

AU DINER

APERÔ

Focaccia 9€
Lardo di Colonnata & crème de citron, noisette (2 pièces)

Blinis 10€
Carpaccio de daurade, tarama, shizo, riz soufflé (2 pièces)

ENTRÉES

Oeuf parfait 14€
Crème de petit pois raifort, petit pois brûlé et châtaigne, banon

Tartare de canard 15€
Guanciale, coeur de canard, topinambour, jus corsé

Carpaccio de poulpe 16€
Pomme, épine vinette, anchois, safran

PLATS

Chou-fleur 26€
Panaïs, vanille, brioche, graine de moutarde

Poitrine de cochon 27€
Pomme de terre, blettes, oignons nouveaux, radis, jus de cochon metaxa

Maigre 27€
Céleri, aneth, câpres, sauce matelote

Tournedos d'agneau 35€
Fève jaune, asperge, jus d'agneau, harissa cacahuète

DESSERTS

Assiette de fromages - fromagerie Gautier du Marché St Quentin 13€

Agrumes 12€
Sorbet orange sanguine, fontainebleau combawa, agrumes, crumble

Brioche perdue 12€
Chocolat, dulce de leche, chantilly tonka

Riz au lait 11€
Vanille, chouchou amande, praliné noisette

Glace fleur d'oranger 8€
Praliné pistache, caramel beurre salé



AU DÉJEUNER

Formule Entrée Plat Dessert 28€
Formule Entrée Plat ou plat Dessert 25€

ENTRÉES

Crème de champignon
Oeuf parfait, pleurotè en persillade, huile verte, crumble romarin

Tartare de bœuf
Pecorino, pickles de moutarde, jus corsé porto

PLATS

Saucisse grillée
Ecrasé de pomme de terre à l'ail et au thym, oignon grelot, confit, mouroin des oiseaux, jus corsé

Risotto d'orzo au butternut
Crème féta, amande, blettes sautées, vinaigrette miel, balsa, graine de courge

DESSERTS

Tatin de pomme,
Caramel au beurre salé, crème crue vanille, noisettes torréfiées

Yaourt grec à la fleur d'oranger
Suprême d'orange, pistache, sirop d'épice

*Prix net, service compris
Liste des allergènes disponible
Paiements acceptés carte bleue et espèce*



CARTE DES VINS

VINS AU VERRE.

12,5cl/75cl

PÉTILLANT

Domaine des Grandes Vignes

BULLE NATURE, *Vin de France 2023* 10€/42€

Domaine André Heucq

HÉRITAGE NATURE, *AOC Champagne* 16€/85€

BLANC

Domaine de la ferme du Mont Benault / Stéphane Rocher

PETITS CAILLOUX, Grolleau et chenin de Loire, *Vin de France 2024* 38€

Domaine Tetramythos

RODITIS, *AOP Patras, 2024* 8€/39€

Domaine Sarris

ROBOLA, *AOP Robola de Céphalonie, 2024* 10€/48€

Domaine Emmanuel Giboulot

BOURGOGNE TERRES BURGONDE, *IGP Sainte-Marie-la-Blanche 2022* 12/58€

ROUGE

Mas Libian

BOUT*ZAN, *AOC Côtes du Rhône, 2024* 8€/35€

Thymiopoulos

XINOMAVRO JEUNE VIGNE, *AOP Naoussa 2023* 8€/40€

Domaine de Lestignac

PAGAILLE, *Vin de France 2024* 8€/38€

Château la Liquière

LA TUCADE (MOURVÈDRE), *AOC Faugères 2021* 10€/55€

MACÉRATION

Domaine Eric Chevalier

CIRRUS, *IGP Val de Loire 2021* 10€/48€

MACÉRATION.

12,5cl/75cl

Loire

Domaine Eric Chevalier

CIRRUS _____ 10€/48€
IGP Val de Loire, 2021

Jura

Domaine Guadagnolo

MACÉRATION DE CHARDONNAY _____ 105€
Vin de France, 2015

ROSÉ.

