

11H30/15H30

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

**MENU ENTRÉE / RÔST / DÉLICE 55€**

**ENTRÉES**

Soupe glacée de concombre et pastèque,  
herbes pilées

Tomates multicolores,  
mozzarella des Yvelines et olives noires

Foie gras de canard,  
pêches acidulées

SUPPLÉMENT + 5€

Œuf bio poché, haricots et amandes  
fraîches, réduction échalote

Gravelax de truite,  
agrumes et épices

**RÔST**

Saumon poêlé,  
pommes grenailles confites, béarnaise

Coquillettes  
jambon / Comté / truffe

Suprême de pintade rôti,  
primeurs et fruits de saison,  
sauce douce forte

Tartare de bœuf de race charolaise,  
bien assaisonné 180G

Petits farcis de légumes d'été,  
réduction d'une piperade

**DÉLICES**

**GLACES ET SORBETS**

Glace trois vanilles

Glace chocolat Pérou

Glace du moment

Sorbet citron

Sorbet fraise

Sorbet framboise et groseille

**NOTRE SOUFFLÉ**

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

Verveine et framboise

**PRINCES & PRINCESSES**

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

**15**

Coquillettes au jambon

**ou**

Suprême de volaille, frites

**ou**

Cabillaud, légumes de saison

**ou**

Croque-Monsieur

Glace ou sorbet

**ou**

Fruits à croquer

**ou**

Dessert du jour

**COLLATIONS**

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

**45**

Frisée, copeaux de légumes et lardons,  
vinaigrette au Barolo

**20**

Croque-Monsieur

**25**

Fromage de chèvre de M. Fabre

**15**

**LES VERSAILLAISES**

Pavlova aux fruits rouges

Cerises fraîches, crème aux amandes,  
glace yaourt

Versaillaise 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

|             |  |
|-------------|--|
| <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                  |

