

## Menu Cartes

### Apéritifs Divers

Martini, Campari, Ratafia... (6 Cl)	6
Whisky ... (5 Cl)	6
Flûte de Champagne (10 Cl)	8

### Jus de Fruits

3.20

<u>Bières</u> 1664	25 Cl	3.50
--------------------	-------	------

### Eaux Minérales

Evian/Vittel	50 Cl	3.20
Badoit	1 L	3.70
Chateldon	1 L	3.70
	75 Cl	5.50

### Cafés/Thés/Infusions

3

### Vins au Verre (15 Cl)

. Morgon 2010	5
. Muscadet Sèvre et Maine 2010	5
. Bordeaux Blanc Cht Pierrail 2010	6
. Chinon 2010	5
. Château de Lamarque 2004	9

### Digestifs Courants (4 Cl)

Marc de Champagne, Cognac Marnier VSOP, Alcools Blancs, Liqueurs,...	6.50
---	------

**Entrée+ Plat+ Dessert 28,50 €**

**Entrée + Plat 23 €**

**Plat + Dessert 22 €**

**L'Assiette de Fromages  
de Nos Provinces (3 sortes) 7 €**

*\* Formules proposées au déjeuner jusque 13h15  
et au dîner jusque 21h00 au plus tard, au-delà un  
supplément de 10% sera appliqué.*

*\* Notre cuisine est une cuisine du marché, basée  
uniquement sur des produits frais et de saison,  
transformés sur place par nos soins avant de vous être  
proposés.*

### Nos Entrées

Le Saumon Mi Fumé Tiède, Julienne de Navets,  
Chlorophylle de Fanes au Raifort

*ou*

La Tourte aux Trois Viande et sa Petite Salade

*ou*

Le Rouget aux Poireaux d'Hiver,  
Vinaigrette aux Herbes

*ou*

La Salade Gourmande

*ou*

La Lasagne d'Escargots au Beurre Mousseux

*ou*

Le Foie Gras Frais de Canard Maison  
aux Légumes d'Hiver (supplément 8 €)

### Nos Poissons

Le Filet de Rouget Barbet aux Légumes  
et Fruits d'Hiver, Jus Vierge

*ou*

Le Saumon à la Crème de Ciboulette

*ou*

Les Noix de Saint-Jacques Dorées

sur Purée de Potimarrons et Agrumes (supplément 8€)

*ou*

La Nage de Saint Pierre aux Légumes de Saison  
(Supplément 15€)

### Nos Viandes

Le Croustillant de Boudin Noir aux Pommes

*ou*

Les Rognons de Veau Cuits Rosés  
au Vin Rouge des Coteaux

*ou*

La Volaille Farcie, Pâtes Fraîches et Asperge,  
Sauce Champagne

*ou*

Le Tartare de Bœuf\*\*, Pommes Pont Neuf

*ou*

Le Filet de Bœuf à la Plancha, Légumes de Saison  
(supplément 12 €)

### L'Assiette de Fromages de nos Provinces (3 sortes)

*ou*

### Nos Desserts - A Commander au Début du Repas

Les Profiteroles Vanille, Sauce Chocolat

*ou*

La Poire Rôtie aux Epices, Glace Vanille

*ou*

Le Baba au Rhum, Brochette de Fruits Caramélisés

*ou*

Le Soufflé Grand Marnier