

LA CARTE
AUTOMNE 2021

11H30/15H30
MENU ENTRÉE / RÔST OU RÔST / DÉLICE 38€
MENU ENTRÉE / RÔST / DÉLICE 48€

ENTRÉES

Terrine de canard colvert,
pickles de légumes

Délicat velouté de champignons

Foie gras de canard poêlé,
fruits d'automne
SUPPLÉMENT + 5€

Œuf "bio" en meurette

Saumon mi-fumé,
crème citronnée et pain de seigle

RÔST

Lieu jaune au plat,
fenouil fondant et citron

Coquillettes
jambon / Comté / truffe noire

Pintade rôtie, courge dorée et châtaignes,
sucs de cuisson

Paleron de bœuf cuisiné longuement,
pomme purée et soufflées

Petit épautre torréfié,
légume de saison, condiment de fanes

DÉLICES

GLACES ET SORBETS

Glace trois vanilles

Glace chocolat Pérou & ganache & grué

Glace pistache, praliné pistache

Glace pâte à tartiner noisette

Sorbet framboise & groseille

Sorbet citron & citron confit

NOTRE SOUFLÉ

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

Soufflé noisette

PRINCES & PRINCESSES

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

15

Coquillettes au jambon

ou

Croque-monsieur

ou

Poulet fermier rôti, frites

ou

Saumon snacké,
pomme confite

Glace ou sorbet

ou

Fruits à croquer

ou

Dessert du jour

COLLATIONS

Tartare de bœuf de race charolaise
bien assaisonné 180G

26

Croque-monsieur
de jambon de Paris et Comté

21

Notre salade César

22

Fromages affinés de nos régions

14

LES VERSAILLAISES

Baba au rhum

Pomme confite comme une Tatin,
glace trois vanilles

Versillaise du moment

Le Louis XIV

PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS

SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465 EN DATE DU 17/12/2002, LE RESTAURANT ORE, AINSI QUE SES FOURNISSEURS, S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES

BULLE

NM	CRÉMANT DE BOURGOGNE - Blanc de Blancs - Stéphane Aladame	150CL	75CL
NM	CHAMPAGNE BRUT IMPÉRIAL - Moët & Chandon		45
NM	CHAMPAGNE BRUT - Selection Alain Ducasse		75
NM	CHAMPAGNE EXTRA BRUT - Barons de Rothschild		75
2012	CHAMPAGNE BRUT GRAND VINTAGE - Moët & Chandon		100
NM	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild		120
			110

BLANC

BOURGOGNE

2018	GIVRY 1 ^{ER} CRU - <i>Clos du Cellier aux Moines</i> - Thénard		40
2019	MÂCON-LUGNY- <i>Les Crays</i> - J. Drouin		45
2020	POUILLY-FUISSÉ - <i>Terres du Menhir</i> - Chataigneraie-Laborier		55
2017	MEURSAULT - <i>Cuvée Saint-Jean</i> - V. Latour		80
2014	PULIGNY-MONTRACHET - X. Monnot		95

RHÔNE

2020	CÔTES DU RHÔNE - Château Saint Roch		30
2018	SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - J. Coursodon		60
2018	CONDRIEU - Faury		80

GRAND SUD-OUEST

2018	MOSAÏQUE - <i>Languedoc</i> - S. Delafont		35
2016	IGP VINS DE PAYS D'OC - <i>Terradria</i> - G. Duboeuf		40

BORDEAUX

2018	BORDEAUX - Clarendelle - Inspiré par Haut-Brion		40
2018	BORDEAUX - Merle Blanc du Château Clarke		60
2010	SAUTERNES - Château Haut-Bergeron		80
2015	JURANÇON - Ballet d'octobre		60

LOIRE

2016	MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE - <i>Les Pierres Blanches</i> - P. Luneau-Papin		35
2018	SANCERRE - <i>Grande Réserve</i> - H. Bourgeois		45

ROUGE

BOURGOGNE

2011	MOULIN À VENT - <i>Fût de chêne</i> - G. Duboeuf		40
2018	BOURGOGNE PINOT NOIR - Fournier		45
2016	GIVRY 1 ^{ER} CRU - <i>La grande Berge</i> - Ragot		50
2017	MEURSAULT - Domaine du Pavillon		80
2017	GEVREY-CHAMBERTIN - Taupenot-Merme		100
2008	CORTON GRAND CRU - <i>Clos du Roi</i> - Thénard	(2011)	190

RHÔNE

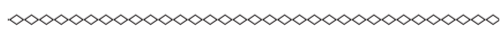
2016	CÔTES DU RHÔNE - <i>Les Portes du Castelas</i> - Grandes Serres		30
2019	CROZES-HERMITAGE - Papillon - G. Robin		45
2012	CÔTES DU RHÔNE - Domaine de Fontbonau		110

