

## À partager !

Os à moelle, tranches de pain grillé	12€
Planche de charcuterie, fuet ibérique, jambon, chorizo	18€

## L'Ardoise

le midi, du lundi au samedi

Entrée - Plat - Dessert 22€<sup>90</sup>

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 17€<sup>90</sup>

Plat 13€<sup>90</sup>

## La table du chef

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

en 5 services 59€ avec accord mets & vins 83€

De 4 à 10 personnes sur réservation uniquement

## Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Plat - Dessert - Boisson 14€

## Au fil du temps

38€

Œuf mollet frit, émulsion de butternut, poudre de jambon, huile de noisette

ou

Le poireau tout végétal, brûlé et fumé à la minute

ou

Paleron de bœuf braisé, réduction vin rouge, travail autour de la carotte

ou

Lieu jaune confit, panais glacés à la vanille, nage de coques

ou

Poire pochée vanille, Traou Mad, sorbet poire

ou

Le « chocolat-Espelette » : Sabayon, Streusel cacao et glace

## Les plats à la carte



### Les entrées

Le poireau tout végétal, brûlé et fumé à la minute	13€
Œuf mollet frit, émulsion de butternut, poudre de jambon, huile de noisette	14€
Terrine de pied de cochon tiède, langoustines grillées, jus de viande	15€
Raviole de cèpes, chanterelles, pleurotes, copeaux foie gras, écume de champignons	16€

### Les incontournables

Burger maison-steak 180g ou poulet pané, compotée d'oignons, tome du pré Joly, pancetta, mayonnaise fumée	18€
Tartare charolais au couteau et préparé, frites maison	18€
Merlan façon Colbert, frites maison, mayonnaise condimentée	18€
Linguines bio de la maison Fiorella aux champignons et truffes	20€
Rognons de veau, pommes de terre rattes, flambés au cognac	20€

### Les poissons

Lotte croustillante, fondue de poireaux, émulsion de langoustines	24€
Lieu jaune confit, panais glacés à la vanille, nage de coques	24€
Coquilles Saint-Jacques snackées, butternut rôtie, risotto, chanterelles au vin jaune	26€

### Les viandes

Paleron de bœuf braisé, réduction vin rouge, travail autour de la carotte	20€
Pluma espagnol, vieux porto réduit, purée rattes façon Robuchon	22€
Onglet de bœuf (200g) façon tigre qui pleure, basmati	23€
Ris d'agneau, salsifis au café, rattes au beurre salé, jus arabica	24€
Filet de bœuf (180g), sauce périgieux, purée ratte façon Robuchon, tartare de bœuf os à moelle	28€

### Les fromages Laetitia Gaborit meilleur ouvrier de France

Saint-Marcelin 80gr	7€ <sup>50</sup>
Assiette de fromages	9€ <sup>50</sup>
Planche de 4 fromages à partager	18€

### Les desserts

Poire pochée vanille, Traou Mad, sorbet poire	9€
Revisite d'une tarte tatin, glace vanille bourbon	9€
Pavlova, façon mont blanc, crèmeux vanille-marron	9€
Le « chocolat-Espelette » : Sabayon, Streusel cacao et glace	11€
Café ou thé gourmand Macaron pâte de fruits, mini cookies maison, tarte aux fruits, sabayon choco-Espelette	11€

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

## Les boissons

### Les apéritifs

Kir vin blanc (12cl)	3€ <sup>50</sup>
Ricard (2cl)	4€
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 (12cl)	8€ <sup>00</sup>
Vouvray Gautier, crème de fruits	
Kir Impérial (12cl) Champagne Deutz brut, crème de fruits	13€
Single malt (4cl)	11€
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€
Baby (2cl)	4€
Ballantines (4cl)	6€
Baby (2cl)	3€

### Les bulles

Vouvray Gautier (15cl)	8€
Champagne Deutz brut (15cl)	13€

### Les cocktails maison

Americano maison (9cl)	11€
Campari 5 cl, Martini rouge 2cl, Perrier 2 cl	
Le Rendez-Vous maison (25cl)	11€
5 cl Gin, 5 cl de Grand Marnier, jus d'orange et coulis de fruits rouges	
Mojito (25cl)	11€
Rhum Havana ambré 5 cl, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe et Perrier	
Spritz (25cl)	11€
Aperol 6 cl, Prosecco 10 cl, Perrier	
Tonic Hibiscus Bombay (25cl)	11€
Gin Blackberry 5 cl, Schweppes Hibiscus 20 cl	
Tonic Poivre rose Generous (25cl)	11€
Gin Français 5 cl, Schweppes Pink Pepper 20 cl	

