



LA CÔRTE DE 12H À 15H

MENU ENTRÉE/RÔST OU RÔST/DÉLICE 48€

MENU ENTRÉE/RÔST/DÉLICE 58€

ENTRÉES

- Velouté de châtaignes,
sot-l'y-laisse de volaille
- Rillettes de lapin,
moutarde et pain de campagne
- Œufs mayonaise,
algues et œufs de truite
- Qubergine fumée et fromage frais,
jus d’une ratatouille
- Salade de pommes de terre et homard bleu

RÔST

- Salade niçoise
*-coeur de sucrine, haricot vert, concombre, tomate,
ventrêche de thon, anchois,
oeuf dur, cébette, olive noire, basilic-*
- Filet de bar doré,
cèpes cuits et crus, sucs acidulés
- Magret de canard rôti aux raisins,
épinards à peine tombés
- Faux-filet de boeuf grillé,
frites et vrai jus
- SUPPLÉMENT 10
- Coquillettes
jambon / Comté / truffe noire tuber melanosporum

PRINCES & PRINCESSES

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

15

- Coquillettes au jambon
ou
- Suprême de volaille, frites
ou
- Fingers de poisson, légumes de saison
- ET
- Glace trois vanilles
ou
- Mousse au chocolat
ou
- Cake chocolat/vanille

DÉLICES

GLACES ET SORBETS

- Glace trois vanilles INDONÉSIE, TCHITI, OUGANDA
chocolat Pérou, praliné noisette
- Sobet citron
- Glace du moment DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE

NOTRE SOUFFLÉ

(À PEINE) 10 MINUTES DE PATIENCE

- Cassis
- SUPPLÉMENT 2

LES VERSAILLOISES

Versaillaise du moment DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE

Figues rôties et crues, shiso vert et noix

Composition noisette et vanille

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, TANT QU'IL
S'ENGAGE ET GARANTISSE L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES, SI VOUS SOUFFREZ D'UNE AL-
LERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE,
MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE. - AUTOMNE 2025

BULLES		75CL
NM Champagne - Impérial - Moët & Chandon		100
NM Champagne - R.021 - Lallier		100
NM Champagne - Fleur de Champagne - Duval-Leroy		120
NM Champagne - R - Ruinart		130
2015 Champagne - Grand Vintage - Moët & Chandon		130
NM - Crémant de Bourgogne - P100 - Simonnet-Febvre		50
2022 - Prosecco - Millesimato Biologico - Riccadonna		45
		72CL
NM Sparkling Saké - Glain Ducasse- Shichiken		75

BLANC

BOURGOGNE		
2023 Chablis - Simonnet-Febvre		70
2019 Corton-Charlemagne - Louis Latour		390
2021 Givry 1er cru - Clos du Cellier aux Moines - Domaine Thénard		75
2023 Macon-Chaintré - Dominique Cornin		55

RHÔNE		
2023 Condrieu - Rouelle-Midi - Domaine Vallet		95
2024 Crozes-Hermitage - Papillon - Gilles Robin		60
2023 IGP* Coteaux de l’Ordèche - Chardonnay - Louis Latour		40

PROVENCE		
2022 IGP* Vin de Pays du Var - Blanc et Or - Minuty		75

LANGUEDOC-ROUSSILLON		
2022 Coteaux du Languedoc - Cl tire d’Gile - Dbbots & Delaunay		50

BORDEUX		
2023 Bordeaux blanc sec - Le Merle Blanc de Château Clarke		80
2023 Bordeaux blanc sec - Lions de Suduiraut		75
2023 IGP* Vin de Pays de l’Atlantique - Blanc de Coralie - Château Clos de Bouard		65

LOIRE		
2023 Sancerre - Chêne Marchand - Pascal Jolivet		95
2023 Sancerre - Sauvage - Pascal Jolivet		150
2023 Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet		85

