

11H30/15H30

MENU ENTRÉE / RÔST OU RÔST / DÉLICE 45€

MENU ENTRÉE / RÔST / DÉLICE 55€

ENTRÉES

Terrine de volaille,
salade d'herbes et pickles

Rémoulade de céleri et pomme,
persil au mortier

Foie gras de canard,
rhubarbe marinée, d'autres en pickles

SUPPLÉMENT + 5€

Œuf bio poché,
petits pois à la française

Saumon en gravelax,
condiment coriandre

RÔST

Eglefin au naturel, asperges vertes,
beurre blanc au Noilly Prat

Coquillettes
jambon / Comté / truffe

Suprême de pintade rôti,
légumes de printemps, sauce dolce forte

Tartare de bœuf de race charolaise,
bien assaisonné 180g

Petit épeautre cuisiné
aux primeurs de saison

DÉLICES

GLACES ET SORBETS

Glace trois vanilles

Glace caramel beurre salé

Glace chocolat Pérou

Glace du moment

Sorbet herbes fraîches

Sorbet citron

NOTRE SOUFLÉ

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

Pistache

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

Entrecôte de boeuf au sautoir,
pommes grenailles et échalotes confites

42

Croque-monsieur jambon et Comté

22

Frisée, copeaux de légumes et lardons,
vinaigrette au Barolo

20

Fromage de chèvre de M. Fabre

14

LES VERSAILLAISES

Fraises au naturel, marjolaine,
sorbet rhubarbe

Granny Smith confite, tagète,
citron et herbes fraîches

Versillaise du moment

Le Louis XIV

Millefeuille 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.
LA LISTE DES ALLERGENES EST A DISPOSITION SUR DEMANDE.

BULLES

| | |
|------|--|
| NM | CHAMPAGNE - <i>Impérial</i> - Moët & Chandon |
| 2013 | CHAMPAGNE BRUT - <i>Grand Vintage</i> - Moët & Chandon |
| NM | CHAMPAGNE EXTRA BRUT - Barons de Rothschild |
| NM | CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild |
| NM | CHAMPAGNE - <i>Réflexion</i> - Lallier |
| NM | CRÉMANT DE BOURGOGNE PURE - <i>Blanc de blancs</i> - Albert Bichot |
| NM | PROSECCO - <i>Biologico</i> - Riccadona |
| NM | SPARKLING SAKÉ - <i>Shichiken</i> - Alain Ducasse |

| | |
|----|--|
| NM | CHAMPAGNE - <i>Impérial</i> - Moët & Chandon |
|----|--|

BOURGOGNE

| | |
|------|---|
| 2020 | GIVRY - <i>Champ Pourot</i> - Domaine Ragot |
| 2021 | MEURSAULT - <i>Cuvée Saint-Jean</i> - Vincent Latour |
| 2018 | CHABLIS GRAND CRU - <i>Les Clos</i> - Domaine Garnier et Fils |

RHÔNE

| | |
|------|--|
| 2021 | CÔTES DU RHÔNE - Château Saint Roch |
| 2021 | CÔTES DU RHÔNE - <i>La Garuste</i> - Château de Panéry |
| 2021 | VIN DE FRANCE - <i>Viognier ritou</i> - Domaine Vallet |
| 2021 | SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - Domaine Coursodon |
| 2020 | CROZES-HERMITAGE - Aleofane |

GRAND SUD-OUEST

| | |
|------|--|
| 2015 | JURANÇON - <i>Ballet d'octobre</i> - Domaine Cauhapé |
|------|--|

BORDEAUX

| | |
|------|---|
| 2018 | BORDEAUX - Le Merle Blanc du Château Clarke |
| 2015 | SAUTERNES - Château Haut-Bergeron |

LOIRE

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

BOURGOGNE

| | |
|------|---|
| 2019 | BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN - <i>Vieilles Vignes</i> - Domaine Jean Tardy & fils |
| 2017 | MEURSAULT - Domaine du Pavillon - Albert Bichot |
| 2019 | GIVRY 1 ^{ER} CRU - <i>La grande Berge</i> - Ragot |

