

11H30/15H30

MENU ENTRÉE / RÔST OU RÔST / DÉLICE 45€

MENU ENTRÉE / RÔST / DÉLICE 55€

ENTRÉES

Soupe de concombre,
condiment herbes fraîches

Rémoulade de céleri et pomme,
persil au mortier

Foie gras de canard,
cerises acidulées

SUPPLÉMENT + 5€

Œuf bio poché, haricots et amandes
fraîches, réduction échalote

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 saison, sauce dolce forte

Tartare de bœuf de race charolaise,
bien assaisonné 180g

Courgette farcie, aubergine fumée
et réduction d'une piperade

DÉLICES

GLACES ET SORBETS

Glace trois vanilles

Glace fior di latte fraise

Glace chocolat Pérou

Glace pistache

Glace du moment

Sorbet citron

NOTRE SOUFFLÉ

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

Myrtille

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

Faux filet de boeuf au sautoir,
petits pois au naturel, jus corsé

45

Frisée, copeaux de légumes et lardons,
vinaigrette au Barolo

20

Fromage de chèvre de M. Fabre

15

LES VERSAILLAISES

Fraises au naturel, basilic,
glace fior di latte fraise

Cerises au naturel, crème aux amandes,
glace yaourt

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 |

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

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»

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

COCKTAILS PAR «THE FETICHOST»

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

CAFÉ & CHOCOLAT

issu de notre manufacture à Paris

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

THÉ & INFUSION KUSMI TEA

| | |
|---|---|
| THÉS | 6 |
| 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 <i>SASSY - SMALL BATCH, L'INIMITABLE, LA SULFUREUSE</i> | 33CL | 7 |
| Gallia West IPA | 8 | |
| Gallia Weiss & Versa | 9 | |
| Heineken | 7 | |
| Abbayes ORVAL, CHIMAY BLEUE | 8 | |

BAR

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

DIGESTIF

| | | |
|--|-----|----|
| Liqueur GRAND MARNIER <i>LOUIS ALEXANDRE</i> | 4CL | 15 |
| Eau-de-vie de Marc HOSPICE DE BEAUNE 1996 | 18 | |
| Fine de Bourgogne HOSPICE DE BEAUNE 2009 | 16 | |
| Eau-de-Vie <i>FRAMBOISE, POIRE WILLIAM</i> | 15 | |
| 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-JOSEPH - <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 | |