

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

**STARTERS**

Chicken terrine,  
herb salad and pickles

Gourd and chestnut velouté

Duck foie gras with citrus,  
toasted brioche  
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

Root vegetables and barley

**DELIGHTS**

**ICE CREAM & SORBET**

Three vanilla ice cream

Salted butter caramel ice cream

Hazelnut praline and hibiscus ice cream

Daily ice cream

Madagascar chocolate sorbet

Lemon & confit lemon sorbet

**OUR SOUFFLÉ**

(JUST) A 10 MINUTE WAIT

Chocolate soufflé

**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**

Traditional veal blanquette,  
winter vegetables and small spelt

39

Ham and Comté  
croque-monsieur

21

Our Caesar salad

22

Mr Fabre goat cheese

14

**LES VERSAILLAISES**

Rum baba,  
lightly whipped Chantilly

Chestnut, hazelnut  
and confit orange composition

Bespoke Versailles

Louix XIV

Vanilla Millefeuille

## BUBBLE

<b>NV</b>	CRÉMANT DE BOURGOGNE - <i>Blanc de blancs</i> - Albert Bichot
<b>NV</b>	CHAMPAGNE - <i>Impérial</i> - Moët & Chandon
<b>NV</b>	CHAMPAGNE - <i>Collection 243</i> - Louis Roederer
<b>NV</b>	CHAMPAGNE EXTRA BRUT - Barons de Rothschild
<b>2013</b>	CHAMPAGNE BRUT - <i>Grand Vintage</i> - Moët & Chandon
<b>NV</b>	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild
<b>NV</b>	SPARKLING SAKÉ - <i>Shichiken</i> - Alain Ducasse

## WHITE

### BOURGOGNE

<b>2020</b>	GIVRY - <i>Champ Pourot</i> - Domaine Ragot
<b>2020</b>	MÂCON-BUSSIÈRES - <i>Les Clos</i> - Joseph Drouhin
<b>2021</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>2021</b>	CÔTES DU RHÔNE - Château Saint Roch
<b>2020</b>	SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - Pierre et Jérôme Coursodon
<b>2021</b>	CÔTES DU RHÔNE - <i>Viognier ritou</i> - Domaine Vallet
<b>2020</b>	CONDRIEU - Lionel Faury

### GRAND SUD-OUEST

<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>2021</b>	SANCERRE - <i>la Mercy Dieu</i> - Bailly Reverdy
-------------	--

## RED

### BOURGOGNE

<b>2018</b>	MOULIN-À-VENT - <i>Fût de chêne</i> - Georges Duboeuf
<b>2020</b>	BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN - <i>Vieilles Vignes</i> - Domaine Jean Tardy & fils
<b>2019</b>	GIVRY 1 <sup>ER</sup> CRU - <i>La grande Berge</i> - Ragot
<b>2017</b>	MEURSAULT - Domaine du Pavillon
<b>2020</b>	GEVREY-CHAMBERTIN - La Justice
<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>2020</b>	SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - Pierre et Jérôme Coursodon
<b>2018</b>	GIGONDAS - <i>Vieilles Vignes</i> - Domaine Tourbillon
<b>2019</b>	CÔTE-RÔTIE - <i>Revinicence</i> - Lionel 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

### CÔTES DE PROVENCE

<b>2019</b>	CÔTES-DE-PROVENCE - <i>Gabriel</i> - Château Minuty
-------------	---

## ROSÉ

<b>2021</b>	CÔTES DE PROVENCE - <i>Prestige</i> - Minuty
-------------	--

## \* WATER

	33CL	50CL	75CL	100CL
Vittel, 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 CAMPARI

Campari Spritz	17CL	12
Campari Negroni	9CL	14
Campari Americano	12CL	14

## COCKTAILS THE FETICHIST

Bourbon Old Fashioned	14CL	12
Caïpirinha	14CL	12
Cosmopolitan	14CL	12

## COFFEE & CHOCOLATE

from our Manufacture in Paris

Espresso, decaf, american	5,5
Double espresso	7
Noisette	5,5
Latte, cappuccino	7
Hot chocolate	7
Three vanilla ice cream 'flood' with coffee	10

## TEA & INFUSION KUSMI TEA

TEA	6
Thé blanc Alain Ducasse / Darjeeling / Green tea China / Ceylan / English Breakfast / Quatre free rouge / White Anastasia / Jasmin / Rooibos vanille / Earl Grey / Mint green tea	

### INFUSIONS

Chamomile / Aquasummer	6
------------------------	---

## CIDER & BEER

	33CL
Cider SASSY - <i>SMALL BATCH, L'INIMITABLE, LA SULFUREUSE</i>	7
Lager beer HEINEKEN	6
White beer EDELWEISS	7
Amber beer VOLCELEST	8
Abbayes ORVAL, CHIMAY BLEUE	8

## BAR

	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
Grey Goose	9
Tanqueray	9
Soda supplement	4

\* from recycled glass bottles

## GLASS & HALF-BOTTLE CARAFE

### BUBBLE

	12CL
<b>NV</b> CHAMPAGNE - <i>Impérial</i> - Moët & Chandon	14
<b>NV</b> CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild	18

### WHITE

	15CL	37.5CL
<b>2021</b> CÔTES DU RHÔNE - Château Saint Roch	7	18
<b>2021</b> CÔTES DU RHÔNE - <i>Viognier Ritou</i> - Domaine Vallet	8	22
<b>2020</b> SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - J. Coursodon	11	
<b>2021</b> SANCERRE - <i>La Mercy Dieu</i> - Bailly-Reverdy	9	25
<b>2020</b> MÂCON-BUSSIÈRES- <i>Les Clos</i> - Joseph Drouhin	10	

### ROSÉ

	15CL	37.5CL
<b>2021</b> CÔTES DE PROVENCE - <i>Prestige</i> - Minuty	12	30

### RED

	15CL	37.5CL
<b>2014</b> SANTENAY - <i>Vieilles vignes</i> - Domaine Lucien Muzard	14	
<b>2012</b> CÔTES DU RHÔNE - Domaine de Fontbonau	10	
<b>2014</b> SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - Coursodon	10	
<b>2012</b> MARGAUX - Château Giscours	20	
<b>2013</b> MOULIS-EN-MÉDOC - Château Chasse-Spleen	15	
<b>2013</b> PESSAC-LÉOGNAN - Les Hauts de Smith	14	
<b>2014</b> MONTAGNE SAINT-ÉMILION - Vieux Château Saint André	9	
<b>2013</b> MÉDOC - Château Potensac	8	

## DESSERT

	7CL
<b>2015</b> JURANÇON - <i>Ballet d'octobre</i> - Domaine Cauhapé	8
<b>2015</b> SAUTERNES - Château Haut-Bergeron	12