

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 courge et châtaignes

Foie gras de canard aux agrumes,  
brioche toastée  
SUPPLÉMENT + 5€

Œuf bio en meurette,  
pain grillé

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

Légumes racines,  
orge et jus végétal

**DÉLICES**

—

**GLACES ET SORBETS**

Glace trois vanilles

Glace caramel beurre salé

Glace praliné noisette et hibiscus

Glace du moment

Sorbet chocolat Madagascar

Sorbet citron & citron confit

**NOTRE SOUFFLÉ**

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

Soufflé au chocolat

**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**

—

Blanquette de veau,  
primeurs d'hiver et petit épeautre

**39**

Croque-monsieur jambon et Comté

**21**

Notre salade César

**22**

Fromage de chèvre de M. Fabre

**14**

**LES VERSAILLAISES**

Baba au rhum,  
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

<b>NM</b>	CRÉMANT DE BOURGOGNE - <i>Blanc de blancs</i> - Albert Bichot
<b>NM</b>	CHAMPAGNE - <i>Impérial</i> - Moët & Chandon
<b>NM</b>	CHAMPAGNE - <i>Collection 243</i> - Louis Roederer
<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>	SPARKLING SAKÉ - <i>Shichiken</i> - 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>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
-------------	--

## ROUGE

### 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
-------------	--

75CL	* EAU	33CL	50CL	75CL	100CL
65	Vittel, San Pellegrino		4,5		8
80	Chateldon			8	
120	Perrier	5			
100					
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 CAMPARI

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

## COCKTAILS THE FETICHIST

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

## CAFÉ & CHOCOLAT

issu de notre manufacture à Paris

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

## THÉ & INFUSION KUSMI TEA

90	THÉS	6
100	The blanc Alain Ducasse / Darjeeling / Thé vert Chine / Ceylan / English Breakfast / Quatre free rouge / White Anastasia / Jasmin / Rooibos vanille / Earl Grey / Thé vert menthe	

### INFUSIONS

60	Camomille / Aquasummer	6
----	------------------------	---

## CIDRE & BIÈRE

		33CL
80	Cidres SASSY - <i>SMALL BATCH, L'INIMITABLE, LA SULFUREUSE</i>	7
	Bières blondes HEINEKEN	6
45	Bière blanche EDELWEISS	7
75	Bière ambrée VOLCELEST	8
45	Abbayes ORVAL, CHIMAY BLEUE	8
95		
70		
70		

## BAR

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

\* Issus de bouteilles en verres recyclées

## VERRES & DEMI-BOUTEILLES EN CARAFE

### BULLE

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

### BLANC

	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

### ROUGE

	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
<b>2015</b>	SAUTERNES - Château Haut-Bergeron