre en sorbet 14€

Glace Vanille / Turbinée minute / Pop corn caramélisé 10€

Yaourt vanillé maison 9€

Café gourmand 12€

Apéritifs et Digestifs

Apéritifs

Pastis / Ricard 8€

Martini / Campari 8€

Porto LBV 2012 10€

Kir 10€

Kir Royal 17€

Bières

Heineken 8€

La Parisienne 8€

Blonde / Blanche / Rousse

Whisky Bourbon 4cl

Jack Daniel's 12€

Black Label 12€

Marker's Mark 14€

Lagavuline 16 ans 22€

Gin 4cl

Bombay Sapphire 10€

Tanqueray 10€

Vodka 4cl

Absolute 9€

Belvedere 15€

Tequila 4cl

Sauzet Silver 9€

Patron Anejo 19€

Liqueurs 4cl

Limoncello / Get 27 / Get 31 10€

Amaretto / Grand Marnier 12€

Chartreuse Jaune / Verte 16€

Chartreuse VEP Jaune / Verte 24€

Rhum 4cl

Diplomatico 12€

Zacapa 23 ans 19€

Cognac 4cl

La Roch XO 14€

Armagnac 4cl

Darroze 12 ans 14€

Darroze 1998 19€

Calvados 4cl

Dupont 12€

Camut 6 ans 16€

Eaux de Vie 4cl

Poire / Mirabelle / Prune 12€

Brasserie

SOFTS

Eaux Minérales 75cl

Evian / Badoit / Chateldon 8€

Sodas 33cl

Coca Cola / Light / Zéro 8€

Limonade 25cl

Limonade Organic Belvoir 8€

Ginger Beer 25cl

Ginger Beer Belvoir 8€

Jus de Fruits 33cl

Pomme / Tomate / Framboise / Abricot 8€

Café

Lomi / Salvador finca el salvador 4,5€

Thé Mariage Frères

Earl grey / Thé fumé Empereur / Thé rouge / Marco Polo / Thé Vert / English Breakfast 8€

Infusions

Tilleul / Camomille / Verveine / Thym 8€