

11:30AM/3:30PM  
MENU STARTER / RÔST OR RÔST / DELIGHT 45€  
MENU STARTER / RÔST / DELIGHT 55€

**STARTERS**  
—

Chilled cucumber and watermelon soup,  
crushed herbs

Rainbow tomatoes,  
mozzarella from Yvelines and black olives

Duck foie gras,  
tangy peach  
SUPPLEMENT +5€

Soft-boiled egg, beans  
and fresh almonds, shallot reduction

Trout gravelax,  
citrus and spices

**RÔST**  
—

Pan-seared salmon,  
confit tiny potatoes, béarnaise

Coquillette pasta,  
ham / Comté / truffle

Roasted Guinea fowl breast,  
early vegetables and fruits,  
dolce forte sauce

Well seasoned  
Charolais beef tartare 180gr

Stuffed summer vegetables,  
piperade reduction

**DELIGHTS**  
—

**ICE CREAM & SORBET**

Three vanilla ice cream

Peruvian chocolate ice cream

Daily ice cream

Lemon sorbet

Strawberry sorbet

Raspberry and gooseberry sorbet

**OUR SOUFFLÉ**

(JUST) A 10 MINUTE WAIT

Verbena and raspberry

**PRINCE & PRINCESS**

UNDER 10 YEAR OLD

15

—

Ham coquillette pasta

or

Chicken breast, fries

or

Cod, seasonal vegetables

or

Croque-Monsieur

Ice cream or sorbet

or

Fresh fruit

or

Dessert of the day

**LIGHT MEAL**  
—

Seared beef sirloin,  
green peas, cooking jus

45

Curled endives, vegetable shaving and  
bacon, Barolo vinaigrette

20

Croque-Monsieur

25

Mr Fabre goat cheese

15

**LES VERSAILLAISES**

Red berry Pavlova

Fresh cherries,  
almond cream, yogurt ice cream

Bespoke Versailles

Louix XIV

Vanilla Millefeuille

## BUBBLE

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

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

## WHITE

### BOURGOGNE

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

### RHÔNE

<b>2021</b>	CÔTES DU RHÔNE - Château Saint Roch
<b>2022</b>	CÔTES DU RHÔNE - <i>La Garuste</i> - Château de Panéry
<b>2021</b>	VIN DE FRANCE - <i>Viognier ritou</i> - Domaine Vallet
<b>2022</b>	SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - Domaine Coursodon
<b>2022</b>	CROZES-HERMITAGE - Aleofane

### BORDEAUX

<b>2018</b>	BORDEAUX - Le Merle Blanc du Château Clarke
<b>2015</b>	SAUTERNES - Château Haut-Bergeron

### LOIRE

<b>2022</b>	SANCERRE - <i>la Mercy Dieu</i> - Bailly Reverdy
-------------	--

## RED

### BOURGOGNE

<b>2020</b>	BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN - <i>Vieilles Vignes</i> - Domaine Jean Tardy & fils
<b>2017</b>	MEURSAULT - Domaine du Pavillon - Albert Bichot
<b>2020</b>	GIVRY 1 <sup>ER</sup> CRU - <i>La grande Berge</i> - Ragot

### RHÔNE

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

### PROVENCE

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

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

### BORDEAUX

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

### 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

## ROSÉ

### PROVENCE

<b>2022</b>	CÔTES DE PROVENCE - <i>Prestige</i> - Minuty
-------------	--

## \* WATER

	33CL	50CL	75CL	100CL
Vittel, San Pellegrino		5.5		9
Chateldon			10	
Perrier	5			

## \* SOFT

	33CL	50CL	75CL	100CL
Coca, Coca Zero	33CL			8
Orangina, Limonade, Tonic	25CL			8

## JUICE & NECTAR

	33CL	50CL	75CL	100CL
Orange, grapefruit, pineapple				6
Tomato, cranberry, apple				6

## COCKTAILS BY «CAMPARI»

Campari Spritz	17CL	12
Campari Cask Tales Negroni	9CL	16
Campari Boulevardier	9CL	14
Campari Americano	12CL	14
Crodino	17,5CL VIRGIN SPRITZ	11

## COCKTAILS BY «THE FETICHIST»

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

## COFFEE & CHOCOLATE

from our Manufacture in Paris

Espresso, Decaf, American, Noisette	5,5
Latte, Cappuccino, Double Espresso	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	6
Chamomile / Aquasummer	

## CIDER & BEER

	33CL
Cider SASSY - SMALL BATCH, L'INIMITABLE, LA SULFUREUSE	7
Gallia West IPA	8
Gallia Weiss & Versa	9
Heineken	6
Abbayes ORVAL, CHIMAY BLEUE	8

## BAR

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

## DIGESTIF

Liqueur GRAND MARNIER LOUIS ALEXANDRE	15
Fine de Bourgogne HOSPICE DE BEAUNE 2009	16
Eau-de-Vie FRAMBOISE, POIRE WILLIAM	15
Liqueur CHARTREUSE JAUNE, VERTE	15

\* from recycled glass bottles

## GLASS & HALF-BOTTLE CARAFE

### BUBBLE

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

### WHITE

	15CL	37.5CL
<b>2021</b> CÔTES DU RHÔNE - Château Saint Roch	7	18
<b>2022</b> SANCERRE - <i>La Mercy Dieu</i> - Bailly-Reverdy	10	25
<b>2020</b> GIVRY - <i>Champ Pourot</i> - Domaine Ragot	10	25
<b>2021</b> SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - Domaine Coursodon	14	35
<b>2021</b> CHABLIS - Domaine Mosnier	12	

### ROSÉ

	15CL	37.5CL
<b>2022</b> CÔTES DE PROVENCE - <i>Prestige</i> - Minuty	10	30

### RED

	15CL	37.5CL
<b>2021</b> CÔTES DU RHÔNE - <i>La Garuste</i> - Château de Panéry	7	16
<b>2016</b> PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION - Château des Laurets	9	25
<b>2020</b> GIVRY 1 <sup>ER</sup> CRU - <i>La grande Berge</i> - Ragot	12	37
<b>2021</b> SAINT-JOSEPH - <i>Silice</i> - Domaine Coursodon	14	35

## DESSERT

<b>2015</b> SAUTERNES - Château Haut-Bergeron	12
<b>2018</b> MAURY - Mudigliza	8