ROUGE

BOURGOGNE		
2023 Bourgogne - Joseph Pascal		50
2022 Bourgogne - Cuvée Latour - Louis Latour		70
2020 Cloxe-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		
2023 Saint-Joseph - Les Ribaudes - Lionel Faury		55
2020 Gigondas - Vieilles Vignes - Domaine Tourbillon		80
2018 Ventoux - Laurens - Vignoble des Templiers		40

PROVENCE		
2020 Côtes de Provence - Gabriel - Château Minuty		95

LANGUEDOC-ROUSSILLON		
2021 Terrasse du Larzac - «Combarels» de l’Ombre... - Maison Cassagne & Vitailles		55

BORDEUX		
2019 Pauillac - Les Griffons de Pichon Baron		140
2018 Listrac-Médoc - Château Clarke		110
2018 Moulis-en-Médoc - Château Malmaison		80
2020 Puisseguin Saint-Émilion - Château des Laurets		60
2022 Castillon Côtes de Bordeaux - Clos du Mileu - Château Angelus		100

ROSÉ

PROVENCE		
2024 Côtes de Provence - Rock Ongel - Château d’Esclans		85
2024 IGP* Var - Moon - Maurel Frères		50

EQU MINÉRIELE		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

Orange, Pamplemousse, Pêche, Tomate, Pomme	25CL	
Cranberry		8

COCKTAILS PAR CAMPARI

Campari Spritz	15CL	16
<i>Campari, Prosecco, Eau Pétillante</i>		
Opérol Spritz	15CL	16
<i>Operol, 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, Ongostura 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, Espresso</i>	12CL	16

CAFÉ & CHOCOLAT

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

THÉ & INFUSIONS

ISSU DE LA MAISON PASCOLE-HOMOUR 100% BIO	
---	--

CIDRE & BIÈRE

Heineken	33CL	7
IPQ West Gallia <i>Brasseur d’île de France</i>		8
Weiss & Versa Gallia <i>Brasseur d’île de France</i>		9
Blonde de Senlis <i>Brasseur Biologique</i>		9
		75CL
Cidre - Herout		40

BDR

Vermouth <i>Del Professore blanco & rosso</i>	4CL	10
Vodka <i>Grey Goose</i>		12
Gin <i>Tanqueray, Bulldog</i>		12
Whiskey <i>Wild Turkey, Angel's Envy</i>		14
Scotch <i>Nikka</i>		18
Rhum <i>HSE, Appelton 12 ans</i>		16
Tequila <i>Reposado, Onejo & Silver</i>		16
Mezcal <i>Montelobos Espadin</i>		16
Liqueur <i>Grand Marnier</i>		15
Eau-de-Vie <i>Framboise, Poire William</i>		15
Fine de Bourgogne <i>Hospices de Beaune 2009</i>		15
Supplément Soda		5

VERRES & DEMI-BOUTEILLES EN COURSE

BULLES		12CL
NM Champagne - Impérial - Moët & Chandon		20
BLANC		12CL 37.5CL
2023 Chablis - Simonnet-Febvre	14	35
2021 Coteaux du Languedoc - Cl tire d’Gile - Dbbots & Delaunay	10	25
2023 Bordeaux - Le Merle Blanc de Château Clarke	16	40
ROSÉ		12CL 37.5CL
2024 Côtes de Provence - Prestige - Minuty	14	35
2024 IGP* Var - Moon - Maurel Frères	10	25

LES VINS PRÉSENTS SUR LA CARTE PEUVENT CONTENIR DES SULFITES, DES PRODUITS À BASE D’ŒUFS OU DES PRODUITS À BASE DE LAIT
DOC : DÉPÉLATION D’ORIGINE CONTRÔLÉE. IGP : INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
PRIX NETS / SERVICE COMPRIS / ÉQU POTABLE ET GRATUITE SUR SIMPLE DEMANDE

ROUGE		12CL 37.5CL
2022 Bourgogne - Cuvée Latour - Louis Latour	14	35
2021 Ventoux - Laurens - Vignoble des Templiers	8	20
2020 Puisseguin Saint-Emilion - Château des Laurets	12	30
DESSERT		7CL 16
1979 Rivesaltes - Légend Vintage - Gérard Bertrand		