

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGE 14€

Le fromager du Roy: Tomme de Savoie, Tomme de Brebis, Camembert et Chèvre cendré

ABRICOT ROTI AU MIEL 12€

Glace romarin, granola pistache, mousse légère

TROPEZIENNE pour 2 personnes 13€/PERS

Crème diplomate vanille, compotée myrtille

TARTELETTE CHOCOLAT 15€

Crème montée caramel beurre salé, glace vanille

FONTAINEBLEAU 14€

Coulis fruits rouges, Guariguettes & groseilles

LES ROUGES 12cl

- AOP Touraine - Cabernet Franc 9,5€
- AOP Touraine - Côt 9€
- IGP Var - Pinot Noir 7,5€
- AOC Médoc - Merlot 6,5€
- AOC Crozes-Hermitage - Syrah 9€

LES BLANCS/ROSÉ/CHAMPAGNE 12cl

- AOP Touraine - Sauvignon 6,5€
- IGP Ardèche - Chardonnay 7,5€
- IGP Collines Rhodaniennes - Marsanne 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€ / Thonon 8€
- 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 soif

| COCKTAILS <small>20cl</small>                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| - CUCUMBER SMASH                                                                                                      | 13€ |
| Gin français bio Tessandier infusé a concombre et basilic, Mamamia limoncello, jus de citron vert, simple syrup       |     |
| - BIANCO SOUR                                                                                                         | 14€ |
| Adriatico Amaretto Bianco, armagnac blanche d’Armin, jus de citron jaune, purée de passion, sirop de sucre de canne   |     |
| - LA GERMAINE SPRITZ                                                                                                  | 12€ |
| Liqueur de Sureau, citron vert, vin mousseux brut                                                                     |     |
| - SUMMER TEA                                                                                                          | 14€ |
| Rhum golden spicy, jus d’ananas Allain Millat, citron vert, sirop de citron vert, thé vert à la menthe infusé à froid |     |
| - CEREZA AHUMADA                                                                                                      | 12€ |
| Lillet rosé, Mezcal artisanal 400 Conejos, cap Matei blanc, liqueur marasquin, légère dilution                        |     |
| - ABRICOTRING                                                                                                         | 13€ |
| Téquila, Liqueur d’abricot, purée d’abricot, jus de citron vert, Cointreau, romarin, tonic water                      |     |
| - PENICILINNE                                                                                                         | 14€ |
| Whisky francais, whisky laphroaig, sirop de miel, jus de citron, blanc d’œuf , ginger beer                            |     |
| - PINEAPPLE MINT (Mocktail)                                                                                           | 10€ |
| Jus d’ananas, citron vert, sirop de citron vert, thé vert à la menthe 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 Controlée

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

Pas faim

ENTRÉES

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| CRUDO DE DAURADE ROYALE                                          | 15€ |
| Pêche blanche, huile de verveine, condiment citron               |     |
| LE MAÏS                                                          | 11€ |
| Crème froide de maïs brulé, chips de riz                         |     |
| LA MARMANDE                                                      | 12€ |
| Eau de tomates, basilic pourpre, feta, kalamata                  |     |
| FINGER TONNATO                                                   | 16€ |
| Brioche grillée, tartare de veau, sauce vitello, moutarde graine |     |
| POP CORN DE VOLAILLE                                             | 13€ |
| Girolles sautées estragon, pickles fenouil, harissa fraise       |     |
| TOURTEAUX REMOULADE                                              | 15€ |
| Jus de Granny Smith, céleri en julienne, mayo chipotle           |     |

PLATS

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| FILET DE VEAU ROTI                                                    | 30€ |
| fleur de courgette farcie ricotta, courgette au miso blanc, jus épicé |     |
| MERLU GRILLÉ                                                          | 28€ |
| Artichauts poivrade, petits pois, bouillon citronnelle                |     |
| CANNELLONI JOUE DE BOEUF CONFITE                                      | 27€ |
| Carotte nouvelle, jus corsé                                           |     |
| MI CUIT DE THON                                                       | 29€ |
| Sauce criolla, sésame torréfié, concombre brûlé                       |     |
| FEUILLETÉ TOMATE ANCIENNE                                             | 24€ |
| estragon frais, Romarin                                               |     |

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| LINGUINE HOMARD ENTIER         | 34€/pers |
| Tomates cerises, basilic frais |          |

ACCOMPAGNEMENTS  
La purée du chef  
Tomates & pêches blanches  
Sucrine braisée sauce tonato

