

## À partager !

Huîtres spéciales n°3 Gillardeau	Les 3 7 <sup>€50</sup>	Les 6 15 <sup>€</sup>	Les 9 19 <sup>€</sup>
Club saumon-avocat			12 <sup>€</sup>
Jambon Bellota, beurre Poitou-Charentes, baguette			14 <sup>€</sup>
Mezzé : pita truffes, caviar d'aubergines gressins, ceviche thon, frito misto, rillettes de sardines			18 <sup>€</sup>

## La table du chef

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

en 5 services 55<sup>€</sup> avec accord mets & vins 77<sup>€</sup>

De 4 à 10 personnes sur réservation uniquement

## L'Ardoise

le midi, du lundi au samedi

Entrée - Plat - Dessert 19<sup>€90</sup>

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 15<sup>€90</sup>

Plat 11<sup>€90</sup>

## Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Plat - Dessert - Boisson 14<sup>€</sup>

## Au fil du temps

33<sup>€</sup>

Foie gras de canard mi-cuit, ketchup abricot, pêche blanche, crumble romarin

Moules de Bouchot rafraîchies, haricots verts, dés de foie gras & poutargue

Rascasse, cannoise d'aubergines, jus de poulet

Carré de veau, girolles, tomates cœur de Bœuf confites au jus

Chocolat Valrhona, mûres poivrées, crémeux liégeois, mikado

Gaufre façon pain perdu, framboises, glace fromage-blanc

## Les plats à la carte



### Les entrées

Moules de Bouchot rafraîchies, haricots verts, dés de foie gras & poutargue	12 <sup>€</sup>
Burrata condimentée truffe d'été	13 <sup>€</sup>
Foie gras de canard mi-cuit, ketchup abricot, pêche blanche, crumble romarin	14 <sup>€</sup>
Langoustines, focaccia & tomates, sorbet basilic, pickles framboises	16 <sup>€</sup>

### Les incontournables

Tartare de charolais au couteau et préparé, frites maison	17 <sup>€</sup>
Burger charolais ; pain semoule, cheddar mûré, noire de crimée, basilic	17 <sup>€</sup>
Macaronis à la truffe d'été	17 <sup>€</sup>
Salade César	17 <sup>€</sup>
Sole meunière (350 gr environ), pommes fondantes	26 <sup>€</sup>

### Les poissons

Rascasse, cannoise d'aubergines, jus de poulet	21 <sup>€</sup>
Poulpes au beurre de truffes d'été, crémeux coco de Paimpol	22 <sup>€</sup>
Thon mi-cuit, tarte fine oignons caramélisés, huile vierge	26 <sup>€</sup>

### Les viandes

Onglet de bœuf à la plancha, béarnaise oxygénée, pommes de terre fumées	21 <sup>€</sup>
Carré de veau, girolles, tomates cœur de Bœuf confites au jus	22 <sup>€</sup>
Ris de veau, linguine carbonara à la truffe d'été	25 <sup>€</sup>
Bœuf dans le filet, huîtres Gillardeau, légumes grillés	28 <sup>€</sup>

### Les fromages Laetitia Gaborit meilleur ouvrier de France

St Marcellin 80 gr	6 <sup>€50</sup>
La planche 4 fromages à partager	16 <sup>€</sup>

### Les desserts

Gaufre façon pain perdu, framboises, glace fromage-blanc	9 <sup>€</sup>
Chocolat Valrhona, mûres poivrées, crémeux liégeois, mikado	9 <sup>€</sup>
Glaces et sorbets bio du moment	9 <sup>€</sup>
Millefeuille vanille bourbon-fruits rouges	9 <sup>€</sup>
Café ou Thé gourmand macaron, tarte aux fruits, pâte de fruit, sabayon Valrhona, financier	9 <sup>€</sup>

## Les boissons

### Les apéritifs

Kir vin blanc (15cl)	3 <sup>€50</sup>
Ricard (2cl)	4 <sup>€</sup>
Porto rouge ou blanc (6cl)	4 <sup>€50</sup>
Pineau rosé ou blanc (6cl)	4 <sup>€50</sup>
Martini rouge ou blanc (6cl)	4 <sup>€50</sup>
Suze (4cl)	4 <sup>€50</sup>
Kir pétillant maison (15cl) Vouvray Gautier, crème de fruits	6 <sup>€50</sup>
Kir Impérial (15cl) Champagne Moët et Chandon brut, crème de fruits	12 <sup>€</sup>
Single malt (4cl)	11 <sup>€</sup>
Baby (2cl)	5 <sup>€50</sup>
↳ 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 <sup>€</sup>
Baby (2cl)	4 <sup>€</sup>
Ballantines (4cl)	6 <sup>€</sup>
Baby (2cl)	3 <sup>€</sup>

### Les bulles

Vouvray Gautier (15cl)	6 <sup>€</sup>
Champagne Moët et Chandon brut (15cl)	11 <sup>€50</sup>
Champagne Moët et Chandon rosé (15cl)	12 <sup>€50</sup>