Tête de mule (25cl) 11€

Vodka Pyla française 5 cl, Ginger beer 20cl 11€

Spritz Saint Germain (25cl)

Saint Germain 5 cl, Prosecco 10cl, Perrier

### Les bières pression

	25cl	33cl	50cl
Grimbergen	4€ <sup>50</sup>	5€ <sup>80</sup>	7€ <sup>80</sup>
Bière du mois	4€ <sup>50</sup>	5€ <sup>80</sup>	7€ <sup>80</sup>

### Les bières bouteille

IPA Bio de Montmorillon (33cl) 8€

### Les eaux minérales

	1L	0,75L	0,5L
Evian	4€ <sup>70</sup>	-	3€
Badoit	4€ <sup>70</sup>	-	3€
Chateldon	-	6€	-

### Les sodas

Fuze Tea (25cl)	3€ <sup>80</sup>
Coca Cola / Coca Zéro (33cl)	3€ <sup>80</sup>
Badoit Rouge (33cl)	3€ <sup>80</sup>
Orangina (25cl)	3€ <sup>80</sup>
Schweppes tonic (25cl)	3€ <sup>80</sup>
Limonade (25cl)	3€ <sup>80</sup>
Jus de fruits Meneau (25cl)	
orange, tomate, abricot, ananas, framboise, pomme	6€

### Le cocktail sans alcool

Cocktail maison (25cl)	7€ <sup>50</sup>
Smoothie de fruits frais	

### Les boissons chaudes

Café, Décaféiné (5cl)	2€ <sup>40</sup>
Café, Décaféiné double (10cl)	4€ <sup>60</sup>
Thé ou infusion (18cl)	
Coffret de thés et d'infusions à votre disposition	3€ <sup>80</sup>

## Les vins



### Les vins blancs

	12cl	75cl
Chardonnay Tradition IGP Tour de Beaumont 100% Chardonnay		24€
IGP Gascogne Villa chambre d'amour moelleux Gros Manseng sauvignon	6€	25€
Ardèche IGP Granges de Mirabel Bio 100% Viognier	7€	28€
AOC Touraine Trinqu'âmes Sauvignon	7€	28€
AOC Mâcon-Lugny Les Crays - Maison Joseph Drouhin 100% chardonnay	8€	30€
Pouilly Fumé Ladoucette 100% Sauvignon		42€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€



Carte des vins d'exception à disposition

### Les vins rouges

Cabernet franc AOP (sans sulfite) - Domaine Tour de Beaumont 100% Cabernet Franc		20€
Languedoc Baron D'Oppia 40% Syrah, 40% Grenache, 20% Carignan	5€	22€
Chinon rouge Marc Bredif 100% Cabernet Franc	7€	26€
Prunelle rouge Côtes de Provençes 65% syrah, 35% grenache	7€	26€
B de Maucailloux Bordeaux supérieur 50% Cabernet Franc, 50% merlot	7€	28€
Crozes Hermitage Petite ruche - Maison Chapoutier 100% syrah	9€	32€
Château Le Puy Emilien Bordeaux vin de France 85% merlot, 15% Cabernet sauvignon		42€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€

### Les vins rosés

Prunelle Rosé Côtes de Provençes 23% grenache, 57% Cinsault, 4% Syrah, 3% Rolle	6€	26€
Studio By Miraval Méditerranée IGP - Château Miraval 40% Cinsault, 40% Grenache, 10% Rolle, 10% Tibouren	6€	27€
Languedoc AOP « Elle & Lui » - Domaine d'Hondrat 100% Mourvèdre		29€
Minuty prestige AOP - Domaine Minuty 35% Grenache, 35% Syrah, 20% Cinsault, 10% Tibouren		36€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€

### Les effervescents

	15cl	75cl
Champagne Deutz brut 40% Chardonnay, 30% Pinot noir, 30% Pinot Meunier	13€	70€