

LA CARTE
AUTUMN/WINTER 2022

11:30AM/3:30PM
MENU STARTER / RÔST OR RÔST / DELIGHT 42€
MENU STARTER / RÔST / DELIGHT 52€

STARTERS
—

Chicken terrine,
herb salad and pickles

Seasonal vegetable velouté
with country bacon

Duck foie gras,
confit fruit
SUPPLEMENT +5€

Meurette-style organic egg,
toasted bread

Smoked Scottish salmon,
lemon condiment

RÔST
—

Cod 'à la grenobloise',
rainbow cauliflowers

Coquillettes pasta,
ham / Comté / black truffle

Stuffed chicken breast, braised lettuce,
cooking jus

Well seasoned
Charolais beef tartare 180gr

Small spelt from Haute-Provence
with root vegetables

DELIGHTS
—

ICE CREAM & SORBET

Three vanilla ice cream

Salted butter caramel ice cream

Pistachio and pistachio praline ice cream

Daily ice cream

Madagascar chocolate sorbet

Lemon & confit lemon sorbet

OUR SOUFFLÉ

(JUST) A 10 MINUTE WAIT

Pineapple and rum soufflé,
coconut ice cream

PRINCE & PRINCESS

UNDER 10 YEAR OLD

15

—

Ham coquillettes pasta

or

Croque-monsieur

or

Beef chuck, potato purée

or

Cod, seasonal vegetables

Ice cream or sorbet

or

Fresh fruit

or

Dessert of the day

LIGHT MEAL
—

Beef chuck with jus,
two way potatoes

39

Ham and Comté
croque-monsieur

21

Our Caesar salad

22

Mr Fabre goat cheese

14

LES VERSAILLAISES

EMINENTE rhum baba,
lightly whipped Chantilly

Chestnut, hazelnut
and confit orange composition

Bespoke Versailles

Louix XIV

Vanilla Millefeuille

BUBBLE

NM	CRÉMANT DE BOURGOGNE - <i>Blanc de blancs</i> - Stéphane Aladame	45
NM	CHAMPAGNE - <i>Impérial</i> - Moët & Chandon	80
NM	CHAMPAGNE EXTRA BRUT - Barons de Rothschild	100
2013	CHAMPAGNE BRUT - <i>Grand Vintage</i> - Moët & Chandon	120
NM	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild	110
NM	CHAMPAGNE SAKE - Alain Ducasse	90

WHITE

BOURGOGNE

2020	GIVRY - <i>Champ Pourot</i> - Domaine Ragot	40
2020	MÂCON-BUSSIÈRES- <i>Les Clos</i> - Joseph Drouhin	45
2020	POUILLY-FUISSÉ - <i>Terres du Menhir</i> - Chataigneraie-Laborier	55
2020	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	CÔTES DU RHÔNE - <i>Viognier ritou</i> - Domaine Vallet	45
2018	CONDRIEU - Faury	80

GRAND SUD-OUEST

2016	IGP VINS DE PAYS D'OC - <i>Terradria</i> - G. Duboeuf	40
2015	JURANÇON - <i>Ballet d'octobre</i> - Domaine Cauhapé	60

BORDEAUX

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>la Mercy Dieu</i> - Bailly Reverdy	50

RED

BOURGOGNE

2017	MOULIN À VENT - <i>Fût de chêne</i> - Georges Duboeuf	40
2019	BOURGOGNE - <i>Passetoutgrain</i> - Tardy	45
2020	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

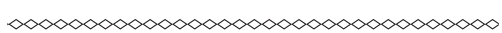
2018	BORDEAUX - Château Croix-Mouton	45
2013	BORDEAUX - Domaine de l'A	75
2016	PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION - Château des Laurets	45
2015	LISTRAC-MÉDOC - Château Clarke	95
2014	SAINT-JULIEN - Esprit de Saint-Pierre	70
2015	PESSAC-LÉOGNAN - Les Hauts de Smith	70

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	65
------	----------------------------------------------	----



* WATER

	33CL	50CL	75CL	100CL
Evian, San Pellegrino		4,5		8
Chateldon			8	
Perrier	5			

* SOFT

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

JUICE & NECTAR

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

COCKTAILS

Bourbon Old Fashioned	14CL	12
Caïpirinha	14CL	12
Cosmopolitan	14CL	12
Campari Spritz	17CL	12
Campari Negroni	9CL	14
Campari Americano	12CL	14

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 KUSMI TEA

Tea	6
DARJEELING / THÉ VERT CHINE / ENGLISH BREAKFAST / QUATRE FREE ROUGE / WHITE ANASTASIA / JASMIN / THE BLANC ALAIN DUCASSE / ROOIBOS VANILLE / EARL GREY / CEYLAN /THÉ VERT MENTHE	
Infusion	6
CHAMOMILLE / AQUASUMMER	

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
Rhum HSE selection Alain Ducasse	16
Vermouth royal - La Quintinye	10
Belvedere	9
Tanqueray	9
Supplément Soda	4

* from recycled glass bottles

GLASS & HALF-CARAFE BOTTLE

BUBBLE

	12CL		15CL	37.5CL
NM	CHAMPAGNE BRUT IMPÉRIAL - Moët & Chandon	14		
NM	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild	18		

WHITE

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

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

RED

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