

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€
Hoegaarden	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 et les 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

Fleur de Courgette, aux deux Saumons sauce Vierge

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

Œuf poché, risotto de Boulgour, copeaux de parmesan

Nos Plats

Montgolfière de St Jacques, Crevettes et juliennes de légumes sup 3€

Filet de Bar rôti, sauce meunière, fine purée de Pommes de terre

Souris d'Agneau Confite, Pommes de Terre Sautées

Confit de Bœuf Angus, jus réduit, Poêlée de Chanterelles

Filet de Bœuf de Montbéliard, Sauce au Poivre sup 2€

Nos desserts

Mi-cuit au Chocolat et Sorbet Mandarine

Choux craquelin au praliné, Tuiles aux Chocolat

Fondant à la Pistache, Coulis aux Fruits Rouge

Poire pochée au Jus d'hibiscus, sont sablé et Glace Vanille

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.