

15H30/17H30



**COLLATIONS**

—

Pressée de volaille et foie gras de canard,  
marmelade d'échalote

21

Coquillettes  
jambon / Comté / truffe noire

24

Velouté glacé de concombre et menthe

14

Croque-monsieur volaille et Comté

21

Saumon gravelax aux agrumes,  
condiment orange

20

Tartare de bœuf de race charolaise  
bien assaisonné 180g

26

Notre salade César

22



**LES DÉLICIES DE MARIE-ANTOINETTE**

—

**GLACES ET SORBETS**

7

Glace trois vanilles

Glace chocolat Pérou & ganache

Glace pistache, praliné pistache

Glace du moment

Sorbet Granny Smith, citron vert & basilic

Sorbet citron & citron confit

**LES VERSAILLAISES**

10

Millefeuille à la vanille

Fraisier

Tartelette de saison

Le Louis XIV

**NOTRE SOUFFLÉ**

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

12

Soufflé framboise, sorbet verveine

## BULLE

<b>NM</b>	CRÉMANT DE BOURGOGNE - <i>Blanc de blancs</i> - Stéphane Aladame
<b>NM</b>	CHAMPAGNE - <i>Brut Impérial</i> - Moët & Chandon
<b>NM</b>	CHAMPAGNE EXTRA BRUT - Barons de Rothschild
<b>2012</b>	CHAMPAGNE BRUT - <i>Grand Vintage</i> - Moët & Chandon
<b>NM</b>	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild

## BLANC

### BOURGOGNE

<b>2018</b>	GIVRY 1 <sup>ER</sup> CRU - <i>Clos du Cellier aux Moines</i> - Domaine Thénard
<b>2020</b>	MÂCON-BUSSIÈRES- <i>Les Clos</i> - Joseph Drouhin
<b>2020</b>	POUILLY-FUISSÉ - <i>Terres du Menhir</i> - Chataigneraie-Laborier
<b>2019</b>	MEURSAULT - <i>Cuvée Saint-Jean</i> - Vincent Latour
<b>2019</b>	PULIGNY-MONTRACHET - Xavier Monnot

### RHÔNE

<b>2020</b>	CÔTES DU RHÔNE - Château Saint Roch
<b>2020</b>	SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - J. Coursodon
<b>2021</b>	CÔTES DU RHÔNE - <i>Viognier ritou</i> - Domaine Vallet
<b>2018</b>	CONDRIEU - Faury

### GRAND SUD-OUEST

<b>2020</b>	MOSAÏQUE - <i>Languedoc</i> - S. Delafont
<b>2016</b>	IGP VINS DE PAYS D'OC - <i>Terradria</i> - G. Duboeuf
<b>2015</b>	JURANÇON - <i>Ballet d'octobre</i> - Domaine Cauhapé

### BORDEAUX

<b>2019</b>	BORDEAUX - <i>Clarendelle</i> - Inspiré par Haut-Brion
<b>2014</b>	PESSAC-LÉOGNAN - <i>La réserve de Malartic</i> - Château Malartic-Lagravrière
<b>2018</b>	BORDEAUX - Merle Blanc du Château Clarke
<b>2015</b>	SAUTERNES - Château Haut-Bergeron

### LOIRE

<b>2016</b>	MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE - <i>Les Pierres Blanches</i> - P. Luneau-Papin
<b>2020</b>	SANCERRE - <i>Grande Réserve</i> - Henri Bourgeois
<b>2020</b>	SANCERRE - <i>la Mercy Dieu</i> - Bailly Reverdy

## ROUGE

### BOURGOGNE

<b>2017</b>	MOULIN À VENT - <i>Fût de chêne</i> - Georges Duboeuf
<b>2019</b>	BOURGOGNE - <i>Passetoutgrain</i> - Tardy
<b>2019</b>	GIVRY 1 <sup>ER</sup> CRU - <i>La grande Berge</i> - Ragot
<b>2017</b>	MEURSAULT - Domaine du Pavillon
<b>2019</b>	GEVREY-CHAMBERTIN - Taupenot-Merme
<b>2018</b>	CORTON GRAND CRU - <i>Clos du Roi</i> - Thénard

