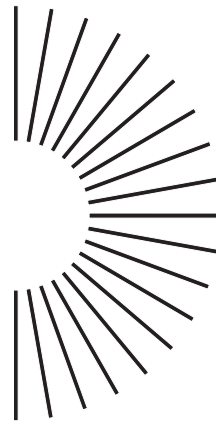


LA CÔRTE DE 12H À 15H
MENU ENTRÉE/RÔST/DÉLICE 58€



ENTRÉES

Ortichaut camus rafraîchi, vinaigrette truffée 
18

Terrine de lapin aux pruneaux, pain grillé
20

Œuf poché, lentilles vertes du Puy au lard paysan 
18

Saumon fumé, crème raifort et citron
SUPPLÉMENT MENU 5
22

Velouté de champignons,
huile de noisette et foie gras de canard confit 
20

Saucisson brioché, sauce Porto
20

RÔST

Chou-fleur gratiné au Comté, coulis de cresson 
28

Bar au naturel, potimarron, garniture d’une grenobloise 
36

Pintade rôtie, laitue braisée et sabayon herbacé
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

 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
Glace chocolat lait Equateur
Glace praliné pistache
Sorbet pamplemousse / vermouth
Glace du moment DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE

NOTRE SOUFFLÉ

(À PEINE) 10 MINUTES DE PATIENCE

Figue

16

SUPPLÉMENT MENU 2

LES VERSAILLOISES

14

Versaillaise du moment DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE

Baba au rhum, crème mi-montée à la vanille
Le Louis XIV au chocolat
de notre Manufacture et praliné amande-noisette
Millefeuille à la vanille
Saint-Honoré pistache et fleur d’oranger

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
NOUS GARANTISSONS L'ORIGINE DE NOS VIANDES, POISSONS ET MOLLUSQUES,
DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.
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. AUTOMNE 2026

BULLES		75CL
NM Champagne - Rosé - Ruinart		240
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
2025 Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet		85

PROVENCE		
2025 Côtes de Provence - Clos de Caille		65

ROUGE

BOURGOGNE		
2023 Bourgogne Côte-d'Or - Joseph Pascal		50
2023 Bourgogne - Cuvée Latour - Louis Latour		70
2020 Gloxe-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
2023 Minervois-La-Livinière - Château Laville Bertrou		70

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

ROSÉ

PROVENCE		
2024 Côtes de Provence - Clarisse - Clos de Caille		85
2025 Côtes de Provence - Onomis - Clos de Caille		45
2025 Côtes de Provence - Omista - Château l'Omérade		70

VERRES & DEMI-BOUEILLES EN CORDÉE

BULLES		12CL
NM Champagne - Impérial - Moët & Chandon		20
BLANC		12CL 37,5CL
2025 Côtes de Provence - Clos de Caille		12 36
2025 Coteaux du Giennois - Edition n°3 - Pascal Jolivet		12 36
2024 Bordeaux - Le Merle Blanc de Château Clarke		16 40
2023 Chablis - Simonnet-Febvre		14 38
ROSÉ		12CL 37,5CL
2025 Côtes de Provence - Onomis - Clos de Caille		10 30
2025 Côtes de Provence - Onista - Château de l'Omérade		12 36

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 (Spritz sans alcool)	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
Caipirinha, 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 IPQ West; Champ Libre		9
Toussaint Bière Versailles		11

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

