

15H30/17H30



COLLATIONS

—

Pressée de foie gras de canard,
abricot

21

Coquillettes
jambon / Comté / truffe noire

24

Soupe glacée de tomate et pastèque

14

Croque-monsieur volaille et Comté

21

Daurade royale marinée aux agrumes

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 fraise, fraise fermentée

Sorbet citron & citron confit

LES VERSAILLAISES

10

Millefeuille à la vanille

Abricots rôtis, glace plombières

Composition pêche/thym citron, sorbet nectarine

Le Louis XIV

NOTRE SOUFFLÉ

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

12

Soufflé à la myrtille

PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS

SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1467 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 - <i>Blanc de blancs</i> - Stéphane Aladame
NM	CHAMPAGNE - <i>Brut Impérial</i> - Moët & Chandon
NM	CHAMPAGNE EXTRA BRUT - Barons de Rothschild
2012	CHAMPAGNE BRUT - <i>Grand Vintage</i> - Moët & Chandon
NM	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild

BLANC

BOURGOGNE

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

RHÔNE

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

GRAND SUD-OUEST

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

BORDEAUX

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

LOIRE

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

ROUGE

BOURGOGNE

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

RHÔNE

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

BORDEAUX

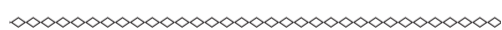
2018	BORDEAUX - Château Croix-Mouton
2013	BORDEAUX - Domaine de l'A
2016	PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION - Château des Laurets
2016	HAUT-MÉDOC - Les Granges
2015	LISTRAC-MÉDOC - Château Clarke
2014	SAINT-JULIEN - Esprit de Saint-Pierre
2009	MARGAUX - <i>Ségla</i> - Domaine Chanel
2013	PESSAC-LÉOGNAN - <i>La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

LOIRE

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

ROSÉ

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



VERRES & DEMI-BOUTEILLES EN CARAFE

BULLE

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

BLANC

		15CL	37.5CL		
	2021 CÔTES DU RHÔNE - <i>Viognier Ritou</i> - Domaine Vallet	7	22		
	2020 CÔTES DU RHÔNE - Château Saint Roch		18		
	2020 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
	CAMOMILLE				
	Thés d'exception				

THÉ BIO ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE 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
	2020 CÔTES DE PROVENCE - <i>Prestige</i> - Minuty			12	30

ROUGE

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

DESSERT

					7CL
	2015 SAUTERNES - Château Haut-Bergeron			10	