Languedoc

Domaine Maxime Magnon

MÉTISSE _____ 60€
AOP Corbières rosé, 2024

ROUGE.

Loire

Domaine des Grandes Vignes

PINEAU D'AUNIS _____ 41€
Vin de France, 2024

Domaine Pierre Ménard

ORION ALPHA _____ 65€
AOC Anjou Blanc, 2023

Alsace

Domaine Yura

"LA PARTIE ET LE TOUT" _____ 100€
AOC Alsace, 2022

Bourgogne

Domaine François de Nicolay

COTEAUX DE CHAMPLITTE _____ 74€
IGP Franche Comté, 2020

Domaine Emmanuel Giboulot

EN GREGOIRE _____ 95€
AOC Hautes-Côtes de Nuits, 2022

Agnès Paquet

LES COMBES _____ 110€
AOC Pommard, 2023

Domaine Launay Horiot

"LES CHAPONNIÈRES" _____ 250€

AOC Pommard 1er cru 2021

Grèce

Tetramythos

AGIORGITIKO _____ 8€/38€

IGP Péloponnèse, 2024

Aidarinis

XINOMAVRO / NEGOSKA _____ 45€

Macédoine, AOP Goumenissa, 2019

Thymiopoulos

XINOMAVRO JEUNE VIGNE _____ 40€

Macédoine AOP Naoussa, 2022

XINOMAVRO NATURE _____ 50€

Macédoine AOP Naoussa, 2023

ALTA _____ 55€

Macédoine AOP Naoussa, 2022

Kefallinos

AUGOUSTIATIS _____ 58€

IGP Zakynthos, 2021

Espagne

Pable Soldavini

SABELA _____ 76€

Galice, 2023

Alberto Orte

ESCALADA DO SIL _____ 88€

Vino de la Tierra de Cadiz, 2023

Bordeaux

Château le Puy

EMILIEN _____ 83€

Vin de France, 2021

Jura

Domaine Stéphane Tissot

DD _____ 76€

AOP Arbois, 2023

TROUSSEAU SINGULIER _____ 102€

AOP Arbois, 2023

Côtes du Rhône

Mas Libian

BOUT*ZAN _____ 8€/35€

AOC Côte du Rhône, 2024

Domaine Montirius

TERRE DES AÎNÉS _____ 80€

AOC Gigondas, 2012

Provence

Abbaye de Pierredon

VESPRO _____ 68€

IGP Alpilles, 2020

BLANC.

Loire

Domaine de la ferme du Mont Benault / Stéphane Rocher

PETITS CAILLOUX _____ 38€

Vin de France, 2024

Domaine des Grandes Vignes

LA VARENNE DU POIRIER _____ 48€

Vin de France, 2023

Domaine Pierre Ménard

VARENNE DE CHANZÉ _____ 62€

AOC Anjou Blanc, 2023

CLOS DES MAILLES _____ 65€

AOC Anjou Blanc, 2023

Domaine de la Taille aux loups

“Remus” _____ 65€

AOC Montlouis-sur-Loire, 2023

Alsace

Domaine Yura

“L'ABELLE ET LE PAPILLON” Pinot Blanc _____ 100€

Vin de France, 2022

“LE SILENCE ET LA RÉSONANCE” Riesling _____ 115€

Vin de France, 2023

Domaine Durrmann

SYLVANER, cuvée nature, Alsace 2024 _____ 35€

RIESLING SUR SCHISTES, cuvée nature, Alsace 2024 _____ 45€

ZEÛWUR, cuvée nature, Alsace 2024 _____ 49€

ALSACE GRAND CRU WIEBELSBERG, cuvée nature, Alsace 2024 _____ 72€

Savoie

Domaine Giachino

MONFARINA, Jacquère, mondeuse B, Verdesse	38€
<i>AOP Savoie, 2024</i>	
PRIMITIF, Jacquère	42€
<i>AOP Savoie, 2024</i>	

