

- A PARTAGER -

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE

24 €

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

- Franc Beau Séjour Les Capucins AOC 2022/2023 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, toast brioché.

- Domaine Haut Marin Côtes de Gascogne 2023 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 au gingembre.

- 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 VOL-AU-VENT AUX CHAMPIGNONS



15 €

Feuilleté maison, trio de champignons, sauce forestière.

- Pinot Noir La Chablisienne, Cuvée spéciale AOC 2022 9 €

★ L'ŒUF POCHÉ FAÇON FLORENTINE

15 €

Epinards, crème à l'échalote, gratiné au parmesan et croustillant de bacon.

- La Chablisienne, La Sereine Chablis AOC 2020 10 €

★ LE VELOUTÉ DU CHEF AUX LÉGUMES DE SAISON



14 €

- P L A T S -



- ★ **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** 24 €
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
Préparé avec 180 gr de bœuf Charolais, frites et salade.
● Pinot Noir La Chablisienne, Cuvée spéciale AOC 2022 9 € | 23 € |
| ★ | LE TARTARE DE BŒUF THAÏ
180 gr de bœuf. Citronnelle, gingembre, coriandre, sauce soja, miel, cacahuètes et piment sur demande. Frites et salade.
● La Ciboise, M.Chapoutier, Lubéron AOC 2023 7 € | 23 € |
| | CÔTE DE BŒUF POUR 2
Côte de bœuf de 1 Kg accompagnée de frites, légumes glacés et de salade verte. Sauce poivre et /ou roquefort.
● Franc Beau Séjour Les Capucins AOC 2022/2023 6,50 € | 89 € |
| | FILET DE BAR GRATINÉ AU PARMESAN ET CHAMPAGNE
Tian de légumes et pommes dauphine et sauce beurre blanc acidulée.
● La Chablisienne, La Sereine Chablis AOC 2020 10 € | 29 € |
| ★ | LE FISH AND CHIPS
Dos de cabillaud frais, panure à la bière, sauce du chef et frites maison.
● Domaine La Mangellerie, Sancerre AOC 2022/23 11 € | 23 € |
| | LE PAVÉ DE SAUMON FRAIS À LA PLANCHA
Rosé à cœur, légumes glacés et sauce crustacés.
● La Ciboise, M.Chapoutier, Lubéron AOC 2023 7 € | 26 € |

- D E S S E R T S -



- | | | |
|---|---|------|
| ★ | L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFINÉS , Chèvre, comté et brie de Meaux
● La Ciboise, M.Chapoutier, Lubéron AOC 2023 7 € | 12 € |
| ★ | LE COEUR COULANT AU CHOCOLAT NOIR avec sa boule de glace à la vanille | 11 € |
| ★ | LE TIRAMISU DE L'ENTRACTE | 13 € |
| ★ | LA CRÈME BRÛLÉE DE MON ENFANCE | 12 € |
| ★ | LA MOUSSE CLASSIQUE AU CHOCOLAT NOIR DU CHEF | 12 € |
| ★ | LA TARTE TATIN servie avec sa boule de glace à la vanille. | 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**