



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

ENTRÉES

- Ortichaut camus rafraîchi, vinaigrette truffée 20
- Terrine de campagne, pickles et pain grillé 20
- Œufs mimosa, salades et herbes de saison 16
- Saumon fumé, crème raifort et citron 22
- Cookpot de petit épeautre, haricots verts et lard poivré 20

RÔST

- Tarte fine de courgette et fromage frais de brebis, pesto de basilic 32
- Daurade dorée, tomates et suc de cuisson aux câpres 36
- Pintade rôtie, épinards à peine tombés et girolles 32
- Filet de bœuf Rossini, pommes de terre grenaille, vrai jus 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

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/ÉTÉ 2026

PRINCES & PRINCESSES

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

- 15
- Coquillettes au jambon
- Croustillants de volaille, sauce tartare, frites
- Fingers de poisson, légumes de saison
- ET
- Glace trois vanilles
- Mousse au chocolat
- 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
- Composition framboise et estragon
- Le Louis XIV au chocolat de notre Manufacture et praliné amande-noisette
- Millefeuille à la vanille
- « Jardins des Lumières, 1750-1800 »
- Fruits rouges et herbes fraîches des bosquets

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
NM Prosecco - Extra dry - Riccadonna		45
		72CL
NM Sparkling Saké - Olain 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		80
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'Ordèche - Chardonnay - Louis Latour		40

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

PROVENCE		
2024 Côtes de Provence - Clos de Caille		65

ROUGE

BOURGOGNE		
2023 Bourgogne - Joseph Pascal		50
2023 Bourgogne - Cuvée Latour - Louis Latour		70
2020 Cloxe-Corton 1 ^{er} cru - Clos du Chapitre - Domaine Génot-Boulanger		195
2022 Savigny-lès-Beaune - Château de Meursault		95
2021 Chassagne-Montrachet - Louis Latour		135

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
2024 Côtes de Provence - Clos de Caille		70

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
2018 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 Air		55

ROSÉ

PROVENCE		
2024 Côtes de Provence - Clarisse - Clos de Caille		85
2025 Côtes de Provence - Gnomis - Clos de Caille		45

VERRES & DEMI-BOUTEILLES EN CARTE

BULLES		12CL
NM	Champagne - Impérial - Moët & Chandon	20
BLANC		12CL
2024	Côtes de Provence - Clos de Caille	12
2023	Coteaux du Giennois - Edition n°3 - Pascal Jolivet	12
2024	Bordeaux - Le Merle Blanc de Château Clarke	16
ROSÉ		12CL
2025	Côtes de Provence - Gnomis - Clos de Caille	10

ROUGE		12CL	37.5CL
2023	Bourgogne - Cuvée Latour - Louis Latour	14	35
2022	Minervois-La-Livinière - Château Laville Bertrou	12	36
2018	Puisseguin Saint-Emilion - Château des Laurets	10	30
DESSERT			7CL
2020	Sauternes - Castelnau de Suduiraut		10
1979	Rivesaltes - Légend Vintage - Gérard Bertrand		16

EQU MINÉRIE		50CL	75CL	100CL
Vittel, San Pellegrino		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		25CL	
Orange, Pamplemousse, Pêche, Tomate, Pomme			
Cranberry			8

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

COCKTAILS CLASSIQUE		12CL	
Caïpirinha, Cosmopolitan, Espresso Martini			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 & INFUSION		
		8

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

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