RHÔNE

| | |
|------|---|
| 2020 | CÔTES DU RHÔNE - <i>Les Portes du Castelas</i> - Grandes Serres |
| 2020 | CÔTES DU RHÔNE - <i>La Garuste</i> - Château de Panéry |
| 2019 | CÔTE-RÔTIE - <i>Revinicence</i> - Lionel Faury |
| 2021 | SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - Domaine Coursodon |
| 2020 | CROZES-HERMITAGE - <i>Papillon</i> - Gilles Robin |
| 2018 | GIGONDAS - <i>Vieilles Vignes</i> - Domaine Tourbillon |

PROVENCE

| | |
|------|---|
| 2020 | VENTOUX- <i>Garance</i> - Domaine de Mas Caron |
| 2019 | CÔTES-DE-PROVENCE - <i>Gabriel</i> - Château Minuty |

LANGUEDOC-ROUSSILLON

| | |
|------|--|
| 2020 | CÔTES DU ROUSSILLON - <i>Classique</i> - Mas Bécha |
| 2018 | CHÂTEAU LAURENS - Vignobles de Templier |

BORDEAUX

| | |
|------|--|
| 2018 | BORDEAUX SUPERIEUR - Château Croix-Mouton |
| 2014 | SAINT-JULIEN - Esprit de Saint-Pierre |
| 2015 | LISTRAC-MÉDOC - Château Clarke |
| 2015 | FRONSAC - Château de la Dauphine |
| 2016 | PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION - Château des Laurets |
| 2018 | FRANC CÔTES DE BORDEAUX - Château Cru Godard |
| 2017 | MARGAUX - Blason d'Issan |
| 2018 | PAUILLAC - Fleur de Pédesclaux |
| 2016 | SAINT-ESTÈPHE - Les Pèlerins de Lafon-Rochet |
| 2013 | SAINT-ESTÈPHE - Château Lilian-Ladouys |

LOIRE

| | |
|------|--|
| 2019 | CHINON - <i>Les Gravières</i> - Couly-Dutheil |
| 2018 | MENETOU-SALON - <i>Morogues Le Petit Clos</i> - Jean Max Roger |

PROVENCE

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

BLANC

ROUGE

ROSÉ

VERRES & DEMI-BOUTEILLES EN CARAFE

BULLE

| | | | |
|----|--|------|----|
| NM | CHAMPAGNE - <i>Impérial</i> - Moët & Chandon | 10CL | 18 |
| NM | CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Barons de Rothschild | 22 | |

BLANC

| | | | | | |
|------|--|------|--------|---|----|
| 2021 | CÔTES DU RHÔNE - Château Saint Roch | 15CL | 37.5CL | 7 | 18 |
| 2021 | VIN DE FRANCE - <i>Viognier Ritou</i> - Domaine Vallet | 8 | 22 | | |
| 2021 | SANCERRE - <i>La Mercy Dieu</i> - Bailly-Reverdy | 10 | 25 | | |
| 2020 | GIVRY - <i>Champ Pourot</i> - Domaine Ragot | 10 | 25 | | |
| 2021 | SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - Domaine Coursodon | 14 | 35 | | |
| 2021 | CHABLIS - Domaine Mosnier | 12 | | | |

| | | | | | |
|--------|--------------------------------|------|------|------|-------|
| 75CL | * EAU | 33CL | 50CL | 75CL | 100CL |
| 110 | Vittel, San Pellegrino | | 5 | 9 | |
| 130 | Chateldon | | | 10 | |
| 110 | Perrier | 5 | | | |
| 130 | * SOFT | | | | |
| 90 | Coca, Coca Zero 33CL | | | | 7 |
| 70 | Orangina, Limonade, Tonic 25CL | | | | 7 |
| 40 | | | | | |
| 90 | | | | | |
| 37.5CL | | | | | |
| 50 | | | | | |

JUS DE FRUIT & NECTAR

| | | |
|--|------------------------------|---|
| | Orange, pamplemousse, ananas | 6 |
| | Tomate, cranberry, pomme | 6 |