**NM** CHAMPAGNE - *Impérial* - Moët & Chandon

## BLANC

### 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>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

**2022** SANCERRE - *la Mercy Dieu* - Bailly Reverdy

### 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

**2022** CÔTES DE PROVENCE - *Prestige* - Minuty

|               |   |          |          |           |             |
|---------------|---|----------|----------|-----------|-------------|
| 75CL          | <b>* EAU</b>  | 33CL     | 50CL     | 75CL      | 100CL       |
| <b>100</b>    | Vittel, San Pellegrino  |          | <b>5</b> | <b>9</b>  |             |
| <b>130</b>    | Chateldon   |          |          | <b>10</b> |             |
| <b>110</b>    | Perrier   | <b>5</b> |          |           |             |
| <b>120</b>    | <b>* SOFT</b>   |          |          |           |             |
| <b>90</b>     | Coca, Coca Zero 33CL  |          |          |           | <b>8</b>    |
| <b>70</b>     | Orangina, Limonade, Tonic 25CL  |          |          |           | <b>8</b>    |
| <b>40</b>     | <b>JUS DE FRUIT &amp; NECTAR</b>  |          |          |           |             |
| <b>90</b>     | Orange, pamplemousse, ananas  |          |          |           | <b>6</b>    |
| <b>37.5CL</b> | Tomate, cranberry, pomme  |          |          |           | <b>6</b>    |
| <b>50</b>     | <b>COCKTAILS PAR «CAMPARI»</b>  |          |          |           |             |
| <b>50</b>     | Campari Spritz 17CL   |          |          |           | <b>12</b>   |
| <b>95</b>     | Campari Cask Tales Negroni 9CL  |          |          |           | <b>16</b>   |
| <b>110</b>    | Campari Boulevardier 9CL  |          |          |           | <b>14</b>   |
| <b>40</b>     | Campari Americano 12CL  |          |          |           | <b>14</b>   |
| <b>35</b>     | Crodino 17,5CL <i>VIRGIN SPRITZ</i>   |          |          |           | <b>11</b>   |
| <b>70</b>     | <b>COCKTAILS PAR «THE FETICHI»</b>  |          |          |           |             |
| <b>70</b>     | Bourbon Old Fashioned 14CL  |          |          |           | <b>12</b>   |
| <b>80</b>     | Caïpirinha 14CL   |          |          |           | <b>12</b>   |
| <b>50</b>     | Cosmopolitan 14CL   |          |          |           | <b>12</b>   |
| <b>50</b>     | <b>CAFÉ &amp; CHOCOLAT</b>  |          |          |           |             |
|               | issu de notre manufacture à Paris   |          |          |           |             |
| <b>50</b>     | Expresso, Décaféiné, Allongé, Noisette  |          |          |           | <b>5,5</b>  |
| <b>90</b>     | Double Expresso, Café latté, Cappuccino   |          |          |           | <b>7</b>    |
| <b>60</b>     | Chocolat chaud de notre Manufacture   |          |          |           | <b>7</b>    |
| <b>40</b>     | Glace aux trois vanilles noyée au café  |          |          |           | <b>10</b>   |
| <b>45</b>     | <b>THÉ &amp; INFUSION KUSMI TEA</b>   |          |          |           |             |
| <b>90</b>     | <b>THÉS</b>   |          |          |           | <b>6</b>    |
| <b>70</b>     | The blanc Alain Ducasse / Darjeeling / Thé vert Chine / Ceylan / English Breakfast / Quatre free rouge / White Anastasia / Jasmin / Rooibos vanille / Earl Grey / Thé vert menthe |          |          |           |             |
| <b>50</b>     | <b>INFUSIONS</b>  |          |          |           | <b>6</b>    |
| <b>65</b>     | Camomille / Aquasummer  |          |          |           |             |
| <b>40</b>     | <b>CIDRE &amp; BIÈRE</b>  |          |          |           | <b>33CL</b> |
| <b>80</b>     | Cidres SASSY - <i>SMALL BATCH, L'INIMITABLE, LA SULFUREUSE</i>  |          |          |           | <b>7</b>    |
| <b>50</b>     | Gallia West IPA   |          |          |           | <b>8</b>    |
| <b>50</b>     | Gallia Weiss & Versa  |          |          |           | <b>9</b>    |
|               | Heineken  |          |          |           | <b>7</b>    |
| <b>45</b>     | Abbayes ORVAL, CHIMAY BLEUE   |          |          |           | <b>8</b>    |
| <b>80</b>     | <b>BAR</b>  |          |          |           | <b>4CL</b>  |
| <b>95</b>     | Whisky JACK DANIEL, JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, MAKER'S MARK  |          |          |           | <b>9</b>    |
| <b>80</b>     | Whisky GLEN GRANT, LAGAVULINE 16 ANS  |          |          |           | <b>18</b>   |
| <b>50</b>     | Rhum HSE <i>SÉLECTION ALAIN DUCASSE</i>   |          |          |           | <b>16</b>   |
| <b>40</b>     | Vermouth ROYAL - LA QUINTINYE   |          |          |           | <b>10</b>   |
| <b>80</b>     | Vodka GREY GOOSE, BELVEDERE   |          |          |           | <b>9</b>    |
| <b>60</b>     | Gin TANQUERAY, BULLDOG  |          |          |           | <b>9</b>    |
| <b>70</b>     | Supplément Soda   |          |          |           | <b>4</b>    |
| <b>80</b>     | <b>DIGESTIF</b>   |          |          |           | <b>4CL</b>  |
| <b>40</b>     | Liqueur GRAND MARNIER LOUIS ALEXANDRE   |          |          |           | <b>15</b>   |
| <b>50</b>     | Eau-de-vie de Marc HOSPICE DE BEAUNE 1996   |          |          |           | <b>18</b>   |
|               | Fine de Bourgogne HOSPICE DE BEAUNE 2009  |          |          |           | <b>16</b>   |
| <b>50</b>     | Eau-de-Vie <i>FRAMBOISE, POIRE WILLIAM</i>  |          |          |           | <b>15</b>   |
|               | Liqueur CHARTREUSE <i>JAUNE, VERTE</i>  |          |          |           | <b>15</b>   |
|               | * Issus de bouteilles en verres recyclées   |          |          |           |             |

## VERRES & DEMI-BOUTEILLES EN CARAFE

### BULLE

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

### BLANC

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

### ROSÉ

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

### ROUGE

|             |  |      |           |        |           |
|-------------|--|------|-----------|--------|-----------|
| <b>2021</b> | CÔTES DU RHÔNE - <i>La Garuste</i> - Château de Panéry     | 15CL | <b>7</b>  | 37.5CL | <b>16</b> |
| <b>2016</b> | PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION - Château des Laurets             |      | <b>9</b>  |        | <b>25</b> |
| <b>2020</b> | GIVRY 1 <sup>ER</sup> CRU - <i>La grande Berge</i> - Ragot |      | <b>12</b> |        | <b>37</b> |
| <b>2022</b> | SAINT-JOSPEH - <i>Silice</i> - Domaine Coursodon           |      | <b>14</b> |        | <b>35</b> |

### DESSERT

|             |                                   |  |  |    |           |
|-------------|-----------------------------------|--|--|----|-----------|
| <b>2015</b> | SAUTERNES - Château Haut-Bergeron |  |  | 7C | <b>12</b> |
| <b>2018</b> | MAURY - Mudigliza                 |  |  |    | <b>8</b>  |