BORDEAUX

2015	BORDEAUX - Château Godard		40
2014	BORDEAUX - Château Croix-Mouton		45
2014	BORDEAUX - Château Poitevin		50
2013	BORDEAUX - Domaine de l'A		75
2013	MÉDOC - Chapelle de Potensac		40
2016	HAUT-MÉDOC - Les Granges		45
2014	SAINT-JULIEN - Esprit de Saint-Pierre		70
2015	LISTRAC-MÉDOC - Château Clarke		95
2014	PESSAC-LÉOGNAN - Les Hauts de Smith		70
2015	FRONSAC - Château de la Dauphine		50
2012	MONTAGNE-SAINT-EMILION - Vieux Château Saint-André		45
2013	SAINT-ÉMILION GRAND CRU - La Réserve de Louis		55
2013	SAINT-ÉMILION GRAND CRU - Château Louis		80
2012	SAINT-ÉMILION GRAND CRU - Château Trianon		80

LOIRE

2019	CHINON - <i>Les Gravières</i> - Couly-Dutheil		30
------	---	--	----



Carte des vins d'exception sur demande

* EAU

		33CL	50CL	75CL	100CL
Vittel			4,5		8
San Pellegrino			4,5		8
Chateldon				8	
Perrier		5			

* SOFT

				33CL
Coca, Coca Zero				6,5
				25CL
Orangina , Limonade ,Tonic				6,5

JUS DE FRUIT & NECTAR

				20CL
Orange, pamplemousse, ananas				6
Tomate, cranberry, pomme				6

SIROP

SERVI AVEC VITTEL 50 CL OU SAN PELLEGRINO 50 CL

Menthe, grenadine, fraise, citron				5
Cassis, orgeat				5

CIDRE & BIÈRE

				33CL
Cidre extra brut SASSY - <i>SMALL BATCH</i>				7
Cidre doux SASSY - <i>L'INIMITABLE</i>				7
Cidre rosé SASSY - <i>LA SULFUREUSE</i>				9
Bières blondes HEINEKEN,				7
Bière blanche EDELWEISS				7
Bière ambrée VOLCELEST				8
Abbayes ORVAL, CHIMAY BLEUE				8

THÉ & INFUSION

Thés				6
EARL GREY INTENSE / BREAKFAST INTENSE / THÉ VERT DE CHINE				
THÉ VERT À LA MENTHE <u>BIO</u> / THÉ AU JASMIN / THÉ DARJELING				
Infusions				6
TILLEUL / VERVEINE / CAMOMILLE				
Thés d'exception				
THÉ <u>BIO</u> ISSUS DU COMMERCE EQUITABLE PASCAL HAMOUR				

CAFÉ

Expresso, décaféiné				5,5
Café allongé, café américain				5,5
Double expresso				7
Noisette				5,5
Café latté, cappuccino				7
Affogato				10

CHOCOLAT

Chocolat chaud de notre Manufacture				7
-------------------------------------	--	--	--	---

* Issus de bouteilles en verres recyclées

VERRES & DEMI-BOUTEILLES EN CARAFE

BULLE

		20CL	12CL
NM	CHAMPAGNE BRUT IMPÉRIAL - Moët & Chandon		14
NM	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild		18

BLANC

		15CL	
2019	MÂCON-LUGNY- <i>Les Crays</i> - Joseph Drouhin		8
2019	BORDEAUX - Clarendelle - Inspiré par Haut-Brion		7
2018	MOSAÏQUE - <i>Languedoc</i> - S. Delafont		7

ROSÉ

2020	CÔTES DE PROVENCE - <i>Prestige</i> - Minuty		12
------	--	--	----

ROUGE

2019	BOURGOGNE PINOT NOIR - Fournier		8
2016	CÔTES DU RHÔNE - <i>Les Portes de Castelas</i> - Grandes Serres		7
2015	BORDEAUX - Château Godard		7

BLANC

		37.5CL
2019	MÂCON-LUGNY- <i>Les Crays</i> - Joseph Drouhin	23
2019	BORDEAUX - Clarendelle - Inspiré par Haut-Brion	22
2018	MOSAÏQUE - <i>Languedoc</i> - S. Delafont	21

ROSÉ

2020	CÔTES DE PROVENCE - <i>Prestige</i> - Minuty	30
------	--	----

ROUGE

2019	BOURGOGNE PINOT NOIR - Fournier	23
2016	CÔTES DU RHÔNE - <i>Les Portes de Castelas</i> - Grandes Serres	19
2015	BORDEAUX - Château Godard	22