COCKTAILS PAR «CAMPARI»

| | | |
|-----|-------------------------------------|----|
| 110 | Campari Spritz 17CL | 12 |
| | Campari Cask Tales Negroni 9CL | 16 |
| 40 | Campari Boulevardier 9CL | 14 |
| 35 | Campari Americano 12CL | 14 |
| 45 | Crodino 17,5CL <i>VIRGIN SPRITZ</i> | 11 |
| 70 | | |
| 70 | | |

COCKTAILS PAR «THE FETICHIIST»

| | | |
|----|----------------------------|----|
| | Bourbon Old Fashioned 14CL | 12 |
| 50 | Caïpirinha 14CL | 12 |
| | Cosmopolitan 14CL | 12 |

CAFÉ & CHOCOLAT

issu de notre manufacture à Paris

| | | |
|----|---|-----|
| 50 | Expresso, Décaféiné, Allongé, Noisette | 5,5 |
| | Double Expresso, Café latté, Cappuccino | 7 |
| | Chocolat chaud de notre Manufacture | 7 |
| | Glace aux trois vanilles noyée au café | 10 |

THÉ & INFUSION KUSMI TEA

| | | |
|----|---|---|
| | THÉS | 6 |
| 40 | 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 | 6 |
| | Camomille / Aquasummer | |

CIDRE & BIÈRE

| | | | |
|----|--|------|---|
| | Cidres SASSY - <i>SMALL BATCH, L'INIMITABLE, LA SULFUREUSE</i> | 33CL | 7 |
| 40 | Gallia Champs Libre | 8 | |
| 80 | Gallia West IPA | 8 | |
| | Gallia Weiss & Versa | 9 | |
| 50 | Heineken | 7 | |
| 50 | Abbayes ORVAL, CHIMAY BLEUE | 8 | |

BAR

| | | | |
|----|--|-----|---|
| 45 | Whisky JACK DANIEL, JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, MAKER'S MARK | 4CL | 9 |
| 80 | Whisky GLEN GRANT, LAGAVULINE 16 ANS | 18 | |
| 95 | Rhum HSE <i>SÉLECTION ALAIN DUCASSE</i> | 16 | |
| 80 | Vermouth ROYAL - LA QUINTINYE | 10 | |
| 50 | Vodka GREY GOOSE, BELVEDERE | 9 | |
| 40 | Gin TANQUERAY, BULLDOG | 9 | |
| 80 | Supplément Soda | 4 | |
| 60 | | | |
| 70 | | | |
| 80 | | | |

DIGESTIF

| | | | |
|----|--|-----|----|
| | Liqueur GRAND MARNIER <i>LOUIS ALEXANDRE</i> | 4CL | 15 |
| 40 | Eau-de-vie de Marc HOSPICE DE BEAUNE 1996 | 18 | |
| 50 | Fine de Bourgogne HOSPICE DE BEAUNE 2009 | 16 | |
| | Eau-de-Vie <i>FRAMBOISE, POIRE WILLIAM</i> | 15 | |
| | Liqueur CHARTREUSE <i>JAUNE, VERTE</i> | 15 | |
| 50 | * Issus de bouteilles en verres recyclées | | |

ROSÉ

| | | | | | |
|------|--|------|--------|----|----|
| 2021 | CÔTES DE PROVENCE - <i>Prestige</i> - Minuty | 15CL | 37.5CL | 10 | 30 |
|------|--|------|--------|----|----|

ROUGE

| | | | | | |
|------|--|------|--------|---|----|
| 2020 | CÔTES DU RHÔNE - <i>La Garuste</i> - Château de Panéry | 15CL | 37.5CL | 7 | 16 |
| 2018 | FRANC CÔTES DE BORDEAUX - Château Cru Godard | 8 | 20 | | |
| 2019 | GIVRY 1 ^{ER} CRU - <i>La grande Berge</i> - Ragot | 12 | 37 | | |
| 2021 | SAINT-JOSPEH - <i>Silice</i> - Domaine Coursodon | 14 | 35 | | |
| 2013 | CÔTES DE CASTILLON - Domaine de L'A | 18 | | | |

DESSERT

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