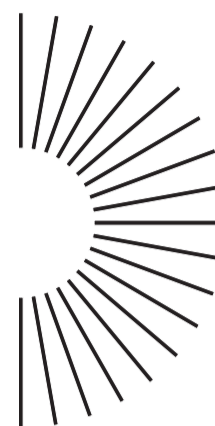


LA CARTE DE 12H À 15H
MENU ENTRÉE/RÔST/DÉLICE 58€



—
ENTRÉES
—

Csperges blanches rôties, sucs aux agrumes
20

Pâté en croûte de canard, foie gras et noisette
SUPPLÉMENT MENU 5
22

Œufs mimosa, salades et herbes de saison
16

Bar mariné, radis multicolores, vinaigrette épicée
SUPPLÉMENT MENU 5
22

Poireaux vinaigrette,
haddock et graines de moutarde
18

« 1725, DES ALLIÉS AMÉRINDIENS À LA COUR DE LOUIS XV »
Cravlox de truite aux épices canadiennes, pain au maïs grillé
20

—
RÔST
—

Csperges vertes, sabayon à l'ail des ours et poutargue
32

Cabillaud au naturel, petits pois et jus d'une marinière
36

Suprême de poularde jaune des Landes rôti,
pomme purée et vrai jus
32

Vol-au-vent de ris de veau, boudin blanc et homard
SUPPLÉMENT MENU 15
48

Coquillettes
jambon / Comté / truffe noire tuber melanosporum
30

Tartare de bœuf bien assaisonné, pommes gaufrettes
30

PRINCES & PRINCESSES

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

15

Coquillettes au jambon
ou

Croustillants de volaille, sauce tartare, frites
ou

Fingers de poisson, légumes de saison

ET

Glace trois vanilles

ou

Mousse au chocolat

ou

Cake chocolat/vanille

—
DÉLICES
—

GLACES ET SORBETS

10

Glace trois vanilles INDONÉSIE, TAHITI, OUGANDA

Chocolat Pérou

Glace praliné noisette

Sorbet herbes fraîches

Glace du moment DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE

NOTRE SOUFFLÉ

(À PEINE) 10 MINUTES DE PATIENCE

Noisette

16

LES VERSAILLOISES

14

Versaillaise du moment DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE

Fraises, sarriette et granité au rosé

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

Millefeuille à la vanille

« 1725, DES ALLIÉS AMÉRINDIENS À LA COUR DE LOUIS XV »
Intense chocolat noir, argousier et airelles
14

BULLES

NM Champagne - Impérial - Moët & Chandon	75CL	100
NM Champagne - R.021 - Lallier		100
NM Champagne - Fleur de Champagne - Duval-Leroy		120
NM Champagne - R - Ruinart		130
NM Crémant de Bourgogne - P100 - Simonnet-Febvre		50
2023 Prosecco - Millesimato Biologico - Riccadonna		45
	72CL	
NM Sparkling Saké - Clain Ducasse- Shichiken		75

BLANC

BOURGOGNE

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

RHÔNE

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

PROVENCE

2024 IGP* Vin de Pays du Var - Blanc et Or - Minuty		75
---	--	-----------

BORDEAUX

2024 Bordeaux blanc sec - Le Merle Blanc - Château Clarke		80
2024 Bordeaux blanc sec - Lions de Suduiraut		75
2023 IGP* Vin de Pays de l'Atlantique - Blanc de Coralie - Château Clos de Bouard		65
2020 Sauternes - Castelnau de Suduiraut		90

LOIRE

2024 Saumur - Les Moulins - Romain Guiberteau		50
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 Diox-Corton 1 ^{er} cru - Clos du Chapitre - Domaine Génot-Boulangier		195
2022 Savigny-lès-Beaune - Château de Meursault		95

RHÔNE

2023 Saint-Joseph - Les Ribaudes - Lionel Faury		55
2024 Crozes-Hermitage - Cléofane - Natacha Chave		70
2022 Châteauneuf-du-Pape - Mas Saint-Louis		75

PROVENCE

2020 Côtes de Provence - Gabriel - Château Minuty		95
---	--	-----------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2021 Terrasse du Larzac - «Combarels» de l'Ombre... - Maison Cassagne & Vitailles		55
2022 Minervois-La-Livinière - Château Laville Bertrou		70

