

SÉLECTION DE FROMAGES	14€
Le fromager du Roy: Morbier, Tomme de Brebis, Bleu d’Auvergne et Chèvre	
SOUFFLÉ CHOCOCO	15€
Crème anglaise, vanille bourbon	
FINANCIER NOISETTE	13€
Compotée de pommes, caramel beurre salé	
RIZ AU LAIT	12€
Chouchou caramel, crème vanille	
POIRE DE COMICE	14€
Mousse pain d’épices, tuile de sarrasin	

LES ROUGES 12cl

- AOP Touraine - Cabernet Franc 9,5€
- IGP Var - Pinot Noir 8€
- AOC Médoc - Merlot 7€
- AOC Crozes-Hermitage - Syrah 9€
- Vin du moment 13€

LES BLANCS/ROSÉ/CHAMPAGNE 12cl

- AOP Touraine - Sauvignon 7€
- IGP Ardèche - Chardonnay 8€
- IGP Collines Rhodaniennes - Marsanne 8,5€
- AOC Vouvray - Chenin 9,5€
- Vin du moment 13€
- AOC Côtes de Provence - Rosé 7€
- 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

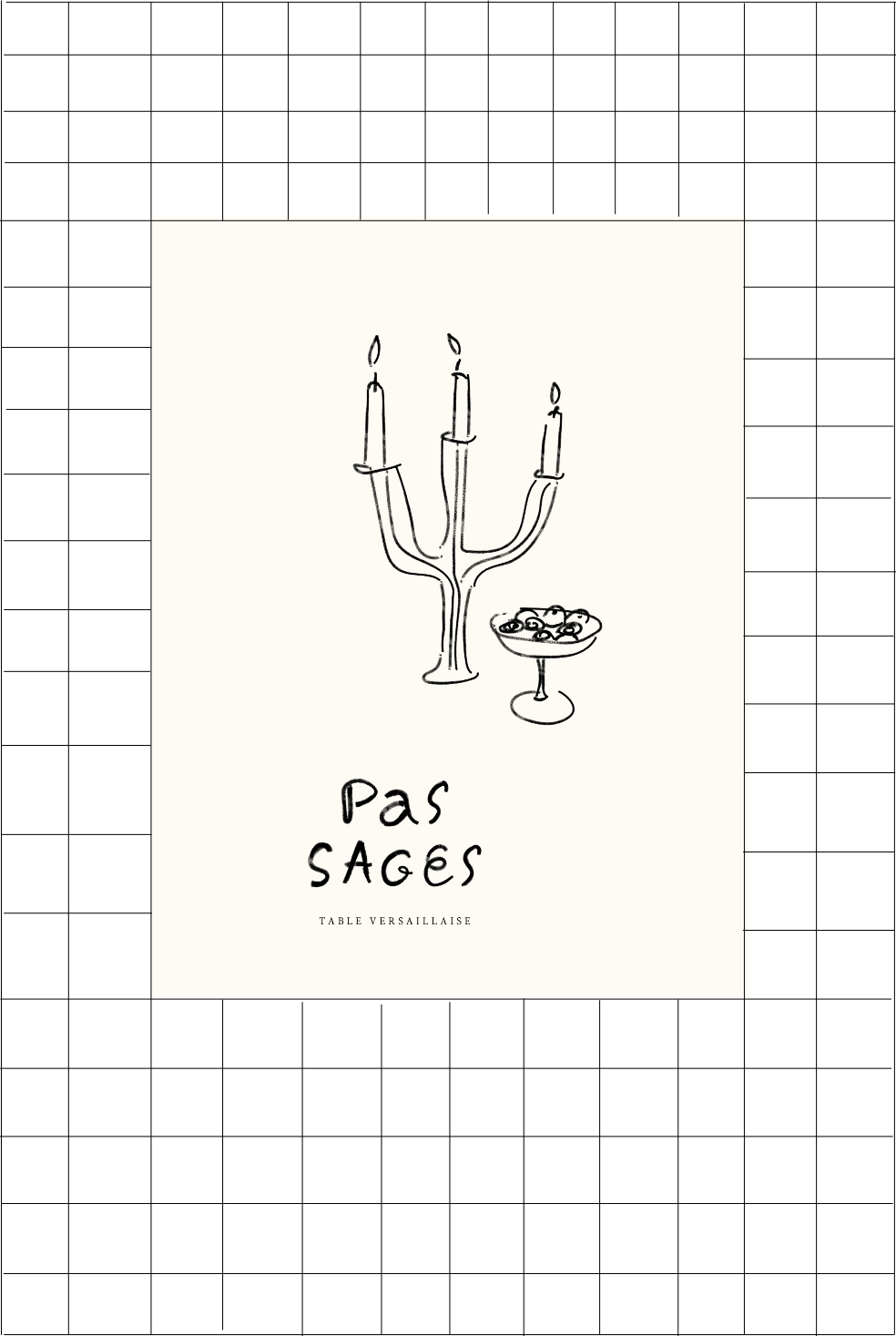
- 50cl Evian / Badoit 5€
- 75cl Châteldon 10€ / Thonon 8€
- 33cl Coca-cola / Coca zéro 6€
- 33cl Jus de Pomme / Tomate / Nectar Pêche 6€
- 20cl Tonic / Ginger ale 5€
- 33cl Kombucha aux feuilles de figuier BIO 6,5€
- 33cl PICO BELLO (Bière sans alcool) 6,5€

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 20cl

-L'AUTOMNE BLANC

Gin français, Jus de poire Williams, liqueur de fleur de sureau, sirop de romarin, citron vert

13€

-COFFEE NEGRONI

Gin infusé café, Campari, vermouth rouge, légère dilution

12€

-GERMAINE SPRITZ

Liqueur de sureau, jus de citron vert, eau gazeuse, vin mousseux

12€

-PAS AUTORIZADO

Rhum Planteray coconut, Planteray pineapple, jus d'ananas, crème de coco, sirop de vanille Bourbon

14€

-GREEN THEORY

Tequila blanco, jus de Granny Smith, cordial d'estragon, jus de citron vert

13€

-PORN STAR MARTINI

Vodka, purée de fruits de la passion, sirop de vanille Bourbon, Liqueur de fruit de la passion, vin mousseux

14€

-DARK ESPRESSO

Rhum brun, espresso, liqueur de café, sirop de noisette, bitter cacao

14€

-GOLDEN PEAR (Mocktail)

Jus de poire, cordial gingembre, thé rooibos aux épices, jus de citron

10€

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 PERSIL

Courgette jaune, curry madras

12€

OIGNON FARCI

Chair de cochon, jus réduit au laurier

13€

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Truffe noire, citron caviar

19€

BOUILLON DASHI KOMBU

Pintade fermière, nouilles japonaises, kikuragé, chou blanc

15€

MAQUEREAU CONFIT

Raisins pickles, pomme vapeur, condiment livèche

13€

POIREAUX BRÛLÉS

Siphon beurre blanc, oeuf mollet, huile brûlée

12€

PLATS

SAINT-JACQUES DU GUILVINEC

Espuma chou-fleur, gel poire Comice

32€

ÉCHINE DE COCHON 12H

Jus réduit, coco de Paimpol confit, épinards

27€

FILET DE CERF RÔTI

Jus corsé, mousseline de panais

32€

RAVIOLES DE LANGOUSTINES

Émulsion bisquée ail noir, chou confit

28€

MISO COD

Dashi beurre blanc, shiitaké mariné ponzu

26€

PICI CACIO E PEPE

Pecorino au poivre, cèpes confits

25€

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pomme de terre

Légumes d'automne

Nouilles sautées