

À partager !

Planche de charcuterie fine Ibérique (<i>saucisson / chorizo / jambon et terrine au piment d'Espelette</i>)	18€
Crevettes croustillantes sauce aigre douce (11 pièces)	11€
Huitres Lambert spéciale de claire n°3 3 pièces / 6 pièces / 9 pièces	9€ / 18€ / 27€

Les boissons

Les apéritifs

Ricard (2cl)	4€
Porto rouge ou blanc (6cl)	4€ ⁵⁰
Pineau rosé ou blanc (6cl)	4€ ⁵⁰
La Quintinye (6cl)	4€ ⁵⁰
▲ Vermouth royal rouge	
▲ Vermouth royal blanc	
▲ Vermouth royal extra dry	
Suze (4cl)	4€ ⁵⁰
Kir vin blanc (12cl)	5€
Kir pétillant maison (12cl) <i>Vouvray Gautier, crème de fruits</i>	8€ ⁰⁰
Kir Impérial (12cl) <i>Champagne Veuve Cliquot Réserve, crème de fruits</i>	15€
Single malt (4cl)	11€
Baby (2cl)	5€ ⁵⁰
▲ Dalwhinnie (15 ans d'âge)	
▲ Lagavulin (16 ans d'âge)	
Whisky Français breton	
▲ Kornog	
▲ Gwalarn Pure Malt	
▲ Gwalarn cognac cask finish	
Jack Daniel's (4cl)	8€
Baby (2cl)	4€

Les bulles

Vouvray Gautier (15cl)	8€
Champagne Veuve Cliquot Réserve (15cl)	15€

Les cocktails maison

Americano maison (9cl) <i>Campari 5 cl, Quintinye Vermouth rouge 2cl, Perrier 2 cl</i>	11€
Le Rendez-Vous maison (25cl) <i>G Vinz Floraison - Angostura - Citron vert - Gingerbeer</i>	11€
Mojito (25cl) <i>Rhum Havana ambré 5 cl, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe et Perrier</i>	11€
Mojito fruit rouge (25cl) <i>Rhum Havana ambré 5 cl, sucre de canne, fruits rouges et Perrier</i>	11€
Spritz (25cl) <i>Mionetto Aperitivo 6 cl, Prosecco 10 cl, Perrier</i>	11€
Spritz Saint Germain (25cl) <i>Saint Germain 5 cl, Prosecco 10cl, Perrier</i>	11€
June Spritz (25cl) <i>40 ml June Pêche de Vigne et Fruits d'Été, 60 ml de prosecco, 30 ml d'eau pétillante</i>	11€
Gin fizz (25cl) <i>4 cl de gin, 10cl de jus de citron 20 cl de schweppes</i>	11€

Pina colada (25cl) <i>4 cl de rhum, crème de coco et 20 cl de jus d'ananas</i>	11€
June Tea (25cl) <i>4 cl June Pêche de Vigne et Fruits d'Été, 2 cl jus de citron vert frais, 12 cl Fuzz Tea thé noir pêche</i>	11€
June Summer Crush (25cl) <i>4cl June JUNE Pastèque, 4cl jus de cranberry, 1/2 citron vert, Top limonade</i>	11€
Basil Smash (25cl) <i>40ml G'vine floraison, 4 à 6 feuilles de basilic frais, 20 ml jus de citron vert frais, 15 ml sirop de sucre</i>	11€



Les bières pression

	25cl	33cl	50cl
Grimbergen	4€ ⁵⁰	5€ ⁸⁰	7€ ⁸⁰
Bière du mois	4€ ⁵⁰	5€ ⁸⁰	7€ ⁸⁰

Les bières bouteille

IPA Bio de Montmorillon (33cl)	8€
--------------------------------	----

Au fil de l'eau

	0,75L
Chateldon 	6€
Eau aquachiar*  <i>micro-filtrée plate</i>	3€
Eau aquachiar*  <i>micro-filtrée gazeuse</i>	3€

* Démarche éco responsable kilomètre 0

Les sodas

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

Le cocktail sans alcool

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

Les boissons chaudes

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

Les plats à la carte



Les entrées

- Gaspacho de petits pois, burrata, légumes croquants et chips de pain, fumé minute 14€
- Foie gras de canard mi-cuit fraise et rhubarbe, brioche Parisienne 18€
- Asperges blanches de Richelieu, mousseline tiède à l'huile de noisette de Neuville 15€
- Tartare de veau et huitres Maison Lambert condimentée truffes, câpres frits 17€
- Ceviche de poisson du jour, grenades, oignons rouges et citron vert 15€

Les incontournables

- Burger : pain bun 's feuilleté, steak de bœuf (FR) 160g, mascarpone truffée, tome du pré Joly 18€
- Ravioles de bœuf maison, réduction vin rouge, oignons et champignons 20€
- Tartare de bœuf au couteau condimenté (origine Or Rouge) frites maison 18€
- Poke bowl de saumon avocat, wakamé, mangue, vinaigrette soja-sésame 18€

