



**LA CARTE**  
DE 11H30 À 15H30  
PRINTEMPS 2024



—  
**ENTRÉES**  
—

Soupe de petits pois,  
fromage frais  
18

Œuf en meurette  
22

Foie gras de canard, rhubarbe confite,  
brioche toastée  
28

Asperges vertes servies tièdes,  
réduction d'une maltaise  
20

Salade César, cœur de romaine  
et poulet croustillant  
24

—  
**RÔST**  
—

Petit épeautre cuisiné aux poivrons,  
fleurs de courgette farcies  
26

Pagre doré, tomate à la tomate,  
condiment olives noires  
32

Coquillettes jambon, Comté  
et truffe tuber melanosporum  
30

Suprême de pintade rôti, laitue braisée,  
sucs de cuisson  
34

Tartare de bœuf de race charolaise 180g  
28

—  
**DÉLICES**  
—

**GLACES ET SORBETS**  
10

Glace trois vanilles  
INDONÉSIE, TCHITI, OUGANDA

Glace chocolat Pérou  
Glace café

Sorbet fraise

**NOTRE SOUFFLÉ**  
À PEINE 10 MINUTES DE PRÉPARATION

Cassis  
14

—  
**PRINCES & PRINCESSES**  
—

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS  
15

Coquillettes au jambon  
OU  
Croque-monsieur  
OU  
Suprême de pintade frites  
OU

Pagre, petit épeautre

Glace ou sorbet  
OU  
Salade de fruits  
A LA DEMANDE

Dessert du jour  
A LA DEMANDE

—  
**COLLECTIONS**  
—

Filet de bœuf au sautoir, frites,  
sauce aux poivres  
46

Croque-monsieur jambon et Comté  
22

Fromage affiné  
A LA DEMANDE  
15

**LES VERSAILLOISES**

Pavlova aux framboises  
14

Crème caramel  
14

Versillaise du moment  
A LA DEMANDE  
14

Le Louis XIV chocolat de notre  
Manufacture et praliné amande-noisette  
14

Millefeuille à la vanille  
14

**BULLE**

NM DOC Champagne - Impérial - Moët & Chandon	75CL	<b>100</b>
2015 DOC Champagne - Grand Vintage - Moët & Chandon		<b>130</b>
NM DOC Champagne - Concordia - Barons de Rothschild		<b>110</b>
NM DOC Champagne -Rosé - Barons de Rothschild		<b>130</b>
NM Sparkling Saké - Olain Ducasse- Shichiken		<b>75</b>

**BLANC****BOURGOGNE**

2022 DOC Meursault - Cuvée Saint-Jean - Vincent Latour		<b>95</b>
2022 DOC Givry - Champ Pourrot - Domaine Ragot		<b>50</b>

**RHÔNE**

2021 DOC Condrieu - Le Mornieux - Lionel Faury		<b>90</b>
--	--	-----------

**LANGUEDOC-ROUSSILLON**

2022 IGP Pays D'Oc - Viognier - Les Jamelles - Catherine Delaunay		<b>45</b>
---	--	-----------

**BORDEUX**

2023 Bordeaux blanc sec - Château Marjose		<b>36</b>
2022 DOC Bordeaux blanc sec - Le Merle Blanc de Château Clarke		<b>70</b>
2015 DOC Sauternes - Château Haut-Bergeron		<b>80</b>

**LOIRE**

2020 DOC Gnjou - Clos du Frère Etienne - Chateau du Breuil		<b>62</b>
2022 DOC Sancerre - La Mercy Dieu - Bailly Reverdy		<b>50</b>

**ROUGE****BOURGOGNE**

2022 DOC Givry - Champ Pourrot - Domaine Ragot		<b>60</b>
--	--	-----------

**RHÔNE**

2021 DOC Côtes du Rhône - La Garuste - Château de Panéry		<b>45</b>
2021 DOC Saint-Joseph - Merlin François		<b>70</b>
2018 DOC Gigondas - Vieilles Vignes - Domaine Tourbillon		<b>65</b>

**LANGUEDOC-ROUSSILLON**

2021 DOC Languedoc - C tire d'aile - Cbbots Delaunay		<b>52</b>
--	--	-----------

**PROVENCE**

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

**BORDEUX**

2016 DOC Saint-Estèphe - Les Pélerins de Lafon-Rochet		<b>70</b>
2013 DOC Saint-Estèphe - Château Lilian-Ladouys		<b>80</b>
2018 DOC Pauillac - Fleur de Pédesclaux		<b>60</b>
2014 DOC Saint-Julien - Esprit de Saint-Pierre		<b>80</b>
2018 DOC Listrac-Médoc - Château Clarke		<b>95</b>
2017 DOC Margaux - Blason d'Issan		<b>80</b>
2015 DOC Fronsac - Château de la Dauphine		<b>80</b>
2016 DOC Puisseguin Saint-Émilion - Château des Laurets		<b>55</b>

