



## LA CARTE

DE 11H30 À 15H30

MENU ENTRÉE/RÔST OU RÔST/DÉLICE 45€

MENU ENTRÉE/RÔST/DÉLICE 55€



### ENTRÉES

Feuille à feuille de betterave et pomme,  
kasha torréfiée, condiment estragon

Œuf bio poché,  
maïs sauté et soufflé

Foie gras de canard, agrumes confits,  
brioche toastée

SUPPLÉMENT + 5€

Noix de Saint-Jacques dorées,  
choux fleurs multicolores

SUPPLÉMENT + 5€

Dos de mulot noir mariné, grenade,  
gingembre et fleur de tagette

### RÔST

Champignons des bois et feuilles  
d'épinard vivement saisis, persil et citron

Merlu à la meunière,  
courge et châtaigne, sucs de cuisson

Coquillettes  
jambon / Comté / truffe

Suprême de volaille jaune rôti,  
petit épeautre et champignons de saison

Tartare de bœuf de race charolaise,  
bien assaisonné 180g

### DÉLICES

#### GLACES ET SORBETS

Glace trois vanilles

Glace chocolat Pérou

Glace pistache

Glace café

Glace du moment

Sorbet Orange sanguine

#### NOTRE SOUFFLÉ

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

Soufflé aux noisettes

#### LES VERSAILLOISES

Baba au rhum,  
crème légèrement fouettée

Pavlova marron et agrumes

Versaillaise du moment

Le Louis XIV

Millefeuille à la vanille

### PRINCES & PRINCESSES

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

15

Coquillettes au jambon

OU

Croque-monsieur

OU

Suprême de volaille, frite

OU

Poisson du moment,  
pommes grenailles

Glace ou sorbet

OU

Fruits à croquer

OU

Dessert du jour

### COLLECTIONS

Filet de bœuf au sautoir,  
pommes grenailles, sauce aux poivres

45

Croque-monsieur jambon et Comté

25

Fromage de chèvre de M. Fabre

15

**BULLE**

	75CL	
NM Champagne - Impérial - Moët & Chandon	<b>100</b>	
2015 Champagne Brut - Grand Vintage - Moët & Chandon	<b>130</b>	
NM Champagne brut - Concordia - Barons de Rothschild	<b>110</b>	
NM Champagne Brut Rosé - Barons de Rothschild	<b>130</b>	
NM Sparkling Saké - Shichiken - Olain Ducasse	<b>75</b>	
NM Vin effervescent sans alcool 0.0% - Blanc - French Bloom	<b>66</b>	
NM Vin effervescent sans alcool 0.0% - Rosé - French Bloom	<b>72</b>	

**BLANC****BOURGOGNE**

2021 Givry - Champ Pourrot - Domaine Ragot	<b>50</b>
2022 Meursault - Cuvée Saint-Jean - Vincent Latour	<b>95</b>
2016 Chablis 1 <sup>er</sup> cru - Les Vaillons - Gilbert Bichot	<b>100</b>

**RHÔNE**

2021 Condrieu - Le Mornieux - Lionel Faury	<b>90</b>
2022 Vin de France - Viognier - Ritou - Domaine Vallet	<b>38</b>

**BORDEAUX**

2022 Bordeaux - Le Merle Blanc de Château Clarke	<b>60</b>
2015 Sauternes - Château Haut-Bergeron	<b>80</b>

**LOIRE**

2021 Muscadet - Le Verger - Luneau-Papin	<b>42</b>
--	-----------

**ROUGE****BOURGOGNE**

2020 Bourgogne Passetoutgrain - Vieilles Vignes - Domaine Jean Tardy & Fils	<b>50</b>
2021 Givry 1 <sup>er</sup> cru - La Grande Berge - Domaine Ragot	<b>60</b>
2017 Meursault - Domaine du Pavillon	<b>90</b>

**RHÔNE**

2021 Côtes du Rhône - La Garuste - Château de Panery	<b>45</b>
2019 Côte-Rôtie - Revinicence - Lionel Faury	<b>90</b>
2021 Saint-Joseph - Silice - Domaine Coursodon	<b>70</b>
2021 Crozes-Hermitage - Papillon - Gilles Robin	<b>50</b>
2018 Gigondas - Vieilles Vignes - Domaine Tourbillon	<b>65</b>

**PROVENCE**

2020 DOP Ventoux - Garance - Domaine de Mas Caron	<b>40</b>
2020 Côtes de Provence - Gabriel - Château Minuty	<b>80</b>

**BORDEAUX**

2018 Bordeaux Supérieur - Château Croix-Mouton	<b>45</b>
2014 Saint-Julien - Esprit de Saint-Pierre	<b>80</b>
2015 Lustrac-Médoc - Château Clarke	<b>95</b>
2015 Fronsac - Château de la Dauphine	<b>80</b>
2016 Puisseguin Saint-Émilion - Château des Laurets	<b>55</b>
2017 Margaux - Blason d'Issan	<b>80</b>
2018 Pauillac - Fleur de Pédesclaux	<b>60</b>
2016 Saint-Estèphe - Les Pélerins de Lafon-Rochet	<b>70</b>
2013 Saint-Estèphe - Château Lilian-Ladouys	<b>80</b>
2016 Sainte-Foy Bordeaux - Château de Grange Neuve	<b>36</b>