Les incontournables Végétariens

- Burger végété : pain bun 's feuilleté, galette de légumes, crème aux herbes, tome du pré Joly, laitue 16€
- Poke bowl de légumes de printemps, houmous, vinaigrette soja-sésame 16€

Les poissons

- Gambas grillées, risotto d'asperges blanches de Richelieu, émulsion citron 22€
- Saumon confit à l'huile, légumes verts rôtis, coulis ail des ours 20€
- Thon mi-cuit au sésame, mariné teriyaki, salade de petits pois épicée, houmous et asperges (option foie gras poêlé 6€) 26€
- Carrelet entier 200/300g au beurre de citron, pommes de terre nouvelles, câpres frits 22€

Les Viandes

- Magret IGP du Périgord, légumes de printemps, meringues petits pois et jus au Porto (option foie gras poêlé 6€) 24€
- Planche bœuf Limousin d'exception, sélection « Or Rouge », pièce du boucher grillée, croquettes de paleron, pommes pont neuf, sauce Béarnaise et jus de viande 28€
- Duo d'agneau : Côtes en croûte d'herbes, ris d'agneau panée pistaches, pommes de terre nouvelles, jus d'agneau 28€
- Quasi de veau rôti, légumes de printemps, crumble de fenouil et jus de veau 26€

Les fromages

- Assiette de fromages 9€50
- Saint-Marcelin 80gr (Laetitia Gaborit Meilleur ouvrier de France) 7€50
- Planche de 4 fromages à partager 18€

Les desserts

- Café ou Rhum arrangé : cookie chocolat, dacquoise noisette, pâte de fruit maison, tartelette fraise, macaron 11€
- Blanc manger citron vert, fraises gariguettes, crème légère vanille Bourbon 9€
- Le Sakura, ganache chocolat, confit cerises noires, crumble cacao 10€
- Salade de pamplemousses, tuile au zeste, gelée gin florale, sorbet pomelos 9€
- La noisette en trompe l'œil, ganache montée chocolat, praliné noisette et dacquoise 11€

● Plat proposé dans le menu Au fil du temps ● Plat végétarien

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

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

AU fil du temps

38€

Hors supplément

Gaspacho de petits pois, burrata, légumes croquants et chips de pain, fumé
minute

ou

Asperges blanches de Richelieu, mousseline tiède à l'huile de noisette de
Neuville



Saumon confit à l'huile, légumes verts rôtis, coulis ail des ours

ou

Magret IGP du Périgord, légumes de printemps, meringues petits pois et jus au
Porto

Foie gras poêlé (en supplément 6€)



Blanc manger citron vert, fraises gariguettes, crème légère vanille Bourbon

ou

Le Sakura, ganache chocolat, confit cerises noires, crumble cacao

L'Ardoise

le midi, du lundi au samedi

Entrée - Plat - Dessert 22€90

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 17€90

Plat 15€90

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Plat - Dessert - Boisson

14€



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**



Les Vins blancs

	12cl	75cl
Côtes du Rhône bio « les 3 garçons » <i>Marsanne, Roussanne, Viognier</i>	5€	25€
Chardonnay Tradition IGP – Domaine Tour de Beaumont <i>100% Chardonnay</i>		24€
IGP Gascogne Villa chambre d'amour moelleux <i>Gros Manseng sauvignon</i>	6€	25€
Pouilly Fumé Ladoucette <i>100% Sauvignon</i>		42€
Ardèche IGP Granges de Mirabel Bio <i>100% Viognier</i>	7€	28€
AOC Mâcon-Lugny Les Crays - Maison Joseph Drouhin <i>100% chardonnay</i>	8€	30€
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 <i>100% Cabernet Franc</i>		20€
Saumur champigny domaine de Nerleux <i>100% Cabernet Franc</i>	6€	26€
Languedoc Baron D'Oppia <i>40% Syrah, 40% Grenache, 20% Carignan</i>	5€	22€
Château Bouquey Saint Emilion Grand cru <i>80% merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet sauvignon</i>	9€	32€
Petit septentrionale SYRAH <i>100% syrah</i>	6€	26€
Crozes Hermitage Petite ruche - Maison Chapoutier <i>100% syrah</i>	9€	32€
Château Le Puy Emilien Bordeaux vin de France <i>85% merlot, 15% Cabernet sauvignon</i>		42€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€

Les Vins rosés

Jolie terre IGP méditerranée <i>Syrah, Grenache</i>	5€	25€
Minuty M Côtes de Provence <i>Semillon, Rolle, Ugnly blanc</i>	8€	30€
Galets Côtes de Provence <i>Grenache, Carignan, Cinsault</i>	6€	26€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€