

L'Apéro à partager

Œufs de caille & poutargue	12€
Burrata condimentée truffée, pain grillé	14€
Plateau de Cochonnaille Bellota	16€

La table du chef

Un moment privilégié avec le chef autour d'un menu Inspiration

en 5 services 55€ avec accord mets & vins 77€

De 4 à 12 personnes sur réservation uniquement

L'Ardoise

le midi, du lundi au samedi

Entrée - Plat - Dessert 19€50

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 15€50

Plat 11€50

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Plat - Dessert - Boisson 14€

Au fil du temps

31€

Foie gras de canard mi-cuit, Chutney mangue, pain brioché
ou
Carpaccio de Saint-Jacques, fondant de chou fleur, Harenga & mâche
ou
Turbot en filet, vin jaune oxygéné & légumes racines
ou
Pluma de porc Ibérique, écrasé de rattes, jus truffé
ou
Coque extra bitter, crémeux Dulcey Valrhona, glace crème brûlée
ou
Baba au vieux rhum, minestrone d'ananas Pain de Sucre

Les plats à la carte



Les entrées

L'œuf bio mollet, topinambour & saveur truffée	10€
Tataki de thon à l'huile de homard épicée	11€
Foie gras de canard mi-cuit, Chutney mangue, pain brioché	12€
Carpaccio de Saint-Jacques, fondant de chou fleur, Harenga & mâche	12€

Les incontournables

Burger d'hiver : tome de Savoie, poitrine fumée, oignons grillés	15€
Tête de veau ravigote	16€
Tartare de charolais au couteau, frites maison (préparé)	16€
Linguine aux palourdes à la Vongole	18€

Les poissons

Dos de truite bio juste saisie, réduction de crabe vert & risotto aux asperges vertes	16€
Turbot en filet, vin jaune oxygéné & légumes racines	17€
Coquilles Saint-Jacques, Zita, cappuccino carbonara, Reggiano	20€

Les viandes

Pluma de porc Ibérique, écrasé de rattes, jus truffé	18€
Souris d'agneau marinée à la Sarriette, ail et piment d'Espelette	20€
Ris de veau, langoustines en tartare, consommé Coriandre et Patchoi	23€
Filet de bœuf, moelle à la fleur de sel, réduction poivre vert	24€

Planche de fromages à partager

14€

Les desserts

Baba au vieux rhum, minestrone d'ananas Pain de Sucre	8€
Coque extra bitter, crémeux Dulcey Valrhona, glace crème brûlée	8€
Tiramisu caramel fleur de sel	8€
Tatin de pommes caramélisées, compotée vanillée, glace tatin	8€
Café ou thé gourmand macaron, cannellé, tarte, ananas frais, sabayon Valrhona	8€

Les desserts à partager

Tarte citron de Provence meringuée XXL	10€
Plateau de fruits exotiques	12€

NOS PLATS DEMANDENT UN TEMPS DE PRÉPARATION DE 20 MINUTES SUIVANT LES CUISSONS

Les boissons

Les apéritifs

Kir vin blanc (15cl)	3€50
Ricard (2cl)	4€
Porto rouge ou blanc (6cl)	4€50
Pineau rosé ou blanc (6cl)	4€50
Martini rouge ou blanc (6cl)	4€50
Suze (4cl)	4€50
Kir pétillant maison (15cl)	6€50
Vouvray Gautier, crème de fruits	
Kir Impérial (15cl) Champagne	11€
Veuve Clicquot, crème de fruits	
Single malt (4cl)	9€
Baby (2cl)	4€50
↳ Dalwhinnie (15 ans d'âge)	
↳ Talisker (10 ans d'âge)	
↳ Cragganmore (12 ans d'âge)	
↳ Oban (14 ans d'âge)	
↳ Lagavulin (16 ans d'âge)	
↳ Glenkinchie (10 ans d'âge)	
Jack Daniel's (4cl)	8€
Baby (2cl)	4€
Ballantines (4cl)	6€
Baby (2cl)	3€

