

### Apéritifs Divers

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

### Jus de Fruits

3.20

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

### Eaux Minérales

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

## Menu Carte

**Entrée+ Plat + Fromages ou Dessert 32 €**

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

✕ 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.

✕ Formule proposée jusqu'à 21h00 au plus tard, au  
delà un supplément de 10% sera appliqué.

✕ \*\* origine viande : FRANCE

### Nos Entrées

La Terrine de Poissons aux Senteurs du Sud,  
Crème Acidulée  
Ou  
Le Ragoût de Coquillages au Persil Commun  
Ou  
La Gelée de Volaille aux Herbes et aux Epices  
Ou  
Le Délice de Maroilles et sa Petite Salade  
Ou  
La Tourte aux Trois Viandes et sa Petite Salade  
Ou  
Le Foie Gras Frais de Canard Maison  
aux Légumes d'Hiver (supplément 8 €)

### Nos Poissons

Les Calamars et Les Artichauts Rissolés  
aux Saveurs Ibériques  
Ou  
Le Dos de Cabillaud aux Oignons et  
aux Champignons, Jus de Volaille  
Ou  
La Pointe de Bar de Pêche, Bouillon de Légumes  
Ou  
Les Noix de Saint-Jacques Dorées  
sur Purée de Potimarrons et Agrumes  
(supplément 6 €)

### Nos Viandes

Les Rognons de Veau Cuits Rosés au Vin Rouge des  
Coteaux  
Ou  
La Charlotte d'Agneau aux Aubergines et à la  
Coriandre  
Ou  
Le Magret de Canard Cuit Rosé aux Poires et au  
Ratafia et sa Polenta  
Ou  
Le Mignon d'Agneau Cuit Rosé, Duxelles de  
Champignons, Cerfeuil Tubéreux au Beurre  
(supplément 6 €)  
Ou  
Le Filet de Bœuf\*\* à la Plancha, Légumes de Saison  
(supplément 10 €)

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

**OU**

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

Le Soufflé aux Fruits de la Passion  
Ou  
Le Croustillant Chocolat Griottes  
Ou  
L'Ananas Rôti et son Baba au Rhum