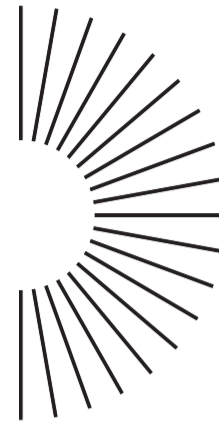


**LA CARTE** DE 12H00 À 15H00  
**MENU ENTRÉE/RÔST OU RÔST/DÉLICE** 48€  
**MENU ENTRÉE/RÔST/DÉLICE** 58€

**COLLECTIONS** DE 15H00 À 16H30  
**DÉLICES** DE 15H00 À 16H30



—  
**ENTRÉES**  
—

Soupe gratinée à l'oignon

Betteraves finement tranchées,  
Comté et poivre noir de Sarawak

Terrine de campagne au laurier,  
pickles

Poireaux grillés en vinaigrette,  
anguille fumée

Œuf poché, lentilles vertes du Puy,  
lard paysan

—  
**RÔST**  
—

Endives braisées au vin jaune,  
condiment de cresson de fontaine

Gougeonnettes d'aiglefin,  
pommes pailles et sauce tartare

Volaille fermière,  
riz pilaf, sauce suprême

Poitrine d'agneau,  
panais et café de notre Manufacture  
**SUPPLÉMENT 10**

Coquillettes jambon / Comté /  
truffe noire tuber melanosporum

—  
**DÉLICES**  
—

**GLACES ET SORBETS**

Glace trois vanilles  
INDONÉSIE, TAHITI, OUGANDA

Glace chocolat Pérou

Glace pistache

Sorbet agrumes

Glace du moment

**NOTRE SOUFFLÉ**

(À PEINE) 10 MINUTES DE PATIENCE

Noisette

**SUPPLÉMENT 2**

—  
**PRINCES & PRINCESSES**  
—

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

**15**

Coquillettes au jambon

OU

Croque-Monsieur

OU

Suprême de volaille, frites

OU

Fingers de poisson, légumes de saison

ET

Glace vanille

OU

Mousse au chocolat

OU

Cake chocolat/vanille

—  
**COLLECTIONS**  
—

Tartare de bœuf  
de race charolaise 180g

**30**

Croque-Monsieur

**26**

Fromage affiné

**15**

**LES VERSAILLOISES**

Versillaise du moment  
DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE

Coupe glacée café et cacahuètes

Composition kiwi,  
pomme acidulée et coriandre

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

Millefeuille à la vanille

## BULLES

NM Champagne - Impérial - Moët & Chandon	75CL	<b>100</b>
2015 Champagne - Grand Vintage - Moët & Chandon		<b>130</b>
NM Champagne - R - Ruinart		<b>130</b>
NM Champagne - R.020 - Lallier		<b>100</b>
NM Champagne - Collection 244 - Louis Roederer		<b>130</b>
NM Champagne - Black Réserve - Lanson		<b>150</b>
NM Champagne - Concordia - Barons de Rothschild		<b>110</b>
2013 Champagne - Rare Collection - Barons de Rothschild		<b>350</b>
NM Champagne - Rosé - Barons de Rothschild		<b>130</b>
2023 Vin de France - Pet' Nat' - Vivant - Pierre & Antonin		<b>50</b>
	72CL	
NM Sparkling Saké - Olain Ducasse- Shichiken		<b>75</b>

## BLANC

### BOURGOGNE

2023 IGP* Coteaux de l'Auxois - Chardonnay - Simonnet-Febvre		<b>30</b>
2023 Chablis - Domaine Mosnier		<b>44</b>
2022 Meursault - Louis Latour		<b>190</b>
2019 Corton-Charlemagne - Louis Latour		<b>390</b>
2022 Givry - Champ Pourrot - Domaine Ragot		<b>52</b>

### RHÔNE

2022 IGP* Coteaux de l'Ardeche - Chardonnay - Louis Latour		<b>35</b>
--	--	-----------

### PROVENCE

2022 IGP* Vin de Pays du Var - Blanc et Or - Minuty		<b>72</b>
---	--	-----------

### LINGUEDOC-ROUSSILLON

2022 Coteaux du Languedoc - C tire d'Aile - Gbbots & Delaunay		<b>50</b>
---	--	-----------

### BORDEAUX

2023 Bordeaux blanc sec - Le Merle Blanc de Château Clarke		<b>75</b>
2023 Bordeaux blanc sec - Château Marjosse		<b>36</b>

