

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES

Le fromager du Roy: Saint-nectaire, Gaperon et chèvre cendré

14€

POMME MIEL CARDAMOME

crumble cannelle, sabayon

12€

TARTE RHUBARBE

feuilleté caramel, mousseline vanille

13€

LA TARTE CITRON

Meringue italienne, condiment kiwi

13€

FEUILLE D'AUTOMNE

meringue française mousse au chocolat

15€

LES ROUGES 12cl

AOP Saumur-champigny - Cabernet Franc 8€

IGP Var - Pinot Noir 7,5€

AOC Médoc - 6,5€

AOC Crozes-Hermitage - Syrah 9€

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 13€

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€

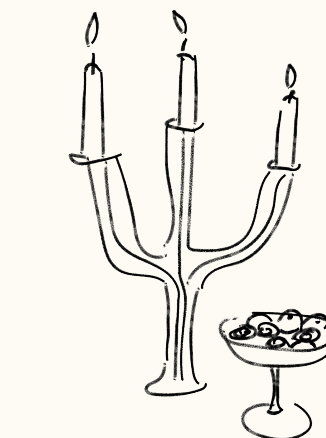
Café noisette / Déca noisette 4€

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
SAGÉS

TABLE VERSAILLAISE

Pas soif

COCKTAILS 20cl

- MOSCOW MULE** 13€
Vodka Renaissance, citron vert fraîchement pressé, ginger beer artisanale, zeste de citron vert
- LEMON PIE** 14€
Vodka, jus de citron jaune frais, limoncello italien, sirop de vanille de Madagascar, blanc d'œuf
- MARASQUIN LILLET SPRITZ** 12€
Liqueur de marasquin, Lillet rosé, vin mousseux brut, cordial pamplemousse et rose, twist d'agrumes
- SPRING TEA** 14€
Rhum golden spice, jus d'ananas Alain Millat, citron vert, sirop de jasmin, thé vert au jasmin infusé à froid, feuille de menthe
- SUNNY SUZE** 12€
Gin français bio Tessendier, liqueur de gentiane, liqueur de sureau, jus de citron frais, légère dilution
- PALOMA** 13€
Tequila infusée au pamplemousse, sirop d'agave biologique, jus de citron vert, soda pamplemousse, pincée de sel
- AMARETTO SOUR** 14€
Amaretto Disaronno, jus de citron clarifié, blanc d'œuf, bitters cerise, cerise amarena
- VIRGIN SPRING TEA** 10€
Thé vert au jasmin infusé à froid, jus d'ananas, citron vert, sirop de jasmin, feuille de menthe

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

- ASPERGES VERTES** 13€
Hollandaise en siphon, pop-corn de sarrasin
- ŒUF POCHÉ** 16€
Crème Morilles, condiment ail noir, croûtons
- FILET DE BŒUF AU COUTEAU** 15€
Bœuf sélectionné, os à moelle rôti, jaune d'œuf mariné
- GAMBAS FLAMBÉES** 14€
Gambas snackées, orange sanguine, beurre miso infusé aux têtes
- SOUPE DE CHABROT** 12€
Sot-l'y-laisse de Volaille, pois chiches confits
- ENCORNETS SNACKÉS** 14€
Chou-fleur, nappage petits pois menthe

PLATS

- CABILLAUD RÔTI** 27€
Cabillaud rôti, mousseline de chou-fleur, émulsion cresson ail des ours
- FILET DE BŒUF SIMMENTAL** 32€
Pressé de pommes de terre, bacon, sauce au poivre vert
- MIGNON DE COCHON** 27€
Mignon de cochon rôti, gribiche aux câpres, champignons brûlés, jus corsé
- RAVIOLIS** 26€
Raviolis maison, épinards à l'ail, ricotta fermière
- LOTTE À LA GRENOBLOISE** 30€
Mousseline de panais, câpres & croûtons
- DORADE EN CROÛTE DE SEL HERBACÉE (à partager pour 2)** 26€/pers

ACCOMPAGNEMENTS

La purée du chef
Légumes glacés
Épinards

