



## TARIFS DES BOISSONS

Toutes boisson alcoolisée doit être accompagnée d'un repas

### EAUX & SODAS

Vittel 50cl	6 €
Perrier Fines Bulles 50cl	6 €
Perrier 33cl	5 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	5 €
Orangina	5 €
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	6 €
Fever Tree Ginger Beer	6 €
Thé Glacé Maison	5 €
Boissons Fraîches Maison à l'ardoise	
Cacolac	5 €
Charitea Mate Infusion Pétillante Naturelle	6 €

### JUS

Agrumes Frais Pressés	6 €
Nectar d'Abricot OU Poire	6 €
Pur Jus de Tomato Bio	6 €
Cocktails sans alcool à l'ardoise	8 €

### THÉS & CAFÉS

Thés Mariage Frères	6 €
Marco Polo, Jasmin, Vert Menthe, Verveine, Camomille	
Expresso, Décaféiné, Allongé	3 €
Café Crème (ou Lait Végétal)	5 €
Sirops Vanille, Caramel	1 €
Capuccino	5 €
Chocolat Chaud	5 €
Chocolat Viennois	6 €



## AU COMPTOIR

Toutes boisson alcoolisée doit être accompagnée d'un repas

### COCKTAILS

Calva Sour	12 €
Chartreuse Mule	12 €
Armagnac Old Fashion	14 €
Gin St Germain	10 €
Vodka Basilico	12 €
Sazerac Chartreuse	15 €
Expresso Martini	12 €
<i>Et tous les classiques au Bar</i>	

### LIQUEURS & SPIRITUEUX

#### 5CL

Armagnac Armin 6ans	9 €	Peppermint Get27 7cl	7 €
Armagnac Armin 10ans	12 €	Peppermint Get31 7cl	7 €
Calvados R. Groult 3ans	10 €	Rhum Plantation XO	14 €
Calvados R. Groult 8ans	12 €	Rhum Diplomatico	12 €
Calvados A. Camut 6ans	14 €	Rhum Don Papa	13 €
Chartreuse Verte	12 €	Rhum Kraken Black	14 €
Chartreuse Jaune	12 €	Rhum Zacapa 23 ans	15 €
Cognac Camus VS	10 €	Tequila Don Julio	7 €
Cognac Camus île de Ré	12 €	Tequila Don Julio Reposado	9 €
Eaux de Vie:		Tequila Patron Silver	13 €
Mette	14 €	Tequila Patron Anejo	18 €
La Cigogne	11 €	Vodka Grey Goose	14 €
Vieille Prune L.Roque	13 €	Vodka Guillotine	12 €
Gin Hendrick's	12 €	Vodka Guillotine Heritage	14 €
Gin Roku	12 €	Whisky Glenlivet	12 €
Gin Citadelle	13 €	Whisky Laphroaig (T)	14 €
Gin Monkey 47 Dry	13 €	Whisky Woodford	13 €
Basiques :		Whisky Sequoia (T)	12 €
Vodka / Gin / Whisky.	10 €		



## AU COMPTOIR

### CIDRES & BIERES

Pas-Pareil Cidre Brut 33cl	6 €
Pas-Pareil Cidre Poiré 33cl	6 €
A LA PRESSION	
MAES Pils 5,2° Belgique	25cl 4 €
	50cl 7,5€
PAILLETTE IPA 5,7° Deauville	25cl 4,5€
	50cl 8 €
EN BOUTEILLES	
PERONI Nastro Azzuro 5,1° Premium Lager Italie	6 €
PIETRA	6 €

### LIGHT DRINKS

Ginger Fizz Ginger Beer, Citron Vert, Perrier, Vodka 2cl	8 €
Arnold Palmer Citronnade, Ice Tea, Sucre, Rhum Blanc 2cl	8 €

### VINS

Retrouvez notre sélection de vins au verre à l'ardoise, au bar ou auprès de notre équipe.

Et Notre Carte des Vins, c'est par ici



## HORS D'OEUVRE

### SALADES & POTAGES

Poireaux Vinaigrette <i>Ou mimosa</i>	8 €
Endives au Noix <i>et au Comté</i>	6 €
Concombres à la Crème	5 €
Soupe du Jour	9 €
Petite Salade du Jour	5 €

### COMME DES HARENGS

*Base Pommes Vapeur, Huile et échalotes*

Saumon	12€
Harengs	10€
Saucisson Pistaché	9 €

### LES OEUFS

Œufs Durs: Mayonnaise 5 €	Truffe d'été 9 €
Antiboise 7 €	Poutargue 9 €
Œuf en Meurette <i>Spécialité</i>	12€

### BUFFET FROID

Radis Beurre	6 €
Rosbif Mayonnaise <i>Toasts</i>	12€
Saumon Fumé, <i>Toasts Crème D'Isigny, Aneth</i>	14€
Assiette de Jambon Serrano <i>Guindillas et picos</i>	12€
Terrine Maison ou Pâté en Croûte	9 €
Rillettes et Toast ou Saucisson Beurre	6 €
Tartine de Pieds de Cochon <i>Au Raifort</i>	9 €
Saucisson Brioché	8 €
St Marcelin Rôti	8 €

## LES GRANDES ASSIETTES

### BUFFET CHAUDS

GARNITURES A COMMANDER SEPAREMENT

Croque Monsieur à la Truffe	20 €
Croque Madame à la Truffe	22 €
Burger à la Lyonnaise <i>Saucisson Lyonnais, Sauce Ravigote</i>	16 €
Le Bœuf Bourguignon des Crus de Bourgogne	20 €
Galantine de Poulet à la Crème et Morilles	23 €
Coquillettes à la Truffe <i>(jambon blanc 3 €)</i>	16 €
Quenelle de Brochet à la sauce Nantua	16 €
Quenelle de Volaille sauce Morilles	19 €

### GARNITURES

Pommes Grenailles Sautées	3 €
Gratin de Légumes	4 €
Patatas Bravas Truffe et Parmesan	6 €
Salade de Saison	3 €
Coquillettes au Beurre	4 €



## TROISIEME TEMPS

### FROMAGES

CHUTNEYS, PATE DE COING ET PAINS SPECIAUX

PETITE SALADE VERTE 3 €

Comté Affiné 24 mois	7 €
St Marcelin de la Mère Richard	8 €
St Nectaire Fermier	7 €
Assortiment de Chèvres des Pays de la Loire	10€
Fromages Normands Camembert, Pont l'Evêque...	10€
Ossô Iraty	7 €

### VINS DOUX

10cl

MAS AMIEL	Maury Vintage 2020	8 €
MAS AMIEL	Maury 30 ans	15 €
NIEPOORT	Tawny	8 €
NIEPOORT	Ruby	8 €
NIEPOORT	20 ans	14 €
BOTT-GEYL	Gewurz. Vendanges Tardives	12 €
BELLAUC	Jurançon. Octobre	12 €

### DESSERTS

8 €

Fondant au Chocolat, Glace Vanille  
Baba au Rhum  
Nougat Glacé, Coulis de Fruits Rouges  
Desserts du Jour