### LOIRE

2020 Anjou - Clos du Frère Etienne - Chateau du Breuil		<b>32</b>
2023 Sancerre - Sauvage - Pascal Jolivet		<b>152</b>
2023 Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet		<b>85</b>
	150CL	
2021 Coteaux du Giennois - Edition - Pascal Jolivet		<b>130</b>

## ROUGE

### BOURGOGNE

2020 Cloxe-Corton 1er cru - Clos du Chapitre - Domaine Génot-Boulangier		<b>195</b>
2018 Beaune 1er cru - Vignes Franches - Louis Latour		<b>155</b>
2021 Chassagne-Montrachet - Louis Latour		<b>135</b>

### RHÔNE

2020 Gigondas - Vieilles Vignes - Domaine Tourbillon		<b>78</b>
2020 Ventoux - Garance - Domaine de Mas Caron		<b>40</b>

### PROVENCE

2020 Côtes de Provence - Gabriel - Château Minuty		<b>98</b>
---	--	-----------

### LINGUEDOC-ROUSSILLON

2021 IGP* Pays d'Oc - C Tire d'Aile - Gbbots Delaunay		<b>50</b>
2021 IGP* Pays d'Oc - Syrah - Les Jamelles		<b>32</b>
2021 Terrasse du Larzac - «Combarels» de l'Ombre... - Maison Cassagne & Vitailles		<b>55</b>

### BORDEAUX

2017 Saint-Estèphe - Château Lafon Rochet		<b>82</b>
2018 Lustrac-Médoc - Château Clarke		<b>110</b>
2021 Bordeaux Supérieur - Le Moulin d'Issan		<b>44</b>
2018 Puisseguin Saint-Émilion - Château des Laurets		<b>60</b>

### LOIRE

2022 Côte Roannaise - Eclat de Granite - Domaine Sérol		<b>40</b>
--	--	-----------

## ROSÉ

### PROVENCE

2023 Côtes de Provence - Rose & Or - Château Minuty		<b>68</b>
2023 IGP* Pays d'Oc - Reflets Secrets - Les Jamelles		<b>38</b>

## EAU MINÉRALE

Vittel, Perrier	50CL	75CL	100CL
		<b>6</b>	<b>9</b>
Chateldon		<b>10</b>	

## SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola Sans Sucres	33CL	<b>8</b>
Orangina, Limonade, Tonic	25CL	<b>8</b>
Osco Original ( <i>gentiane et herbes de provence</i> )	6CL	<b>8</b>
Osco Rouge Ordonné ( <i>fruits rouges</i> )	6CL	<b>8</b>

## JUS DE FRUIT & NECTAR

Orange, Pamplemousse, Ananas, Tomate, Pomme	25CL	
Cranberry, Pêche		<b>8</b>
Detox <i>concombre / menthe / poivre blanc OU fleur de sureau / framboise / pamplemousse</i>		<b>8</b>

## COCKTAILS PAR COMPARI

Campari Spritz	15CL	<b>16</b>
<i>Campari, Prosecco, Eau Pétillante</i>		
Opérol Spritz	15CL	<b>16</b>
<i>Opérol, Prosecco, Eau Pétillante</i>		
Campari Boulevardier	10CL	<b>16</b>
<i>Campari, Bourbon Wild Turkey, Vermouth del Professore</i>		
Oaxacan Negroni	10CL	<b>16</b>
<i>Campari, Mezcal Montelobos, Vermouth del Professore</i>		
Old Fashioned	8CL	<b>16</b>
<i>Bourbon Wild Turkey, Angostura Bitter, Sucre</i>		
Crodino (Spritz sans alcool)	18CL	<b>12</b>
<i>Crodino, Eau Pétillante</i>		

