

Menu Automne - Hiver

Entrées

- Croustillant de chèvre à la pomme acidulée et abricots secs.
- Soupe de poisson, croutons aillés, rouille et fromage râpé.
- Cocotte lutée aux fruits de mer, crevettes et Saint Jacques à la crème de langoustines.
- Nem croustillant au confit de canard, rémoulade de céleri et granny smith.
- Terrine marbrée au foie gras et jarret de cochon confit aux herbes, tartine de campagne et chutney aux fruits secs.
 - Cheesecake au boursin, saumon fumé et gressini.

Plats

- Onglet de bœuf à la plancha, sauce aux échalotes caramélisées ou aux cèpes, pomme de terre confite à la graisse de canard.
 - Aumônière de blanc de poulet au saté et curry, petits légumes.
 - Brandade de morue et ses accras, pain frotté à l'ail, lard séché et oignons cive.
- Calamars aux deux façons : à la plancha et frit, son pot d'ail, riz à l'encre de seiche.
 - Moelleux d'agneau aux couleurs basques, frites et salade verte.
- Magret de canard à la plancha, sauce fruits rouges et polenta aux olives noires et oignons.

Fromages

- Assortiment de fromages à ma façon ou fromage blanc (nature, crème, coulis).

Desserts

- Corne d'abondance aux amandes croquantes à la mousse de marron et sa glace aux marrons confits.
 - Le tout chocolat noir: ganache, macaron et crème anglaise au chocolat.
 - Le gros baba ivre de rhum et sa chantilly au citron vert.
 - Mille feuilles au caramel beurre salé et ses pommes d'amour.
 - Poire caramélisée sur un moelleux façon financier, crème à l'anglaise à l'amande.
 - Ile flottante, amandes caramélisées et crème anglaise.
 - Coupe colonel.
 - Coupe de glace ou sorbet au choix.

Les Formules

Menu 21 €

Entrée, Plat
Ou
Plat, Dessert

Menu 24 €

Entrée, Plat, Fromage
Ou
Entrée Plat, Dessert

Menu 28 €

Entrée
Plat
Fromage
Dessert

Menu Enfant* 12 €

Hamburger et frites Maison
Une boisson
Une glace

* Menu enfant jusqu'à 12 ans

Softs

Sirop à l'eau	2 €
Jus de Fruits « Ananas, Orange »	4 €
Ice Tea	4 €
Coca Cola / Coca Zéro	4 €
Orangina	4 €
Schweppes	4 €

Eaux Minérales

	1/2 L	1 L
Badoit	3 €	5 €
Evian	3 €	5 €
Parot		5 €

Boissons Chaudes

Café / Café crème / Noisette	2,20 €
Thé / Infusion / Chocolat Chaud	4 €

Apéritifs

Apéritif Maison	4 €
Kir « Mûre, Cassis, Pêche » (15 cl)	3 €
Kir Royal (15 cl)	8 €
Porto (4cl)	4 €
Pastis / Ricard / Suze (4cl)	4 €
Muscat (4cl)	4 €
Martini Blanc / Rouge (4cl)	4 €
Américano	7 €
« Martini rouge/blanc, Campari » (15 cl)	
Cristal « sans alcool » (4cl)	4 €
Whisky « Clan Campbell » (4cl)	7 €
Whisky « Chivas 12 ans d'âge » (4cl)	10 €
Coupe Champagne (15 cl)	7 €

Digestifs

Limoncello	5 €
Manzana Verde	5 €
Get 27 / Get 31	5 €
Malibu	5 €
Baileys	5 €
Angostura « Rhum Caraïbes »	7 €
Rhum Banane « Maison »	5 €
Calvados « Château du breuil »	7 €
Cognac « Hennessy »	7 €
Verveine Jaune Velay	5 €
Verveine Verte	7 €
Poire Williams	7 €

La Carte Des Vins

14 cl 25 cl 50 cl 75 cl

Les Vins Blancs

Vin du Gard - « Chardonnay IGP »	4 €	6 €	10 €	
Côtes du Rhône Villages - « Les Salyens » - 2011 Camille Cayran				23 €
Graves - « Cuvée Elégance » - Château Tourtet Chollet 2013				23 €
« Macon Lugny » Domaine Saint Denis 2011				28 €
Pouilly fumé - « La Charmette » - Chauveau 2012				28 €
Côtes du Roussillon - « Château les Pins » - Vignobles Dom Brial 2011				28 €
Crozes Hermitage - « Sens » - Domaine Fayolle 2012				32 €
Rully - « Les Cailloux » - Domaine Charles Allexant 2009				39 €

Les Vins Rosés

Vin de France - « Picandine »	4 €	6 €	10 €	
Cuvée - « Mireille » - Domaine « terre de mistral » 2012				20 €
Côtes du Rhône - « magie d'une Terre » - 2013				20 €
Côtes de Provence - « Cuvée Esterelle » - Château Rouet 2012				24 €

Les Vins Rouges

Vin du Gard - « La table de Camille »	4 €	6 €	10 €	
Coteaux du Lyonnais - Domaine Jomard 2011				18 €
Côtes du Roussillon Villages « Terres Rouges » - Dom Brial 2012				18 €
Côtes du Rhône - « La Friandise » - Domaine des Bouzons Rouge 2012				21 €
Chinon - Les Crayères 2011				21 €
Chahors Château Vincent Origine 2009				23 €
Graves - « Cuvée Elégance » - Château Tourteau Chollet 2011				23 €
Bordeaux - Domaine Emile Grelier 2012 « Apellation Bio »				23 €
Bordeaux - « La Cour d'Argent » - Domaine D.Barraud 2009				29 €
Saint Emilion - « Haut Renaissance » - 2005				39 €
Le Clos » - Domaine Saint-Denis, Hubert Laffèrere 2009				29 €
Avigny les Beaune - « Aux fourneaux » - Domaine Charles Allexant 2009				32 €
Collioure Cuvée Serral - Domaine Madeloc 2011 Pierre Gaillard				32 €
Casteau - « Cuvée Paul Emile » - Côtes du Rhône villages 2011				35 €
Crozes Hermitage - « Les Pontaix » - Domaine Fayolle 2011				37 €
Saint Joseph « La Relève » - Pierre Gaillard 2011				39 €
Château Neuf du pape - « Cuvée du Baron » - Château Forcia 2010				49 €
Roanne Romanée - Domaine Charles Allexant & Fils 2007				69 €

Champagne

Asters Liebart à Damery				39 €
-------------------------	--	--	--	------