**LOIRE**

2020 Chinon - Les Gravières - Couly-Dutheil	<b>40</b>
2018 Menetou-Salon - Morogues Le Petit Clos - Jean Max Roger	<b>50</b>

**ROSÉ**

2022 Côtes de Provence - Prestige - Minuty	<b>65</b>
--	-----------

**ÉQU**

	33CL	50CL	75CL
Vittel, San Pellegrino		<b>5</b>	<b>9</b>
Chateldon			<b>10</b>
Perrier	<b>5</b>		

**SOFT**

Coca, Coca Sans Sucres 33CL	<b>8</b>
Orangina, Limonade, Tonic 25CL	<b>8</b>

**JUS DE FRUIT & NECTAR**

	25CL
Orange, Pamplemousse, Ananas	<b>7</b>
Tomate, Cranberry, Pomme	<b>7</b>

**COCKTAILS POUR COMPARI**

Campari Spritz 18CL	<b>12</b>
Saint-Germain Spritz 18CL	<b>16</b>
Campari Cask Tales Negroni 9CL	<b>16</b>
Campari Boulevardier Negroni 9CL	<b>14</b>
Campari Americano 12CL	<b>14</b>
Crodino Virgin Spritz 18CL	<b>11</b>

**COCKTAILS POUR THE FETICHIIST**

Bourbon Old Fashioned 10CL	<b>16</b>
Caïpirinha 10CL	<b>14</b>
Cosmopolitan 10CL	<b>14</b>
Daïquiri 10CL	<b>14</b>

**CAFÉ & CHOCOLAT**

ISSU DE NOTRE MANUFACTURE À PARIS	
Expresso, Décaféiné, Allongé, Noisette	<b>5,5</b>
Double Espresso, Café Latte, Cappuccino	<b>7</b>
Chocolat chaud	<b>8</b>
Glace aux trois vanilles noyée au café	<b>10</b>

**THÉ & INFUSION KUSMI TEA**

<b>THÉS</b>	<b>8</b>
<i>Thé Blanc Olain Ducasse / Darjeeling /</i>	
<i>Thé Vert Chine / Ceylan / Quatre Free Rouge /</i>	
<i>White Anastasia / Jasmin / Earl Grey Thé Vert Menthe</i>	

**INFUSIONS**

<i>Camomille / Quasummer / Rooibos Vanille / Verveine</i>	<b>8</b>
---	----------

**CIDRE & BIÈRE**

	33CL
Cidres Sassy - La Sulfureuse	<b>7</b>
Bières Blondes Heineken	<b>7</b>
Bière IPQ West Gallia	<b>8</b>
Bière Weiss & Versa Gallia	<b>9</b>
Obbaves Orval, Chimay Bleue	<b>8</b>

**BDR**

	4CL
Whisky	<b>9</b>
<i>Jack Daniel, Johnnie Walker Black Label, Marker's Mark</i>	
Whisky	<b>18</b>
<i>Glen Grant, Lagavuline 16 ans</i>	
Rhum Hse Selection Olain Ducasse	<b>16</b>
Vermouth Royal - La Quintinye	<b>10</b>
Vodka Grey Goose, Belvedere	<b>9</b>
Gin Tanqueray, Bulldog	<b>9</b>
Supplément Soda	<b>4</b>

**DIGESTIF**

	4CL
Liqueur Grand Marnier Louis Alexandre	<b>15</b>
Fine de Bourgogne Hospice de Beaune 2009	<b>16</b>
Eau de Vie Framboise, Poire William	<b>15</b>
Chartreuse Jaune, Verte	<b>15</b>

**VERRES & DEMI-BOUITEILLES EN CORDÉE**

	12CL	
<b>BULLE</b>		
NM Champagne - Impérial - Moët & Chandon	<b>18</b>	
NM Champagne Brut Rosé - Barons de Rothschild	<b>22</b>	
NM Vin Blanc effervescent ss alcool- French bloom	<b>11</b>	
<b>BLANC</b>	12CL	37.5CL
2021 Muscadet - Le Verger - Luneau-Papin	<b>7</b>	<b>18</b>
2022 Bordeaux - Le Merle Blanc de Château Clarke	<b>15</b>	<b>38</b>
2021 Givry - Champ Pourrot - Domaine Ragot	<b>12</b>	<b>28</b>
<b>ROSÉ</b>	15CL	37.5CL
2022 Côtes de Provence - Prestige - Minuty	<b>12</b>	<b>28</b>

**ROUGE**

	12CL	37.5CL
2021 Côtes du Rhône - La Garuste	<b>7</b>	<b>16</b>
Château de Panery		
2018 Puisseguin Saint-Émilion	<b>8</b>	<b>20</b>
Château des Laurets		
2020 Bourgogne Passetoutgrain - Vieilles Vignes	<b>12</b>	<b>28</b>
Domaine Jean Tardy & Fils		
2021 Saint-Joseph - Silice - Coursodon	<b>14</b>	<b>35</b>
<b>DESSERT</b>		7CL
2015 Sauternes - Château Haut-Bergeron		<b>12</b>
2018 Maury - Mudigliza		<b>8</b>