## COCKTAILS CLASSIQUE

Caïpirinha <i>Cachaça, Citron vert, Sucre</i>	12CL	<b>16</b>
Cosmopolitan <i>Vodka, Liqueur d'Orange, Cranberry</i>	12CL	<b>16</b>
Expresso Martini <i>Vodka, Liqueur de Café, Expresso</i>	12CL	<b>16</b>
N°40 (sans alcool) <i>Ananas, Baie de Passion, Ginger Beer</i>	12CL	<b>12</b>

## CAFÉ & CHOCOLAT

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

## THÉ & INFUSIONS

ISSU DE LA MAISON PROSCHEL-HOMOUR 100% BIO		<b>8</b>
--	--	----------

## CIDRE & BIÈRE

Cidre Sassy - La Sulfureuse	33CL	<b>10</b>
Heineken		<b>7</b>
IPQ West Gallia <i>Brasseur d'île de France</i>		<b>8</b>
Weiss & Versa Gallia <i>Brasseur d'île de France</i>		<b>9</b>
Gbbayes Orval		<b>8</b>

## BDR

Vermouth <i>Royal - La Quintinye, Del Professore blanco &amp; rosso</i>	4CL	<b>10</b>
<i>Vodka Grey Goose, Belvedere</i>		<b>12</b>
<i>Gin Tanqueray, Bulldog, Tobermory</i>		<b>12</b>
<i>Whiskey Wild Turkey, Bushmill 10ans &amp; 14ans</i>		<b>12</b>
<i>Scotch Lagavulin 16 ans, Mortlach, Nikka</i>		<b>18</b>
<i>Rhum HSE - Sélection Olain Ducasse, Appelon 12 ans</i>		<b>16</b>
<i>Tequila Espolon Blanco &amp; Reposado &amp; Onejo</i>		<b>16</b>
<i>Mezcal Montelobos Espadin</i>		<b>16</b>
<i>Liqueur Grand Marnier, Chartreuse Jaune &amp; Verte</i>		<b>15</b>
<i>Eau-de-Vie Framboise, Poire William</i>		<b>15</b>
<i>Fine de Bourgogne Hospices de Beaune 2009</i>		<b>15</b>
<i>Gin Tanqueray, Bulldog</i>		<b>9</b>
<i>Liqueur Grand Marnier - Louis ALEXANDRE, Chartreuse Jaune ou Verte</i>		<b>15</b>
<i>Eau-de-Vie Framboise, Poire William</i>		<b>15</b>
<i>Fine de Bourgogne Hospices de Beaune 2009</i>		<b>15</b>
Supplément Soda		<b>5</b>

## VERRES & DEMI-BOUEILLES EN CORDON ROUGE

### BULLE

NM Champagne - Impérial - Moët & Chandon	12CL	<b>20</b>
NM Champagne - Rosé - Barons de Rothschild		<b>22</b>

### BLANC

2022 Givry - Champ Pourrot - Domaine Ragot	12CL	37,5CL	<b>12</b>	<b>36</b>
2021 Coteaux du giennois - Pascal Jolivet			<b>12</b>	<b>36</b>
2023 Bordeaux - Le Merle Blanc de Château Clarke			<b>15</b>	<b>45</b>
2022 Argentine - Don David Réserve			<b>8</b>	<b>24</b>

LES VINS PRÉSENTS SUR LA CARTE PEUVENT CONTENIR DES SULFITES, DES PRODUITS À BASE D'ŒUFS OU DES PRODUITS À BASE DE LAIT  
LES BOUTEILLES CONTIENNENT 75CL. DOC : DÉSIGNATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE. IGP : INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE  
PRIX NETS / SERVICE COMPRIS / EAU POTABLE ET GRATUITE SUR SIMPLE DEMANDE

### ROSÉ

2023 Côtes de Provence - Rose et Or - Château Minuty	12CL	37,5CL	<b>14</b>	<b>38</b>
--	------	--------	-----------	-----------

### ROUGE

2022 Bourgogne - Cuvée Latour- Louis Latour	12CL	37,5CL	<b>15</b>	<b>45</b>
2021 Bordeaux Supérieur - Le Moulin D'Issan			<b>10</b>	<b>30</b>

### DESSERT

1979 Rivesaltes - Légend Vintage - Gérard Bertrand	7CL	<b>16</b>
--	-----	-----------