**ROSÉ****RHÔNE**

2021 DOC Côtes du Rhône - La Garuste - Château de Panery		<b>48</b>
--	--	-----------

**ÉQU MINÉRIE**

Vittel, San Pellegrino	50CL	<b>5.5</b>	75CL	100CL	<b>9</b>
Chateldon			<b>10</b>		

**SOFT**

Perrier 33CL					<b>5</b>
Coca-Cola, Coca-Cola Sans Sucres 33CL					<b>8</b>
Orangina, Limonade, Tonic 25CL					<b>8</b>

**JUS DE FRUIT**

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

**NECTAR DE FRUIT**

Cranberry, Pêche	25CL				<b>7</b>
------------------	------	--	--	--	----------

**COCKTAILS PAR CAMPARI**

Campari Spritz 18CL <i>Prosecco, Campari, Soda</i>					<b>12</b>
Cask Tales Negroni 9CL <i>Campari Cask Tales, Bulldog Gin, Vermouth del Professore</i>					<b>16</b>
Campari Boulevardier Negroni 9CL <i>Campari, Bourbon Maker's Mark, Vermouth del Professore</i>					<b>14</b>
Campari Americano 12CL <i>Campari, Vermouth del Professore, soda</i>					<b>14</b>
Crodino Virgin Spritz 18CL <i>Crodino, soda</i>					<b>11</b>

**COCKTAILS PAR THE FETICHIIST**

Bourbon Old Fashioned <i>Bourbon, Bitter, Sucre</i> 6CL					<b>16</b>
Caïpirinha <i>Cachaça, Citron vert, Sucre</i> 6CL					<b>14</b>
Cosmopolitan <i>Vodka, liqueur d'Orange, Cranberry</i> 6CL					<b>14</b>
Daïquiri <i>Rhum Cubain, Sucre</i> 6CL					<b>14</b>

**CAFÉ & CHOCOLAT**

ISSU DE NOTRE MANUFACTURE À PARIS					
Expresso, Décaféiné, Dllongé, 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 MAISON KUSMI TÉ**

<i>Thé Blanc Olain Ducasse / Darjeeling / Thé Vert Chine / Ceylan / Quatre fruits rouges / White Anastasia / Jasmin / Earl Grey / Thé vert menthe</i>					<b>8</b>
---	--	--	--	--	----------

**INFUSIONS MAISON KUSMI TÉ**

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

**CIDRE & BIÈRE**

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

**BDR**

Whisky <i>Jack Daniels, J. Walker Black Label, Marker's Mark</i>	4CL				<b>9</b>
Whisky <i>Glen Grant, Lagavulin 16ans</i>					<b>18</b>
Rhum <i>HSE - Sélection Olain Ducasse</i>					<b>16</b>
Porto <i>Terras do GriFo - Vintage 2012</i>					<b>12</b>
Vermouth <i>Royal - La Quintinye</i>					<b>10</b>
Vodka <i>Grey Goose, LBelvedere</i>					<b>9</b>
Gin <i>Tanqueray, Bulldog</i>					<b>9</b>
Liqueur <i>Grand Marnier - Louis Olexandre, Chartreuse Jaune ou Verte</i>					<b>15</b>
Eau-de-Vie <i>Framboise, Poire William</i>					<b>15</b>
Fine de Bourgogne <i>Hospices de Beaune 2009</i>					<b>15</b>
Supplément Soda					<b>4</b>

**VERRES & DEMI-BOUTEILLES EN CORDÉE****BULLE**

NM DOC Champagne - Impérial - Moët & Chandon	12CL				<b>18</b>
NM DOC Champagne - Rosé - Barons de Rothschild					<b>22</b>

**BLANC**

2022 DOC Givry - Champ Pourrot - Domaine Ragot	12CL	37.5CL			<b>12</b>
2022 DOC Bordeaux - Le Merle Blanc de Château Clarke					<b>15</b>
2022 DOC Sancerre - La Mercy Dieu - Bailly Reverdy					<b>11</b>

**ROSÉ**

2022 DOC Côtes du Rhône - Panery la Garuste	12CL	37.5CL			<b>9</b>
					<b>28</b>

**ROUGE**

2022 DOC Givry - Champ Pourrot - Domaine Ragot	12CL	37.5CL			<b>12</b>
2021 DOC Saint-Joseph - Merlin François					<b>14</b>
2018 DOC Puisseguin St-Émilion - Château des Laurets					<b>12</b>

**DESSERT**

2018 DOC Maury - Mudigliza	7CL				<b>8</b>
2015 DOC Sauternes - Château Haut-Bergeron					<b>16</b>