

LA CAVE

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE

	Verre 14cl	Bouteille 75cl
AOC Mercurey <i>Château de Chamirey 2015</i>	15 €	82 €
AOC Meursault <i>Domaine François Gaunoux « Clos de Tavaux » 2014</i>		138 €
AOC Nuit Saint Georges 1^{er} Cru <i>Domaine de l'Arlot 2014</i>		252 €

VALLEE DE LA LOIRE

AOC Sancerre <i>Joseph Mellot « La Chatellenie » 2016</i>	14 €	78 €
AOC Pouilly Fumé <i>Joseph Mellot « Grande Cuvée des Edvins » 2014</i>		105 €

VALLEE DU RHONE

AOC Viognier <i>Louis Chèze 2016</i>	12 €	52 €
AOC Châteauneuf-du-Pape <i>La Ferme du Mont 2016</i>		115 €
AOC Condrieu <i>Louis Chèze « Pagus Luminis » 2016</i>		135 €

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

AOC Sainte Foy Bordeaux <i>Château Hostens Picant 2012</i>	15 €	82 €
AOC Saint Estèphe <i>Château Haut-Marbuzet 2012</i>		126 €
AOC Pauillac <i>Château d'Armailhac Baron Philippe de Rothschild 2007</i>		198 €

BOURGOGNE

AOC Pommard <i>François Gaunoux « Les Tavaux » 2014</i>	18 €	113 €
Hautes – Côtes de Nuits <i>Domaine Chevillon – Chezeaux</i>		62 €

VALLEE DE LA LOIRE

AOC Sancerre <i>Alphonse Mellot « La Petite Moussière » 2015</i>		80 €
AOC Saumur-Champigny <i>La Porte Saint-Jean « Les Beaugrands » 2010</i>		85 €

VALLEE DU RHONE

AOC Saint Joseph <i>Domaine Christophe Blanc « Les Chênes » 2016</i>	14 €	70 €
AOC Châteauneuf-du-Pape <i>La Ferme du Mont 2015</i>		110 €
AOC Côte-Rôtie <i>Domaine Louis Chèze « Bellissima » 2015</i>		138 €

LES VINS ROSES

PROVENCE

AOC Côte de Provence <i>Château Minuty « M de Minuty » 2016</i>	11€	50 €
--	-----	------

LA CARTE : De 12h à 18h

ENTREES

Velouté d'artichauts au beurre noisette, champignons de Paris, poitrine fumée <i>Artichoke velvety, button mushrooms, smoked breast</i>	16 €
---	------

Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits, toasts de pain de campagne <i>Duck foie gras terrine, fruit chutney, toasted bread</i>	19 €
---	------

Salade Caesar, cœur de Romaine, volaille jaune des Landes, œuf de caille <i>Caesar's salad, cos lettuce, yellow chicken from the Landes, quail egg</i> <i>Petite (small) / Grande (regular)</i>	18€ / 24 €
--	------------

Œuf bio, mimosa de tourteaux, jeunes pousses <i>Organic egg, mimosa of crab, young salad leaves</i>	18 €
---	------

Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	18 €
--	------

PLATS

Boeuf charolais, tartare au couteau, condiments, pommes frites <i>Charolais beef tartare, condiment, French fries</i>	24 €
---	------

Faux filet de boeuf Bio Aberdeen Black Angus, pommes de terre rôties au thym <i>Sirloin steak of organic beef Aberdeen Black Angus, roasted potatoes with thyme</i>	29 €
---	------

Filet de saumon rôti, légumes du moment, beurre blanc <i>Roasted salmon, vegetables, white butter sauce</i>	25 €
---	------

Club sandwich volaille, pommes frites ou salade <i>Chicken club sandwich, French fries or salad</i>	24 €
---	------

Lumachine, sot l'y laisse de volaille confits, crème de champignons <i>Lumachine pasta with preserved chicken oyster, mushrooms cream</i>	23 €
---	------

Plat du jour <i>Main course of the day</i>	24 €
--	------

DESSERTS

Chèvre de chez Mr Fabre, pain de campagne toasté <i>Goat cheese from Mr Fabre, toasted country bread</i>	11 €
--	------

Chariot de dessert <i>Trolley of pastries</i>	12 €
---	------

Assiette de fruits frais <i>Selection of sliced fresh fruits</i>	15 €
--	------

Café ou thé gourmand	12 €
-----------------------------	------