Bourgogne

Emmanuel Giboulot

TERRES BURGONDE, Pinot Beurot	12/58€
<i>IGP Sainte-Marie-la-Blanche, 2022</i>	
LA GRANDE CHÂTELAINE	93€
<i>AOC Côte de Beaune, 2021</i>	

Domaine François de Nicolay

COTEAUX DE CHAMPLITTE	78€
<i>IGP Franche Comté, 2020</i>	
“MAIZIERES”	100€
<i>AOC Rully, 2020</i>	

Darviot-Perrin

BOURGOGNE BLANC	100€
<i>AOC Bourgogne, 2021</i>	
MEURSAULT	190€
<i>AOC Meursault, 2021</i>	
“CHARMES”	250€
<i>AOC Meursault 1er cru, 2021</i>	
“PERRIÈRE”	298€
<i>AOC Meursault 1er cru, 2021</i>	
CHASSAGNE-MONTRACHET	170€
<i>AOC Chassagne-Montrachet, 2021</i>	
“LES BLANCHOTS DESSUS”	290€
<i>AOC Chassagne-Montrachet 1er cru, 2020</i>	

Beaujolais

Domaine Jean-Paul Brun

Classic Chardonnay	8/39€
<i>AOC Beaujolais Blanc, 2024</i>	

Languedoc / Roussillon

Domaine Riberach

SYNTHÈSE	8/36€
<i>IGP Côtes Catalanes, 2022</i>	
HYPOTHESE	65€
<i>IGP Côtes Catalanes, 2018</i>	

Domaine de La Nouvelle Don(n)e

NOUVELLE VAGUE	44€
<i>Vin de France, 2023</i>	

Domaine du Roc des anges

LLUM _____ 61€
IGP Côtes Catalanes, 2023

Domaine Maxime Magnon

LA BÉGOU _____ 85€
AOP Corbières, 2023

Grèce

Tetramythos

RODITIS _____ 8€/39€
IGP Péloponnèse, 2024

RESTINA _____ 9€/41€
AOP Patras, 2024

Sarris

ROBOLA DE CÉPHALONIE _____ 10/48€
AOP Robola de Céphalonie, 2023

Nopera

MUSCAT SELECTION NATURE _____ 58€
IGP Mer Egée, 2021

Estate Argyros

MONSIGNORI _____ 130€
AOP Santorin, 2020

Espagne

Can Sumoi

XARELLO _____ 46€
AOP, 2024

Cantalapiedra

CANTAYANO _____ 40€
AOC Castilla-León La Seca, 2023

MAJUELO DEL CHIVITERO _____ 73€
AOC Castilla-León La Seca, 2022

Pable Soldavini

OBRANCO _____ 64€
Galice, 2023

Alberto Orte

ATLANTIDA _____ 80€
Vino de la Tierra de Cadiz, 2022

SOFT.

COCA-COLA 33cl _____ 5€

COCA-COLA ZERO 33cl _____ 5€

ST PELLEGRINO 1L _____ 7€

EVIAN 1L _____ 7€

CAFÉ _____ 2,5€

NOISETTE _____ 3€

INFUSION _____ 4€

BIÈRES.

PERONI 33cl _____ 5€

IPA BREAK HOPS 33cl _____ 6€

COCKTAILS.

Boukha Paloma	12€
Boukha 2cl, Americano rosso 2cl, verjus, soda pamplemousse, angostura, menthe 25cl	
Skinos Kalamansi	12€
Mastiha 4cl, 1cl Bitter, jus de kalamansi, blanc d'oeuf 14cl	
Expresso Martini	12€
Dark Mastiha 5cl, espresso, graine de café 14cl	
Greek Negroni	12€
Gin grec 3cl, