

11H30/15H30

MENU ENTRÉE / RÔST OU RÔST / DÉLICE 45€
MENU ENTRÉE / RÔST / DÉLICE 55€

ENTRÉES

Soupe de concombre,
garniture taillée et herbes fraîches

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 gravellax,
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 douce forte

Tartare de bœuf de race charolaise,
bien assaisonné 180g

Polenta crémeuse au citron confit,
orge et maïs soufflé

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

Noisette/citron

PRINCES & PRINCESSES

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

15

Coquillettes au jambon

ou

Poulet fermier rôti,
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

Frisée, copeaux de légumes et lardons,
vinaigrette au Barolo

20

Fromage de chèvre de M. Fabre

14

LES VERSAILLAISES

Fraises au naturel, basilic,
glace fior di latte fraise

Rhubarbe confite et acidulée,
crème légère d'avoine tourbée

Versillaise du moment

Le Louis XIV

Millefeuille vanille

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
-----------	--

BLANC

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
-------------	--

ROUGE

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

ROSÉ

PROVENCE

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

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	JUS DE FRUIT & NECTAR				
90	Orange, pamplemousse, ananas				6
37.5CL	Tomate, cranberry, pomme				6
50	COCKTAILS PAR «CAMPARI»				
50	Campari Spritz 17CL				12
95	Campari Cask Tales Negroni 9CL				16
110	Campari Boulevardier 9CL				14
40	Campari Americano 12CL				14
35	Crodino 17,5CL <i>VIRGIN SPRITZ</i>				11
45	COCKTAILS PAR «THE FETICHOST»				
70	Bourbon Old Fashioned 14CL				12
70	Caïpirinha 14CL				12
80	Cosmopolitan 14CL				12
70	CAFÉ & CHOCOLAT				
80	issu de notre manufacture à Paris				
50	Expresso, Décaféiné, Allongé, Noisette				5,5
50	Double Espresso, Café latté, Cappuccino				7
70	Chocolat chaud de notre Manufacture				7
80	Glace aux trois vanilles noyée au café				10
50	THÉ & INFUSION KUSMI TEA				
90	THÉS				6
60	The blanc Alain Ducasse / Darjeeling / Thé vert Chine / Ceylan / English Breakfast / Quatre free rouge / White Anastasia / Jasmin / Rooibos vanille / Earl Grey / Thé vert menthe				
40	INFUSIONS				6
45	Camomille / Aquasummer				
90	CIDRE & BIÈRE				
70	Cidres SASSY - <i>SMALL BATCH, L'INIMITABLE, LA SULFUREUSE</i>				33CL
50	Gallia Champs Libre				7
50	Gallia West IPA				8
65	Gallia Weiss & Versa				8
40	Heineken				9
45	Abbeyes ORVAL, CHIMAY BLEUE				7
80	BAR				4CL
80	Whisky JACK DANIEL, JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, MAKER'S MARK				9
95	Whisky GLEN GRANT, LAGAVULINE 16 ANS				18
80	Rhum HSE <i>SÉLECTION ALAIN DUCASSE</i>				16
50	Vermouth ROYAL - LA QUINTINYE				10
40	Vodka GREY GOOSE, BELVEDERE				9
80	Gin TANQUERAY, BULLDOG				9
60	Supplément Soda				4
70	DIGESTIF				4CL
80	Liqueur GRAND MARNIER <i>LOUIS ALEXANDRE</i>				15
40	Eau-de-vie de Marc HOSPICE DE BEAUNE 1996				18
50	Fine de Bourgogne HOSPICE DE BEAUNE 2009				16
50	Eau-de-Vie <i>FRAMBOISE, POIRE WILLIAM</i>				15
50	Liqueur CHARTREUSE <i>JAUNE, VERTE</i>				15
	* 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