

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES

Le fromager du Roy : Saint Nectaire, Gaperon et Chèvre cendré

14€

PAVLOVA

Meringue française, pomme granny smith et mûre

12€

BABA AMARENA

Baba infusé au jus de cerise épicé, compotée de cerise

14€

CARPACCIO DE FRAISES GUARIGUETTES

Chèvre frais, gelée fraise & basilic

13€

MI-CUIT AU CHOCOLAT

Crumble cacao, mousse café, amande amère

15€

LES ROUGES 12cl

AOP Saumur-champigny - Cabernet Franc 8€

Pinot Noir 7,5€

AOC Médoc - 6,5€

AOC Crozes-Hermitage - Syrah 9€

Vin du moment 8€

LES BLANCS/ROSÉ/CHAMPAGNE 12cl

VDF Val de Loire - Sauvignon 6€

IGP Ardèche - Chardonnay 7,5€

IGP Collines Rhodaniennes - Viognier 8€

AOC Vouvray - Chenin 9€

Vin du moment 11€

AOC Côtes de Provence - Rosé 6,5€

AOC Champagne 15€

LES APÉRITIFS

4cl Pastis le Tigre Jaune 5€

33cl Bière L.B.F (Pale ale blonde/IPA/
blanche) 6€

6cl Cap Mattei Blanc/Rouge 6€

LES SOFTS

50cl Evian / Badoit 5€

75cl Châteldon 10€

33cl Coca-cola / Coca zéro 6€

33cl Jus de Pomme / Tomate / Nectar

Pêche 6€

20cl Tonic / Ginger ale 5€

33cl Kombucha aux feuilles de figuier

BIO 6,5€

33cl PICO BELLO (bière sans alcool) 6,5€

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso / Déca / Ristretto 3€

Café allongé / Déca allongé 3,5€

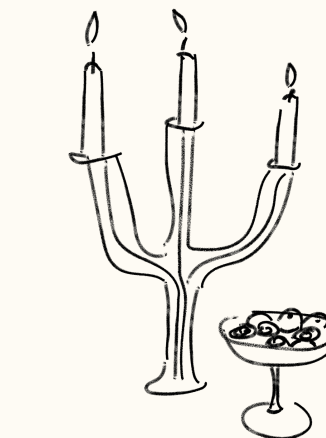
Café noisette / Déca noisette 4€

Thé / Infusion / Café double 5€

Café crème / Déca crème 6€

Une liste des allergènes se tient à votre disposition.

Prix nets et service compris



Pas
SAGES

TABLE VERSAILLAISE

Pas soif

COCKTAILS 20cl

- MOSCOW MULE** 14€
Vodka française renaissance, jus de citron vert, ginger beer artisanal
- LEMON PIE** 14€
Vodka, jus de citron, limoncello italien, sirop de vanille de Madagascar, blanc d'œuf, caramélisé façon crème brûlée
- MARASQUIN LILLET SPRITZ** 12€
Liqueur de marasquin, lillet rosé, vin mousseux brut, cordial pamplemousse et rose
- SPRING TEA** 14€
Rhum golden spicy, jus d'ananas Allain Millat, citron vert, sirop de jasmin, thé vert au jasmin infusé à froid
- SUNNY SUZE** 12€
Gin français BIO Tessandier, eau de vie de gentiane, liqueur de sureau, jus de citron jaune, légère dilution
- AMARETTO SOUR** 13€
Amaretto Disaronno, jus de citron jaune clarifié, blanc d'œuf, bitter cerise, sirop de cerise amarena
- PALOMA** 12€
Téquila infusée au pamplemousse, sirop d'agave bio, jus de citron vert, soda pamplemousse hysope bio, sel fou de Guérande au paprika
- VIRGIN SPRING TEA** 10€
Jus d'ananas, citron vert, sirop de jasmin, thé vert au jasmin infusé à froid

Nos cocktails sont réalisés avec des sirops élaborés sur place

Eau potable gratuite à votre disposition

IGP: Indication Géographique Protégée / VDF: Vin De France / AOP: Appellation d'Origine Protégée / AOC: Appellation d'Origine Contrôlée

La disponibilité de certains produits dépend des arrivages et de la saison

Pas faim

ENTRÉES

- TIRADITO DE DORADE** 13€
Piment végétal, leche de tigre
- TARTE FINE ASPERGES & BLETTES** 12€
Mousse yuzu, pesto pistache
- VELOUTÉ DE PETITS POIS** 12€
Crème yaourt, huile de cumin
- CARPACCIO DE FILET DE VEAU** 16€
Câpres fines, brousse aux herbes, sésames
- CROQUETTES DE SERRANO** 15€
Pain et tomate, thon cru Albacore
- VOL-AU-VENT** 17€
Ris de veau, siphon morilles, jus réduit

PLATS

- ONGLET DE BŒUF MARINÉ SATÉ** 29€
Navet Tokyo, jus réduit légèrement épicé
- POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE** 27€
Mousseline de patate douce, chimichurri
- CRUDO DE THON ALBACORE** 29€
Mousseline d'avocat, chips de carotte, citron confit
- CHOU-FLEUR RÔTI** 25€
Tahini, fromage frais aux herbes
- AILE DE RAIE AU BEURRE** 28€
Asperges des bois, beurre blanc à l'ail des ours

- FILET DE VEAU FUMÉ AU FOIN** 29€/pers
Jus corsé (à partager pour 2 ou 4)

ACCOMPAGNEMENTS

La purée du chef
Haricots beurre
Riz pilaf

