

11H30/3H30

MENU STARTER / RÔST OR RÔST / DELIGHT 42€

MENU STARTER / RÔST / DELIGHT 52€

STARTERS

—

Country terrine,
herb salad and pickles

Chilled tomato and watermelon soup

Confit duck foie gras, tangy cherries
SUPPLEMENT +5€

Organic egg,
spinach leaves and mushrooms

Gilt-head bream marinated with citrus

RÔST

—

Salmon cooked one side,
confit tiny potatoes, béarnaise sauce

Coquillettes pasta,
ham / Comté / black truffle

Roasted guinea fowl, leg confit with jus,
carrots and soft tops crushed

Well seasoned
Charolais beef tartare 180gr

Roasted summer vegetables,
smoked eggplant condiment,
ratatouille juice

DELIGHTS

—

ICE CREAM & SORBET

Three vanilla ice cream

Peruvian chocolate, ganache & cocoa nib

Pistachio and pistachio praline ice cream

Daily ice cream

Strawberry, fermented strawberry sorbet

Lemon & confit lemon sorbet

OUR SOUFFLÉ

(JUST) A 10 MINUTE WAIT

Blueberry soufflé

PRINCE & PRINCESS

UNDER 10 YEAR OLD

15

—

Ham coquillettes pasta

or

Croque-monsieur

or

Roasted free-range chicken, French fries

or

Seared salmon,
confit potatoes

Ice cream or sorbet

or

Fresh fruit

or

Dessert of the day

LIGHT MEAL

—

Beef entrecôte,
all about tomatoes

39

Chicken and Comté
croque-monsieur

21

Our Caesar salad

22

Pont-l'Evêque, dried fruit chutney

14

LES VERSAILLAISES

Peach and lemon thyme composition,
nectarine sorbet

Roasted apricot,
plombières ice cream

Bespoke Versailles

Louix XIV

Vanilla Millefeuille

NET PRICES IN EURO, SERVICE INCLUDED

ACCORDING TO THE LEGAL REQUIREMENT CONTROLS BY THE DECRET DATED 17/12/2002 N°2002-1467, ORE RESTAURANT AND ITS SUPPLIERS, ENGAGE AND GUARANTEE THE FRENCH ORIGIN OF ALL THEIR MEATS

BUBBLE

NM	CRÉMANT DE BOURGOGNE - <i>Blanc de blancs</i> - Stéphane Aladame	45
NM	CHAMPAGNE - <i>Brut Impérial</i> - Moët & Chandon	80
NM	CHAMPAGNE EXTRA BRUT - Barons de Rothschild	100
2012	CHAMPAGNE BRUT - <i>Grand Vintage</i> - Moët & Chandon	120
NM	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild	110

WHITE

BOURGOGNE

2018	GIVRY 1 ^{ER} CRU - <i>Clos du Cellier aux Moines</i> - Domaine Thénard	40
2020	MÂCON-BUSSIÈRES- <i>Les Clos</i> - Joseph Drouhin	45
2020	POUILLY-FUISSÉ - <i>Terres du Menhir</i> - Chataigneraie-Laborier	55
2019	MEURSAULT - <i>Cuvée Saint-Jean</i> - Vincent Latour	80
2019	PULIGNY-MONTRACHET - Xavier Monnot	95

RHÔNE

2020	CÔTES DU RHÔNE - Château Saint Roch	30
2020	SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - J. Coursodon	60
2021	VIOGNIER RITOU- Domaine Vallet	45

2018	CONDRIEU - Faury	80
------	------------------	----

GRAND SUD-OUEST

2020	MOSAÏQUE - <i>Languedoc</i> - S. Delafont	35
2016	IGP VINS DE PAYS D'OC - <i>Terradria</i> - Georges Duboeuf	40
2015	JURANÇON - <i>Ballet d'octobre</i> - Domaine Cauhapé	60

BORDEAUX

2019	BORDEAUX - <i>Clarendelle</i> - Inspiré par Haut-Brion	40
2014	PESSAC-LÉOGNAN - <i>La réserve de Malartic</i> - Château Malartic-Lagravrière	40
2018	BORDEAUX - Merle Blanc du Château Clarke	60
2015	SAUTERNES - Château Haut-Bergeron	80