Les bulles

Vouvray Gautier (15cl)	6€
Champagne Veuve Clicquot Brut (15cl)	10€50
Champagne Veuve Clicquot Rosé (15cl)	11€50

Les cocktails maison

Americano maison (9cl)	8€
Campari 5 cl, Martini rouge 2cl, Perrier 2 cl	
Le Rendez-Vous maison (25cl)	8€
5 cl Gin, 5 cl de Grand Marnier, jus d'orange et coulis de fruits rouges	
Mojito (25cl)	8€
Rhum Havana ambré 5 cl, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe et Perrier	
Spritz (25cl)	8€
Aperol 6 cl, Prosecco 10 cl, Perrier	

Les bières pression

	25cl	33cl
Grimbergen	4€20	5€50
Bière du mois	4€	5€

Les bières bouteille

Blonde bio Montmorillon (33cl)	5€
XO beer (33cl)	7€

Les eaux minérales

	1l	0,5l
Evian	4€	3€
Badoit	4€20	3€20
Ferrarelle	4€50	3€50

Les sodas

Fuze Tea (25cl)	3€50
Coca Cola / Coca Zéro (33cl)	3€50
Badoit Rouge (33cl)	3€50
Orangina (25cl)	3€50
Schweppes tonic (25cl)	3€50
Limonade (25cl)	3€
Jus de fruits Milliat (25cl)	5€
orange, tomate, abricot, pêche de vigne	

Les cocktails sans alcool

Cocktail maison (25cl)	5€
Jus de fruits sans alcool maison	

Les boissons chaudes

Café, Décaféiné (5cl)	2€
Café, Décaféiné double (10cl)	4€
Thé ou infusion (18cl)	
Coffret de thés et d'infusions à votre disposition	3€50

Les vins



Les vins blancs

	15cl	75cl
Sauvignon AOC - Domaine de la Rôtisserie	4€	20€
100% Sauvignon		
Viognier "Secret de Famille" IGP - Paul Jaboulet	4€50	22€
100% Viognier		
Saint Véran AOC - Les vigneron des Terres Secrètes	5€50	23€
100% Chardonnay		
Chardonnay tradition IGP - Domaine Tour de Beaumont		25€
100% Chardonnay		
Menetou Salon AOC Chatenoy - Domaine Clément		32€
100% Sauvignon		
Faugères Le Cairn AOC - Pierre Gaillard		36€
34% Roussanne, 33% Grenache blanc, 33% Varmantine		

Les vins rouges

Cabernet franc - Domaine Tour de Beaumont		17€
100% Cabernet franc		
Chinon rouge Bredif AOC		22€
100% Cabernet franc		
St Nicolas de Bourgueil AOC - Domaine Cèdre		22€50
100% Cabernet franc		
Pic Saint Loup "Mas de Jon"		25€
40% Mourvèdre 40% Syrah 20% Grenache		
Saumur champigny AOC - Domaine de Nerleux	5€	25€
100% Cabernet franc		
Graves AOC - Château Brondelle - Vignobles Belloc	5€	25€
50% Merlot, 50% Cabernet sauvignon		
Vaqueyras AOC - Domaine des genêts Delas	6€	26€
70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre		
Bordeaux Saint Jacques AOC - Château Siran		28€
40% Cabernet sauvignon, 37% Merlot, 23% Cabernet franc		

Les vins rosés

Haut Poitou AOC - Domaine de la Rôtisserie		20€
80% Cabernet franc, 20% Pinot noir		
Rose Di Vallombrosa AOC - GFA Vallombrosa	5€	25€
80% Cinsault, 4% Mourvèdre, 8% Syrah et 8% Grenache		

Les effervescents

Vouvray Petillant		20€
100% Chenin		
Champagne Leseurre		38€
100% Pinot Noir		



Carte des vins d'exception à disposition