

LA CARTE AUTOMNE/HIVER 2022

11H30/15H30
MENU ENTRÉE / RÔST OU RÔST / DÉLICE 42€
MENU ENTRÉE / RÔST / DÉLICE 52€

ENTRÉES

Terrine de volaille,
salade d'herbes et pickles

Velouté de légumes de saison
au lard paysan

Foie gras de canard,
fruits du moment confits

SUPPLÉMENT + 5€

Œuf bio en meurette,
pain toasté

Saumon fumé d'Ecosse,
condiment citron

RÔST

Cabillaud à la grenobloise,
choux fleurs multicolores

Coquillettes
jambon / Comté / truffe noire

Suprême de volaille farci,
laitue braisée, sucs de cuisson

Tartare de bœuf de race charolaise,
bien assaisonné 180G

Petit épeautre de Haute-Provence
cuisiné aux légumes racines, jus végétal

DÉLICES

GLACES ET SORBETS

Glace trois vanilles

Glace caramel beurre salé

Glace pistache & praliné pistache

Glace du moment

Sorbet chocolat Madagascar

Sorbet citron & citron confit

NOTRE SOUFLÉ

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

Soufflé ananas et rhum, glace coco

PRINCES & PRINCESSES

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

15

Coquillettes au jambon

ou

Croque-monsieur

ou

Paleron de boeuf,
purée de pommes de terre

ou

Cabillaud, légumes de saison

Glace ou sorbet

ou

Fruits à croquer

ou

Dessert du jour

COLLATIONS

Paleron de boeuf au jus,
pommes purée et soufflées

39

Croque-monsieur
jambon et Comté

21

Notre salade César

22

Fromage de chèvre de M. Fabre

14

LES VERSAILLAISES

Baba au rhum EMINENTE,
Chantilly mi-montée

Composition marron,
noisette et orange confite

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>Impérial</i> - Moët & Chandon
NM	CHAMPAGNE EXTRA BRUT - Barons de Rothschild
2013	CHAMPAGNE BRUT - <i>Grand Vintage</i> - Moët & Chandon
NM	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild
NM	CHAMPAGNE SAKE - Alain Ducasse

BLANC

BOURGOGNE

2020	GIVRY - <i>Champ Pourot</i> - Domaine Ragot
2020	MÂCON-BUSSIÈRES- <i>Les Clos</i> - Joseph Drouhin
2020	POUILLY-FUISSÉ - <i>Terres du Menhir</i> - Chataigneraie-Laborier
2020	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

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

BORDEAUX

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>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
2020	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

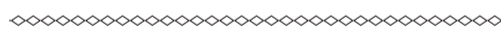
2018	BORDEAUX - Château Croix-Mouton
2013	BORDEAUX - Domaine de l'A
2016	PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION - Château des Laurets
2015	LISTRAC-MÉDOC - Château Clarke
2014	SAINT-JULIEN - Esprit de Saint-Pierre
2015	PESSAC-LÉOGNAN - Les Hauts de Smith

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
------	--



75CL	* EAU	33CL	50CL	75CL	100CL
45	Evian, San Pellegrino		4,5		8
80	Chateldon			8	
100	Perrier	5			

* SOFT

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

JUS DE FRUIT & NECTAR

40	Orange, pamplemousse, ananas				6
45	Tomate, cranberry, pomme				6

COCKTAILS

30	Bourbon Old Fashioned 14CL				12
60	Caïpirinha 14CL				12
45	Cosmopolitan 14CL				12
80	Campari Spritz 17CL				12
	Campari Negroni 9CL				14
40	Campari Americano 12CL				14

CAFÉ & CHOCOLAT

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

THÉ & INFUSION KUSMI TEA

40	Thés				6
45	DARJEELING / THÉ VERT CHINE / ENGLISH BREAKFAST / QUATRE FREE ROUGE/				
50	WHITE ANASTASIA / JASMIN / THE BLANC ALAIN DUCASSE / ROOIBOS VANILLE /				
80	EARL GREY / CEYLAN /THÉ VERT MENTHE				

30	Infusions				6
45	CAMOMILLE / AQUASUMMER				

CIDRE & BIÈRE

80					33CL
	Cidre extra brut SASSY - <i>SMALL BATCH</i>				7
	Cidre doux SASSY - <i>L'INIMITABLE</i>				7
45	Cidre rosé SASSY - <i>LA SULFUREUSE</i>				9
75	Bières blondes HEINEKEN				7
45	Bière blanche EDELWEISS				7
95	Bière ambrée VOLCELEST				8
70	Abbeyes ORVAL, CHIMAY BLEUE				8

ALCOOL

30					4CL
40	Jack Daniel				8
	Johnnie Walker Black				9
	Lagavuline 16 ans d'âge				18
	Rhum HSE selection Alain Ducasse				16
	Vermouth royal - La Quintinye				10
	Belvedere				9
	Tanqueray				9
	Supplément Soda				4

* Issus de bouteilles en verres recyclées

VERRES & DEMI-BOUTEILLES EN CARAFE

BULLE

		12CL			
NM	CHAMPAGNE BRUT - Moët & Chandon	14		2020 CÔTES DE PROVENCE - <i>Prestige</i> - Minuty	12 30
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 SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - J. Coursodon	10			
	2020 SANCERRE - <i>La Mercy Dieu</i> - Bailly-Reverdy	10	25		
	2020 MÂCON-BUSSIÈRES- <i>Les Clos</i> - Joseph Drouhin	10			

ROSÉ

		15CL	37.5CL
--	--	------	--------

ROUGE

	2019 BOURGOGNE - <i>Passetoutgrain</i> - Jean Tardy	8	21
	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 JURANÇON - <i>Ballet d'octobre</i> - Domaine Cauhapé		8
	2015 SAUTERNES - Château Haut-Bergeron		10