

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 HSE, Chantilly mi-montée

Composition marron,  
noisette et orange confite

Versaillaise 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

<b>NM</b>	CRÉMANT DE BOURGOGNE - <i>Blanc de blancs</i> - Stéphane Aladame
<b>NM</b>	CHAMPAGNE - <i>Impérial</i> - Moët & Chandon
<b>NM</b>	CHAMPAGNE EXTRA BRUT - Barons de Rothschild
<b>2013</b>	CHAMPAGNE BRUT - <i>Grand Vintage</i> - Moët & Chandon
<b>NM</b>	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild
<b>NM</b>	CHAMPAGNE SAKE - Alain Ducasse

## BLANC

### BOURGOGNE

<b>2020</b>	GIVRY - <i>Champ Pourot</i> - Domaine Ragot
<b>2020</b>	MÂCON-BUSSIÈRES- <i>Les Clos</i> - Joseph Drouhin
<b>2020</b>	POUILLY-FUISSÉ - <i>Terres du Menhir</i> - Chataigneraie-Laborier
<b>2020</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>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>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>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>2020</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>2015</b>	LISTRAC-MÉDOC - Château Clarke
<b>2014</b>	SAINT-JULIEN - Esprit de Saint-Pierre
<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
-------------	--



75CL	* EAU	33CL	50CL	75CL	100CL
45	Evian, San Pellegrino		4,5		8
80	Chateldon			8	
100	Perrier	5			
120					
110					
90					
	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
	Double expresso	7
35	Noisette	5,5
50	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 / WHITE ANASTASIA / JASMIN / THE BLANC ALAIN DUCASSE / ROOIBOS VANILLE / EARL GREY / CEYLAN / THÉ VERT MENTHE	

30	Infusions	6
45	CAMOMILLE / AQUASUMMER	

## CIDRE & BIÈRE

		33CL
80	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

		4CL
30	Jack Daniel	8
40	Johnnie Walker Black	9
	Lagavuline 16 ans d'âge	18
65	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
<b>NM</b>	CHAMPAGNE BRUT - Moët & Chandon	14
<b>NM</b>	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild	18

### BLANC

		15CL	37.5CL
<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>	SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - J. Coursodon	10	
<b>2020</b>	SANCERRE - <i>La Mercy Dieu</i> - Bailly-Reverdy	10	25
<b>2020</b>	MÂCON-BUSSIÈRES- <i>Les Clos</i> - Joseph Drouhin	10	

### 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>	JURANÇON - <i>Ballet d'octobre</i> - Domaine Cauhapé	8
<b>2015</b>	SAUTERNES - Château Haut-Bergeron	10