

11H30/15H30

MENU ENTRÉE / RÔST OU RÔST / DÉLICE 42€

MENU ENTRÉE / RÔST / DÉLICE 52€

ENTRÉES

Terrine de campagne,
salade d'herbes et pickles

Soupe glacée de tomate et pastèque

Foie gras de canard confit,
cerises acidulées

SUPPLÉMENT + 5€

Œuf bio, épinards et champignons

Daurade royale marinée aux agrumes

RÔST

Saumon à l'unilatéral,
pomme grenaille confites, sauce béarnaise

Coquillettes
jambon / Comté / truffe noire

Suprême de pintade doré,
la cuisse confite au jus,
carottes et fanes tendres pilées

Tartare de bœuf de race charolaise,
bien assaisonné 180g

Légumes d'été rôtis,
condiment aubergine fumée,
jus d'une ratatouille

DÉLICES

GLACES ET SORBETS

Glace trois vanilles

Glace chocolat Pérou & ganache

Glace pistache & praliné pistache

Glace du moment

Sorbet fraise,
fraise fermentée

Sorbet citron & citron confit

NOTRE SOUFLÉ

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

Soufflé à la myrtille

PRINCES & PRINCESSES

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

15

Coquillettes au jambon

ou

Croque-monsieur

ou

Poulet fermier rôti, frites

ou

Saumon snacké,
pommes de terres confites

Glace ou sorbet

ou

Fruits à croquer

ou

Dessert du jour

COLLATIONS

Entrecôte de boeuf,
tomate à la tomate

39

Croque-monsieur
volaille et Comté

21

Notre salade César

22

Pont-l'Évêque, chutney de fruits secs

14

LES VERSAILLAISES

Composition pêche/thym citron,
sorbet nectarine

Abricot rôti,
glace plombières

Versillaise du moment

Le Louis XIV

Millefeuille à la vanille

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

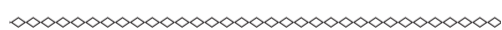
2018	BORDEAUX - Château Croix-Mouton
2013	BORDEAUX - Domaine de l'A
2016	PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION - Château des Laurets
2016	HAUT-MÉDOC - Les Granges
2015	LISTRAC-MÉDOC - Château Clarke
2014	SAINT-JULIEN - Esprit de Saint-Pierre
2009	MARGAUX - <i>Ségla</i> - Domaine Chanel
2013	PESSAC-LÉOGNAN - <i>La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