### Les cocktails maison

Americano maison (9cl)	9 <sup>€</sup>
Campari 5 cl, Martini rouge 2cl, Perrier 2 cl	
Le Rendez-Vous maison (25cl)	9 <sup>€</sup>
5 cl Gin, 5 cl de Grand Marnier, jus d'orange et coulis de fruits rouges	
Mojito (25cl)	9 <sup>€</sup>
Rhum Havana ambré 5 cl, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe et Perrier	
Spritz (25cl)	9 <sup>€</sup>
Aperol 6 cl, Prosecco 10 cl, Perrier	
Tonic Hibiscus Bombay (25cl)	9 <sup>€</sup>
Gin Blackberry 5 cl, Schweppes Hibiscus 20 cl	

Tonic Poivre rose Generous (25cl)	9 <sup>€</sup>
Gin Français 5 cl, Schweppes Pink Pepper 20 cl	
Tête de mule (25cl)	9 <sup>€</sup>
Vodka Pyla française 5 cl, Ginger beer 20cl	
Spritz Saint Germain (25cl)	9 <sup>€</sup>
Saint Germain 5 cl, Prosecco 10cl, Perrier	

### Les bières pression

	25cl	33cl
Grimbergen	4 <sup>€20</sup>	5 <sup>€50</sup>
Bière du mois	4 <sup>€20</sup>	5 <sup>€50</sup>

### Les bières bouteille

Blonde bio Montmorillon (33cl)	5 <sup>€</sup>
XO beer (33cl)	7 <sup>€</sup>

### Les eaux minérales

	1L	0,75L	0,5L
Evian	4 <sup>€50</sup>	-	3 <sup>€</sup>
Badoit	4 <sup>€50</sup>	-	3 <sup>€</sup>
Chateldon	-	5 <sup>€50</sup>	-

### Les sodas

Fuze Tea (25cl)	3 <sup>€50</sup>
Coca Cola / Coca Zéro (33cl)	3 <sup>€50</sup>
Badoit Rouge (33cl)	3 <sup>€50</sup>
Orangina (25cl)	3 <sup>€50</sup>
Schweppes tonic (25cl)	3 <sup>€50</sup>
Limonade (25cl)	3 <sup>€50</sup>
Jus de fruits Milliat (25cl) orange, tomate, abricot, ananas, fraise, pomme	5 <sup>€</sup>

### Les cocktails sans alcool

Cocktail maison (25cl) Jus de fruits sans alcool maison	5 <sup>€</sup>
------------------------------------------------------------	----------------

### Les boissons chaudes

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

## Les vins



### Les vins blancs

	15cl	75cl
Bordeaux Bio AOC Le « G » - Château Guiraud 50% Sauvignon, 50% Sémillon	8 <sup>€</sup>	38 <sup>€</sup>
Petit Chablis AOC « Vibrant » - La Chablisienne 100% Chardonnay	8 <sup>€</sup>	33 <sup>€</sup>
Coteaux du layon AOP - Domaine des Saulaies 100% Chenin	6 <sup>€</sup>	24 <sup>€</sup>
Chardonnay Tradition IGP - Domaine Tour de Beaumont 100% Chardonnay		24 <sup>€</sup>
Quincy haute victoire AOC - Henry Bourgeois 90% Sauvignon, 10% Sauvignon gris		34 <sup>€</sup>
Vin du Mois (voir Ardoise)	5 <sup>€</sup>	25 <sup>€</sup>

### Carte des vins d'exception à disposition

### Les vins rouges

Cabernet franc AOP (sans sulfites) - Domaine Tour de Beaumont 100% Cabernet franc	20 <sup>€</sup>
Saumur Champigny AOC - Léna Filliatreau 100% Cabernet franc	24 <sup>€</sup>
Listrac-Médoc AOP - Château Baudan 65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon	6 <sup>€</sup> 25 <sup>€</sup>
Côte du Roussillon Bio AOC - Mas Amiel 80% Grenache, 20% Syrah	31 <sup>€</sup>
Menetou Salon AOC « La côte » - Domaine Chavet 100% Pinot noir	6 <sup>€50</sup> 30 <sup>€</sup>
Vin du Mois (voir Ardoise)	5 <sup>€</sup> 25 <sup>€</sup>

### Les vins rosés

Languedoc AOP « Elle & Lui » - Domaine d'Hondrat 100% Mourvèdre	29 <sup>€</sup>
Studio By Miraval Méditerranée IGP - Château Miraval 40% Cinsault, 40% Grenache, 10% Rolle, 10% Tibouren	6 <sup>€</sup> 27 <sup>€</sup>
Minuty prestige AOP - Domaine Minuty 35% Grenache, 35% Syrah, 20% Cinsault, 10% Tibouren	36 <sup>€</sup>
Vin du Mois	5 <sup>€</sup> 25 <sup>€</sup>

### Les effervescents

Vouvray Pétillant 100% Chenin	20 <sup>€</sup>
Champagne Leseurre 100% Pinot noir	40 <sup>€</sup>
Champagne Moët & Chandon 40% Pinot noir, 40% Pinot meunier, 20% Chardonnay	62 <sup>€</sup>