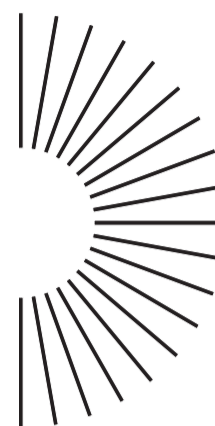




**LA CARTE** DE 12H À 15H  
**MENU ENTRÉE/RÔST/DÉLICE 58€**




—  
**ENTRÉES**  
—

Asperges blanches rôties, sucs aux agrumes   
**20**


Terrine de campagne, pickles et pain grillé  
**20**


Œufs mimosa, salades et herbes de saison   
**16**

Saumon fumé, crème raifort et citron  
**SUPPLÉMENT MENU 5**  
**22**

Cookpot de petit épeautre,  
haricots verts et lard poivré   
**20**


—  
**RÔST**  
—

Asperges 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**

Filet de bœuf Rossini, pommes de terre grenaille, vrai jus  
**SUPPLÉMENT MENU 20**  
**50**

Coquillettes  
jambon / Comté / truffe noire tuber melanosporum   
**30**

Tartare de bœuf bien assaisonné, pommes gaufrettes  
**30**

« Jardins des Lumières, 1750-1800 »  
Salade d'un jardin au pays du soleil levant   
**30**

 peut être adapté en plat végétarien

**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

Sorbet cerise et orgeat

Sorbet herbes fraîches

Glace du moment DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE

**NOTRE SOUFFLÉ**

(À PEINE) 10 MINUTES DE PATIENCE

Amande et cerise

**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

Intense chocolat noir, argousier et airelles

Millefeuille à la vanille

« Jardins des Lumières, 1750-1800 »  
Fruits rouges et herbes fraîches des bosquets

## BULLES

NM Champagne - Impérial - Moët & Chandon	75CL	<b>100</b>
NM Champagne - R.021 - Lallier		<b>100</b>
NM Champagne - Fleur de Champagne - Duval-Leroy		<b>120</b>
NM Champagne - R - Ruinart		<b>130</b>
NM Prosecco - Extra dry - Riccadonna		<b>45</b>
	72CL	
NM Sparkling Saké - Olain Ducasse- Shichiken		<b>75</b>

## BLANC

### BOURGOGNE

2023 Chablis - Simonnet-Febvre	<b>70</b>
2019 Corton-Charlemagne - Louis Latour	<b>390</b>
2023 Givry 1 <sup>er</sup> cru - Clos du Cellier aux Moines - Domaine Thénard	<b>80</b>
2023 Mâcon-Chaintré - Dominique Cornin	<b>55</b>

### RHÔNE

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

### BORDEAUX

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

### LOIRE

2024 Saumur - Les Moulins - Romain Guiberteau	<b>50</b>
2023 Sancerre - Chêne Marchand - Pascal Jolivet	<b>95</b>
2023 Sancerre - Sauvage - Pascal Jolivet	<b>150</b>
2023 Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet	<b>85</b>

### PROVENCE

2024 Côtes de Provence - Clos de Caille	<b>65</b>
---	-----------

## ROUGE

### BOURGOGNE

2023 Bourgogne - Joseph Pascal	<b>50</b>
2023 Bourgogne - Cuvée Latour - Louis Latour	<b>70</b>
2020 Cloxe-Corton 1 <sup>er</sup> cru - Clos du Chapitre - Domaine Génot-Boulangier	<b>195</b>
2022 Savigny-lès-Beaune - Château de Meursault	<b>95</b>
2021 Chassagne-Montrachet - Louis Latour	<b>135</b>

### RHÔNE

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

### PROVENCE

2020 Côtes de Provence - Gabriel - Château Minuty	<b>95</b>
2024 Côtes de Provence - Clos de Caille	<b>70</b>

### LINGUEDOC-ROUSSILLON

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

### BORDEAUX

2020 Pauillac - Les Griffons de Pichon Baron	<b>140</b>
2018 Lustrac-Médoc - Château Clarke	<b>110</b>
2018 Moulis-en-Médoc - Château Malmaison	<b>80</b>
2018 Puisseguin Saint-Émilion - Château des Laurets	<b>60</b>
2022 Castillon Côtes de Bordeaux - Clos du Milieu - Château Angelus	<b>100</b>

### LOIRE

2024 Bourgueil - Jour de Soif - Domaine du Bel Air	<b>55</b>
--	-----------

## ROSÉ

### PROVENCE

2024 Côtes de Provence - Clarisse - Clos de Caille	<b>85</b>
2025 Côtes de Provence - Gnomis - Clos de Caille	<b>45</b>

## EGU MINÉRIE

Vittel, San Pellegrino	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>
Crodino (Spritz sans alcool)	18CL	<b>12</b>

