

Apéritifs :

Les classiques:

Ricard,Suze	9€
Porto, Lillet,	9€
Martini Rouge, Blanc,	9€
Kir Vin Blanc, Pétillant Ou Royal (Cassis, mûre et pêche)	10€
coupe de Champagne (Brut)	10€

Les Cocktails « Maison » :

Bora-Bora (Cocktail sans alcool)	7€
Vodka Orange	10€
Gin tonic	10€
Soupe Champenoise	10€
Américano	9€
Spritz Maison	10€
Cocktail du moment (Vendredi sois et samedi soir)	10€

Les champagnes:

Bourgeois Hartmann	Blanc de Blancs	75cl	58€
Clovis Forest	Brut	75cl	55€
Ruinart	Réserve Brut	75cl	95€

Les scotchs et les whiskys:

J&B	Blended Scotch	Angleterre	9€
Jack Daniel's	Bourbon	USA	9€
Aberlour 10 ans	Single Malt	Ecosse	12€
Nikka Taketsuru	Pure Malt	Japon	13€

Les bières:

Heineken	Blonde	Hollande	6€
Hoeggaarden	Blanche	Belgique	6€
Grimbergen	Blanche	Abbaye	6€
Goudale	Blonde à l'ancienne	Nord de France	7€
Vezelay	Brune	Bourgogne	7€
Pietra	Ambrée Châtaigne	Corse	7€
Goubz	Bière Artisanal	Champigny sur Marne	8€

Les jus de fruits etles softs :

Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, poire, Tomate et cocktail de fruits.	6€
Coca et Coca Zéro	6€
Orangina, Limonade	6€
Ice Tea	6€

Les eaux minérales :

Evian, Badoit et S.Pellegrino	100cl	5€
Evian, Badoit et S.Pellegrino	50cl	4€
Perrier	25cl	3€

Formule Entrée Plat Dessert 39€

Formule Plat dessert ou Entrée Plat 32€

Nos Entrées

Mijoté d'Escargots à la crème d'Aile et Lard Fumé

Terrine de Foie Gras Maison, Chutney de Figs, Brioche sup 2€

6 Huitres Fines de Clair N°3 Marennes d'Oléron

Croustillant de Brie de Meaux, sur lit de Verdure

Gravlax de Saumon, tartare d'Avocat et Yuzu

Nos Plats

Pavé de Thon Rouge mi-cuit, Risotto de Quinoa, Sauce Teriyaki

Filet de Bar rôti sauce Vierge, fine purée de pomme de terre

Souris d'Agneau Confite, Pommes de Terre Sautées

T-Bone de Veau aux Girolles sauce au Vieux Comté

Filet de Bœuf Origine France, sauce au Poivre sup 2€

Nos desserts

Poire pochée au jus de Grenade, Sorbet Poire, tuile aux Amandes

Fondant à la Pistache, Coulis aux Fruits Rouges

Fondant au Chocolat, Glace Noisette et Mousse au Chocolat

Salade de Fruits Frais et Sorbet du Moment

Assiette de Fromages Affinés

Menu enfant 15€ jusqu'à 12ans

Plat

Boisson

Viande du Moment

Ou

Poisson du Moment

Dessert

Fondant au chocolat ou glace

Origine de nos Viandes France, Allemagne, Grande Bretagne.