BORDEAUX

2020 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 Milieu - Château Angelus		100

LOIRE

2024 Bourgueil - Jour de Soif - Domaine du Bel Gir		55
--	--	-----------

ROSÉ

PROVENCE

2024 Côtes de Provence - Rock Angel - Caves d'Esclans		85
2024 IGP* Var - Moon - Maurel Frères		50

EAU MINÉRALE

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

SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola Sans Sucres	33CL	8
Orangina, Limonade, Tonic	25CL	8
Crodino (<i>Spritz sans alcool</i>)	18CL	12

JUS DE FRUIT & NECTAR

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

COCKTAILS POUR COMPARI

Campari Spritz	15CL	16
Opérol Spritz	15CL	16
Campari Boulevardier	10CL	16
Oaxacan Negroni	10CL	16
Old Fashioned	8CL	16

COCKTAILS CLASSIQUE

Caïpirinha	12CL	16
Cosmopolitan	12CL	16
Expresso Martini	12CL	16

CAFÉ & CHOCOLAT

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

THÉ & INFUSION

	8
BIÈRE	33CL
Heineken	7
Gallia <i>IPQ West ; Weiss & Versa ; Champ Libre</i>	9

APERITIF & DIGESTIF

	4CL
Vermouth <i>Del Professore Bianco, Rosso, Martini, Mancino</i>	10
Quinquina <i>Lillet blanc</i>	12
Vodka <i>Belvedere, Distillerie de Paris</i>	14
Pastis <i>Henri Bardouin, Jacoulot, Ricard</i>	10
Obsinthe <i>Pernod, la Fée XS</i>	10
Cnissette <i>Marie Brizard</i>	12
Gin <i>Beefeater, Gordon's</i>	12
Gin <i>Bombay Sapphire, Bulldog, Roku</i>	14
Gin <i>Bombay Murcian Lemon, Hendrick's Flora Odora</i>	16
Tequila <i>Patron Reposado, Onejo & Silver</i>	18
Mezcal <i>Montelobos Espadin</i>	16
Rhum blanc <i>3 Rivières, Wray & Nephew</i>	14
Rhum ambré <i>HSE, Santa Terresa, Appleton Estate 12 ans</i>	16
Bourbon <i>Wild Turkey, Angel's Envy</i>	14
Whisky <i>Nikka from the Barrel</i>	18
Cognac <i>H by Hine VSOP, Courvoisier</i>	16
Cognac <i>Hine Rare the Original, Bonneuil 2008, 2012</i>	20
Blanche d'Armagnac <i>Encantada</i>	14
Bas-Armagnac <i>Boingnières, Lassaubatju</i>	20
Liqueur <i>Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Get 31, Pimms, Bailey's</i>	15
Liqueur <i>Chambord, Maraschino Luxardo, Camomilla, St Germain</i>	18
Liqueur <i>Grand Marnier Louis Alexandre</i>	20
Chartreuse <i>Jaune, Verte</i>	20
Eau-de-Vie <i>Framboise, Poire Williams, Vieille Prune</i>	18
Fine de Bourgogne <i>Hospices de Beaune 2009</i>	18
Omaro <i>Fernet-Branca</i>	14

VERRES & DEMI-BOUEILLES EN COURSE

BULLES

NM Champagne - Impérial - Moët & Chandon	12CL	20
--	------	-----------

BLANC

2022 IGP vin de pays du Var - Blanc & Or - Minuty	12CL	37,5CL	14	38
2023 Coteaux du Giennois - Edition n°3 - Pascal Jolivet			12	36
2023 Bordeaux - Le Merle Blanc de Château Clarke			16	40

ROSÉ

2024 Côtes de Provence - Prestige - Minuty	12CL	37,5CL	15	35
2024 IGP* Var - Moon - Maurel Frères			10	25

ROUGE

2022 Bourgogne - Cuvée Latour - Louis Latour	12CL	37,5CL	14	35
2022 Minervois-La-Livinière - Château Laville Bertrou			12	36
2020 Puisseguin Saint-Émilion - Château des Laurets			10	30

DESSERT

2020 Sauternes - Castelnau de Suduiraut	7CL	10
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
AOC : APPPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE. IGP : INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
PRIX NETS / SERVICE COMPRIS / EAU POTABLE ET GRATUITE SUR SIMPLE DEMANDE