

## DESSERTS

### SÉLECTION DE FROMAGE

Le fromager du Roy: Abondance, Neufchâtel et chèvre cendré

14€

### ENTREMETS RIZ AU LAIT

Biscuit noisette, caramel beurre salé

12€

### POIRE & CHOCOLAT

Biscuit Joconde, poire infusée à la verveine, disque de chocolat

13€

### MILLE-FEUILLE

Pécan, caramel beurre salé

13€

### OMELETTE NORVÉGIENNE

Glace vanille, sablé breton

15€

## LES ROUGES 14cl

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 14cl

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€

## LES BOISSONS CHAUDES

Espresso / Déca / Ristretto 3€

Café allongé / Déca allongé 3,5€

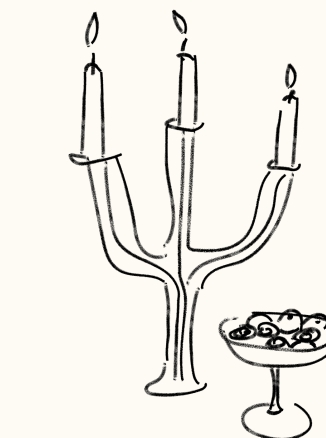
Café noisette / Déca noisette 4€

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

- **JAPAN MULE** 14€  
Sake wakaza, purée de yuzu, jus de citron vert, ginger beer
  
- **BLOODY MARY** 14€  
Vodka fat-wash bacon fumé chêne, jus de tomate Alain Millat, réduction maison tomate-umami, sel de céleri, Tabasco
  
- **NAUGHTY QUEEN** 12€  
Armagnac Blanc, liqueur de violette, jus de citron clarifié, vin mousseux, oléo-sacharum
  
- **WINTER TEA** 14€  
Rhum ambré infusé cannelle et rooibos, jus d'ananas, citron vert, sirop d'épices d'hiver maison, thé Earl Grey
  
- **WHITE NÉGRONI** 12€  
Gin français BIO Tessandier, eau de vie de gentiane, Cap Mattei blanc
  
- **MEZCAL MARGARITA** 13€  
Mezcal 400 Conejos, Liqueur de triple sec, jus de lime, sirop de piment végétarien, sel de Guérande au paprika
  
- **WHISKY SOUR** 12€  
Whisky français, purée de poire, citron clarifié, sirop de poire, blanc d'œuf, bitter cacao.
  
- **VIRGIN WINTER TEA** 10€  
Jus d'ananas, citron vert, sirop d'épices d'hiver, thé Earl Grey

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

- VELOUTÉ DE MARRON** 13€  
Mousse de Grana Padano, croûtons à l'ail
  
- CANARD EN SALAISON** 15€  
Condiment datte, tamarin, citron confit
  
- CAROTTE NOUVELLE** 13€  
Pomme Fuji, vinaigrette à l'avocat, mousseline de potiron
  
- POULPE EN BROCHETTE** 14€  
Condiment mangue, salsa Romesco
  
- THON ALBACORE CRU FUMÉ** 16€  
Puntarelle croquante, vinaigrette à l'anchois
  
- RAVIOLES VÉGÉTALES** 12€  
Chou vert, champignons de Paris, crémeux aux œufs, bonite séchés

## PLATS

- CÔTE DE COCHON** 29€  
Sauce aigre douce, shiitakés confits, condiment à l'ail noir
  
- TURBOT VAPEUR** 32€  
Sauce au vin jaune, mousseline de carotte au gingembre
  
- MAGRET DE CANARD** 27€  
Mousseline d'héliantis, condiment poire, jus réduit
  
- RAGOÛT DE PETIT POIS** 25€  
Émulsion au Grana Padano, crémeux d'épinards, citron confit
  
- RAVIOLE DE LANGOUSTINE** 30€  
Sauce chorizo, choux confits
  
- OSSO-BUCO** 26€/pers  
Recette de ma grand mère (à partager pour 2 ou 4)

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade de chou de cabus grillé  
Bouillon de radis daikon & shiitake  
Frites Allumettes