LOIRE

2016	MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE - <i>Les Pierres Blanches</i> - P. Luneau-Papin	35
2020	SANCERRE - <i>Grande Réserve</i> - Henri Bourgeois	50
2020	SANCERRE - <i>la Mercy Dieu</i> - Bailly Reverdy	50

RED

BOURGOGNE

2017	MOULIN-À-VENT - <i>Fût de chêne</i> - G. Duboeuf	40
2019	BOURGOGNE - <i>Passetoutgrain</i> - Tardy	45
2019	GIVRY 1 ^{ER} CRU - <i>La grande Berge</i> - Ragot	50
2017	MEURSAULT - Domaine du Pavillon	80
2019	GEVREY-CHAMBERTIN - Taupenot-Merme	90
2018	CORTON GRAND CRU - <i>Clos du Roi</i> - Thénard	100

RHÔNE

2018	CÔTES DU RHÔNE - <i>Les Portes du Castelas</i> - Grandes Serres	30
2020	CROZES-HERMITAGE - <i>Papillon</i> - Gilles Robin	45
2018	GIGONDAS - <i>Vieilles Vignes</i> - Domaine Tourbillon	55
2019	CÔTE-RÔTIE - <i>Revinicence</i> - Domaine Faury	80

BORDEAUX

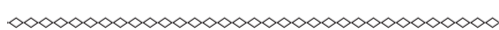
2018	BORDEAUX - Château Croix-Mouton	45
2013	BORDEAUX - Domaine de l'A	75
2016	PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION - Château des Laurets	45
2016	HAUT-MÉDOC - Les Granges	45
2015	LISTRAC-MÉDOC - Château Clarke	95
2014	SAINT-JULIEN - Esprit de Saint-Pierre	70
2009	MARGAUX - <i>Ségla</i> - Domaine Chanel	80
2013	PESSAC-LÉOGNAN - <i>La réserve de Malartic</i> - Château Malartic-Lagravrière	40
2015	PESSAC-LÉOGNAN - Les Hauts de Smith	70

LOIRE

2019	CHINON - <i>Les Gravières</i> - Couly-Dutheil	30
2018	MENETOU-SALON - <i>Morogues Le Petit Clos</i> - Jean Max Roger	40

ROSÉ

2020	CÔTES DE PROVENCE - <i>Prestige</i> - Minuty	55
------	--	----



GLASS & HALF-CARAFE BOTTLE

BUBBLE

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

WHITE

		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		

* WATER

		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	

JUICE & NECTAR

				20CL	
	Orange, grapefruit, pineapple			6	
	Tomato, cranberry, apple			6	

SYRUP

	SERVED WITH VITTEL 50 CL OR SAN PELLEGRINO 50 CL				
	Mint, grenadine, strawberry, lemon			5	
	Blackcurrant, peach, barley			5	

COFFEE & CHOCOLATE

	Espresso, décaféiné			5,5	
	American coffee			5,5	
	Double espresso			7	
	Noisette			5,5	
	Latte, cappuccino			7	
	Hot chocolate from our Manufacture			7	
	Three vanilla ice cream 'flood' with coffee			10	

TEA & INFUSION

	Tea			6	
	INTENSE EARL GREY / INTENSE BREAKFAST / CHINA GREEN TEA				
	BIO MINT GREEN TEA / JASMINE TEA / DARJEELING TEA				
	Infusion			6	
	CHAMOMILLE				
	Exceprional tea				

ENVIRONMENTALLY FIRENDLY PASCAL HAMOUR TEA

CIDER & BEER

					33CL
	Extra brut cider SASSY - <i>SMALL BATCH</i>			7	
	Sweet cider SASSY - <i>L'INIMITABLE</i>			7	
	Rosé cider SASSY - <i>LA SULFUREUSE</i>			9	
	Lager HEINEKEN			7	
	White beer EDELWEISS			7	
	Amber beer VOLCELEST			8	
	Abbey beer 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	
	Supplement Soda			4	

* from recycled glass bottles

ROSÉ

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

RED

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

DESSERT

					7CL
	2015 SAUTERNES - Château Haut-Bergeron			10	