



LA CÔRTE 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
—

- Velouté rafraîchi de concombre,
chèvre frais de Touraine
- Tarte fine aux tomates
et olives noires
- Foie gras de canard, marmelade d'oignon,
brioche toastée
- Poireaux grillés en vinaigrette,
anguille fumée
- Cookpot de blette,
copeaux de chou-rave, jaune d'œuf confit

—
RÔST
—

- Asperges vertes au naturel,
Comté et condiment oseille
- Truite confite, asperges blanches,
garniture d'une grenobloise
- Pintade rôtie à la marjolaine,
haricots coco, sucs de cuisson
- Faux-filet de bœuf grillé,
beurre maître d'hôtel et frites
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
- Framboise, groseilles
- Glace du moment

NOTRE SOUFFLÉ

(À PEINE) 10 MINUTES DE PATIENCE

- Myrtille
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
- Burratina, petits pois
et vinaigrette aux herbes
20
- Fromage affiné
15

LES VERSAILLOISES

- Versaillaise du moment
DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE
- Ile flottante rhubarbe et vanille,
lait glacé à la brioche
- Composition fraise et roquette
- Le Louis XIV au chocolat de notre
Manufacture et praliné amande-noisette
- Millefeuille à la vanille

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2025-141 DU 13 FÉVRIER 2025, LE RESTAURANT ORE, COMME SES FOURNISSEURS,
S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES. SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE,
MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE. - PRINTEMPS 2025

BULLES		75CL
NM	Champagne - Impérial - Moët & Chandon	100
2015	Champagne - Grand Vintage - Moët & Chandon	130
NM	Champagne - R - Ruinart	130
NM	Champagne - Collection 244 - Louis Roederer	130
NM	Champagne - Concordia - Barons de Rothschild	110
2013	Champagne - Rare Collection - Barons de Rothschild	350
2023	Vin de France - Pet’ Nat’ - Vivant - Pierre & Antonin	50

	72CL
NM Sparkling Saké - Olain Ducasse- Shichiken	75

BLANC		
BOURGOGNE		
2023	IGP* Coteaux de l’Auxois - Chardonnay - Simonnet-Febvre	30
2023	Chablis - Domaine Mosnier	44
2022	Meursault - Louis Latour	190
2019	Corton-Charlemagne - Louis Latour	390

RHÔNE		
2022	IGP* Coteaux de l’Ordèche - Chardonnay - Louis Latour	35

PROVENCE		
2022	IGP* Vin de Pays du Var - Blanc et Or - Minuty	72

LANGUEDOC-ROUSSILLON		
2022	Coteaux du Languedoc - C tire d’Gile - Cbbots & Delaunay	50

BORDEUX		
2023	Bordeaux blanc sec - Le Merle Blanc de Château Clarke	75
2023	Bordeaux blanc sec - Château Marjosse	36

LOIRE		
2023	Sancerre - Sauvage - Pascal Jolivet	152
2023	Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet	85

	150CL
2021 Coteaux du Giennois - Edition - Pascal Jolivet	130

ROUGE		
BOURGOGNE		
2020	Gloxe-Corton 1er cru - Clos du Chapitre - Domaine Génot-Boulanger	195
2018	Beaune 1er cru - Vignes Franches - Louis Latour	155
2021	Chassagne-Montrachet - Louis Latour	135

RHÔNE		
2020	Gigondas - Vieilles Vignes - Domaine Tourbillon	78
2020	Ventoux - Garance - Domaine de Mas Caron	40

PROVENCE		
2020	Côtes de Provence - Gabriel - Château Minuty	98

LANGUEDOC-ROUSSILLON		
2021	IGP* Pays d’Oc - C Tire d’Gile - Cbbotts Delaunay	50
2021	IGP* Pays d’Oc - Syrah - Les Jamelles	32
2021	Terrasse du Larzac - «Combarels» de l’Ombre... - Maison Cassagne & Vitailles	55

BORDEUX		
2017	Saint-Estèphe - Château Lafon Rochet	82
2018	Listrac-Médoc - Château Clarke	110
2018	Puisseguin Saint-Émilion - Château des Laurets	60

ROSÉ		
PROVENCE		
2023	Côtes de Provence - Rose & Or - Château Minuty	68
2023	IGP* Pays d’Oc - Reflets Secrets - Les Jamelles	38

50CL	75CL	100CL
Vittel, Perrier	6	9
Chateldon	10	

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

JUS DE FRUIT & NECTAR		25CL
Orange, Pamplemousse, Onanas, Tomate, Pomme		
Cranberry		8

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

COCKTAILS CLASSIQUE		
Caïpirinha	<i>Cachaça, Citron vert, Sucre</i> 12CL	16
Cosmopolitan	<i>Vodka, Liqueur d’Orange, Cranberry</i> 12CL	16
Expresso Martini	<i>Vodka, Liqueur de Café, Expresso</i> 12CL	16

CAFÉ & CHOCOLAT		
ISSU DE NOTRE MANUFACTURE À PARIS		
Expresso, Décaféiné, Ollongé, Noisette		5,5
Double Expresso, Café Latte, Cappuccino		7
Chocolat chaud		8
Glace aux trois vanilles noyée au café		10

THÉ & INFUSIONS		8
ISSU DE LA MAISON PASCAL-HDMOUR 100% BIO		

CIDRE & BIÈRE		33CL
Heineken		7
IPQ West Gallia	<i>Brasseur d’Île de France</i>	8
Weiss & Versa Gallia	<i>Brasseur d’Île de France</i>	9

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

BULLE		12CL
NM	Champagne - Concordia - Barons de Rothschild	20
BLANC		12CL
2023	Bordeaux - Le Merle Blanc de Château Clarke	15
2021	Coteaux du giennois - Pascal Jolivet	12
NM	Vin du moment DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE	8
ROUGE		12CL
2023	Côtes de Provence - Rose et Or - Château Minuty	14
2023	IGP* Pays d’Oc - Reflets Secrets - Les Jamelles	8
DESSERT		7CL
1979	Rivesaltes - Légend Vintage - Gérard Bertrand	16

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. D.O.C : APPELATION D’ORIGINE CONTRÔLÉE. IGP : INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
PRIX NETS / SERVICE COMPRIS / ÉQU POTABLE ET GRATUITE SUR SIMPLE DEMANDE

VERRES & DEMI-BOUTEILLES EN CARTE		12CL	37.5CL
ROSÉ		12CL	37.5CL
2023	Côtes de Provence - Rose et Or - Château Minuty	14	38
2023	IGP* Pays d’Oc - Reflets Secrets - Les Jamelles	8	21
ROUGE		12CL	37.5CL
2020	Côte de Bourg - Château Baron Bellevue	9	24
2021	Argentine - Terrazas de los Andes	11	30
NM	Vin du moment DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE	8	21
DESSERT		7CL	
1979	Rivesaltes - Légend Vintage - Gérard Bertrand	16	