

- A PARTAGER -

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE

24 €

Rillettes du Mans, terrine de campagne, duo de jambon cuit et sec italien, rosette de Lyon, saucisson.

- Château Haut-Maurin Bordeaux AOC 2022 6,50 €
- Domaine La Mangellerie Sancerre AOC 2022 11 €

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

24 €

Saint-Maure, St Nectaire fermier, Fourme d'Ambert, brie, comté.

- Château de Bluizard, Brouilly AOC 2023 7,50 €
- La Chablisienne, La Sereine Chablis AOC 2020 10 €

- ENTRÉES -



LE FOIE GRAS MI CUIT

19 €

Confits de figues et de clémentine, gelée de sauterne et toast brioché.

- Domaine Lafage, Grain de Vigne, Muscat de Rivesaltes IGP 7,50 €

★ LE SAUMON GRAVLAX DU CHEF

15 €

Saumon norvégien mariné 24 h au sel de Guérande, Aneth et baies roses, crème fouettée acidulée et glace wasabi.

- La Chablisienne, La Sereine Chablis AOC 2020 10 €

★ LES 6 ESCARGOTS

15 €

Escargots de Bourgogne au beurre persillé à l'ail du Chef.

- Château Begadan Médoc 2019 8,50 €

★ LE TARTARE DE SAINT JACQUES

15 €

Guacamole d'avocat, coulis de fruits rouges et betteraves. Toast croustillant.

- Le Lutin Grignan-Les-Adhémar AOP 2022/2023 7 €

★ L'OEUF NUAGE 🌱

13 €

Cœur coulant, crème de champignons et pain à l'ail. Tuile de parmesan.

- Château de Bluizard, Brouilly AOC 2023 7,50 €

★ LE TRIO DE RAVIOLES

15 €

Gambas, bar et Saint Jacques, sauce crustacés.

- Champagne Haton et filles, Solo de Meunier 12 €

- PLATS -



- ★ **LE SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AU THYM** 22 €
Pressé de pommes de terre, champignons et sauce forestière.
● *La Chablisienne, La Sereine Chablis AOC 2020 10 €*
- L'ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA** 29 €
Mousseline de pommes de terre et sauce au poivre.
● *Domaine La Mangellerie, Sancerre AOC 2022/23 10 €*
- LES RIS DE VEAU** 36 €
Purée de pommes de terre et champignons sauce madère.
● *La Chablisienne, La Sereine Chablis AOC 2020 10 €*
- ★ **LES TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS A BASSE TEMPÉRATURE** 25 €
Riz vénéré, sauce miel et ail.
 *Champagne Haton et filles, Solo de Meunier 12 €*
- LA BAVETTE D' ALOYAU** 26 €
Frites et salade sauce poivre.
● *Pinot Noir La Chablisienne, Cuvée spéciale AOC 2022 9 €*
- LE TIGRE QUI PLEURE**  33 €
Filet de bœuf riz vénéré et poêlée de légumes.
● *Château Bégradan Médoc 2019 8,50 €*
- ★ **LE CHEESE BURGER DU CHEF** 22 €
Steak haché de 150 gr, buns briochés, duo de fromages comté/ cheddar, bacon, salade, tomate, cornichon, oignons confits, sauce et frites maison.
● *Domaine La Mangellerie, Sancerre AOC 2022/23 11 €*
- ★ **LE VÉGET BURGER DU CHEF**  22 €
Buns briochés, tomate, duo de fromages, oignons confits, steak végétal, sauce et frites maison.
● *Château Bégradan Médoc 2019 8,50 €*
- FILET DE BŒUF** 32 €
Filet de bœuf de 180 gr. Pommes dauphine et légumes glacés.
Sauce poivre, roquefort ou madère.
● *Domaine La Mangellerie, Sancerre AOC 2022/23 10 €*

Nos viandes sont d'origine UE

- ★ **LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU CLASSIQUE OU POÊLÉ** 23 €
 Préparé avec 180 gr de bœuf Charolais, frites maison et salade.
 ● *Pinot Noir La Chablisienne, Cuvée spéciale AOC 2022 9 €*

- ★ **LE TARTARE DE BŒUF THAÏ** 23 €
 180 gr de bœuf. Citronnelle, gingembre, coriandre, sauce soja, miel, cacahuètes et piment sur demande.
 ● *Le Lutin Grignan-Les-Adhémar Aop 2022/2023 7 €*

- CÔTE DE BŒUF POUR 2** 89 €
 Côte de bœuf de 1 Kg accompagnée de pressé de pommes de terre, légumes glacés et de salade verte. Sauce poivre et /ou roquefort.
 ● *Château Haut-Maurin Bordeaux AOC 2022 6,50 €*

- FILET DE BAR GRATINÉ AU PARMESAN ET CHAMPAGNE** 29 €
 Tian de légumes et pommes dauphine et sauce beurre blanc acidulée.
 ● *La Chablisienne, La Sereine Chablis AOC 2020 10 €*

- ★ **LE FISH AND CHIPS** 23 €
 Dos de cabillaud frais, panure à la bière, sauce du chef et frites maison.
 ● *Domaine La Mangellerie, Sancerre AOC 2022/23 11 €*

- LE PAVÉ DE SAUMON FRAIS À LA PLANCHA** 26 €
 Rosé à cœur, légumes glacés et sauce crustacés.
 ● *Le Lutin Grignan-Les-Adhémar AOP 2022/2023 7 €*

- D E S S E R T S -



- ★ **L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFINÉS, Chèvre, comté et brie de Maux** 11 €
 ● *Le Lutin Grignan-Les-Adhémar AOP 2022/2023 7 €*

- ★ **LE COEUR COULANT AU CHOCOLAT NOIR et sa boule de glace à la vanille** 11 €

- ★ **LE TIRAMISU DE L'ENTRACTE** 13 €

- ★ **L'ÎLE FLOTTANTE DE MA GRAND MÈRE** 12 €
 Crème Anglaise à la vanille bourbon, caramel, tuiles d'amandes et chantilly.

- ★ **LA MOUSSE CLASSIQUE AU CHOCOLAT NOIR DU CHEF** 12 €

- ★ **LA TARTE TATIN DU CHEF avec son sorbet aux pommes et calvados.** 13 €

- ★ **LE CAFÉ GOURMAND accompagné de ses quatre mignardises** 13 €

MENU MIDI 33 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Du mardi au vendredi hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

**Au choix sur la carte parmi les entrées, plats et desserts
annotés d'une ★**

MENU ENFANT 15 €

Jusqu'à 12 ans

PLATS

+

DESSERTS

+

BOISSONS

**Steak haché frais pur
boeuf**

Ou

**Nuggets de poulet
maison**

Ou

Poisson pané du chef

*Accompagnement: frites
ou légumes*

**Cœur coulant au
chocolat**

Ou

Boule de glace

Sirop à l'eau

**Fraise /
grenadine /
pêche /
menthe /
citron**