## JUS DE FRUIT & NECTAR

Orange, Pamplemousse, Pêche, Tomate, Pomme	25CL
Cranberry	<b>8</b>

## COCKTAILS POUR COMPARI

Campari Spritz	15CL	<b>16</b>
Opérol Spritz	15CL	<b>16</b>
Campari Boulevardier	10CL	<b>16</b>
Oaxacan Negroni	10CL	<b>16</b>
Old Fashioned	8CL	<b>16</b>

## COCKTAILS CLASSIQUE

Caipirinha, Cosmopolitan, Espresso Martini	<b>16</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 & INFUSION

**8**

## BIÈRE

Heineken	33CL	<b>7</b>
Gallia IPQ West ; Weiss & Versa ; Champ Libre		<b>9</b>
Toussaint Bière Versailles		<b>11</b>

## APERITIF & DIGESTIF

Vermouth Del Professore Blanco, Rosso, Martini, Mancino	6CL	<b>10</b>
Vermouth Lillet blanc	6CL	<b>12</b>
Vodka Belvedere, Distillerie de Paris	4CL	<b>14</b>
Pastis Henri Bardouin, Jacoulot, Ricard	2CL	<b>10</b>
Obsinthe Pernod, la Fée XS	2CL	<b>10</b>
Cnissette Marie Brizard	4CL	<b>12</b>
Gin Beefeater, Gordon's	4CL	<b>12</b>
Gin Bombay Sapphire, Bulldog, Roku	4CL	<b>14</b>
Gin Bombay Murcian Lemon, Hendrick's Flora Gdora	4CL	<b>16</b>
Tequila Patron Reposado, Onejo & Silver	4CL	<b>18</b>
Mezcal Montelobos Espadin	4CL	<b>16</b>
Rhum blanc 3 Rivières, Wray & Nephew	4CL	<b>14</b>
Rhum ambré HSE, Santa Terresa, Appleton Estate 12 ans	4CL	<b>16</b>
Bourbon Wild Turkey, Angel's Envy	4CL	<b>14</b>
Whisky Nikka from the Barrel	4CL	<b>18</b>
Cognac H by Hine VSOP, Courvoisier	4CL	<b>16</b>
Cognac Hine Rare the Original, Bonneuil 2008, 2012	4CL	<b>20</b>
Blanche d'Armagnac Encantada	4CL	<b>14</b>
Bas-Armagnac Boingnières, Lassaubatu	4CL	<b>20</b>
Liqueur Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Get 31, Pimms, Bailey's	4CL	<b>15</b>
Liqueur Chambord, Maraschino Luxardo, Camomilla, St Germain	4CL	<b>18</b>
Liqueur Grand Marnier Louis Alexandre	4CL	<b>20</b>
Chartreuse Jaune, Verte	4CL	<b>20</b>
Eau-de-Vie Framboise, Poire Williams, Vieille Prune	4CL	<b>18</b>
Fine de Bourgogne Hospices de Beaune 2009	4CL	<b>18</b>
Omaro Fernet-Branca	6CL	<b>14</b>

## VERRES & DEMI-BOUTEILLES EN COURSE

### BULLES

NM Champagne - Impérial - Moët & Chandon	12CL	<b>20</b>
--	------	-----------

### BLANC

2024 Côtes de Provence - Clos de Caille	12CL	37,5CL	<b>12</b>	<b>36</b>
2023 Coteaux du Giennois - Edition n°3 - Pascal Jolivet	12CL		<b>12</b>	<b>36</b>
2024 Bordeaux - Le Merle Blanc de Château Clarke	16CL		<b>16</b>	<b>40</b>

### ROSÉ

2025 Côtes de Provence - Gnomis - Clos de Caille	12CL	37,5CL	<b>10</b>	<b>30</b>
--	------	--------	-----------	-----------

### ROUGE

2023 Bourgogne - Cuvée Latour - Louis Latour	12CL	37,5CL	<b>14</b>	<b>35</b>
2022 Minervois-La-Livinière - Château Laville Bertrou	12CL		<b>12</b>	<b>36</b>
2018 Puisseguin Saint-Emilion - Château des Laurets	10CL		<b>10</b>	<b>30</b>

### DESSERT

2020 Sauternes - Castelnau de Suduiraut	7CL	<b>10</b>
1979 Rivesaltes - Légend Vintage - Gérard Bertrand		<b>16</b>

ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
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 / EGU POTABLE ET GRATUITÉ SUR SIMPLE DEMANDE