### RHÔNE

<b>2018</b>	CÔTES DU RHÔNE - <i>Les Portes du Castelas</i> - Grandes Serres
<b>2020</b>	CROZES-HERMITAGE - <i>Papillon</i> - Gilles Robin
<b>2018</b>	GIGONDAS - <i>Vieilles Vignes</i> - Domaine Tourbillon
<b>2019</b>	CÔTE-RÔTIE - <i>Revinicence</i> - Domaine Faury

### BORDEAUX

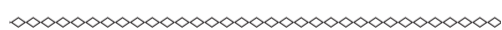
<b>2018</b>	BORDEAUX - Château Croix-Mouton
<b>2013</b>	BORDEAUX - Domaine de l'A
<b>2016</b>	PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION - Château des Laurets
<b>2016</b>	HAUT-MÉDOC - Les Granges
<b>2015</b>	LISTRAC-MÉDOC - Château Clarke
<b>2014</b>	SAINT-JULIEN - Esprit de Saint-Pierre
<b>2009</b>	MARGAUX - <i>Ségla</i> - Domaine Chanel
<b>2013</b>	PESSAC-LÉOGNAN - <i>La réserve de Malartic</i> - Château Malartic-Lagravrière
<b>2015</b>	PESSAC-LÉOGNAN - Les Hauts de Smith

### LOIRE

<b>2019</b>	CHINON - <i>Les Gravières</i> - Couly-Dutheil
<b>2018</b>	MENETOU-SALON - <i>Morogues Le Petit Clos</i> - Jean Max Roger

## ROSÉ

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



## VERRES & DEMI-BOUTEILLES EN CARAFE

### BULLE

		12CL	
<b>NM</b>	CHAMPAGNE BRUT IMPÉRIAL - Moët & Chandon	14	
<b>NM</b>	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild	18	

### BLANC

		15CL	37.5CL
<b>2020</b>	MÂCON-BUSSIÈRES - <i>Les Clos</i> - Joseph Drouhin	8	23
<b>2021</b>	CÔTES DU RHÔNE - <i>Viognier Ritou</i> - Domaine Vallet	7	22
<b>2020</b>	CÔTES DU RHÔNE - Château Saint Roch		18
<b>2020</b>	SANCERRE - <i>La Mercy Dieu</i> - Bailly Reverdy	10	25

75CL				
45				
80				
100				
120				
110				

## \* 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, pêche, orgeat	5

## CAFÉ & CHOCOLAT

Expresso, décaféiné	5,5
Café allongé, café américain	5,5
Double expresso	7
Noisette	5,5
Café latté, cappuccino	7
Chocolat chaud de notre Manufacture	7
Glace aux trois vanilles noyée au café	10

## 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 BIO ISSUS DU COMMERCE EQUITABLE PASCAL HAMOUR

## 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

## ALCOOL

	4CL
Jack Daniel	8
Johnnie Walker Black	9
Lagavuline 16 ans d'âge	18
Belvedere	9
Diplomatico	12
Tanqueray	9
Supplément Soda	4

\* Issus de bouteilles en verres recyclées

### ROSÉ

		15CL	37.5CL
<b>2020</b>	CÔTES DE PROVENCE - <i>Prestige</i> - Minuty	12	30

### ROUGE

<b>2019</b>	BOURGOGNE - <i>Passetoutgrain</i> - Jean Tardy	8	21
<b>2018</b>	CÔTES DU RHÔNE - <i>Les Portes de Castelas</i> - Grandes Serres	7	19
<b>2016</b>	PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION - Château des Laurets	9	23

## DESSERT

		7CL
<b>2015</b>	SAUTERNES - Château Haut-Bergeron	10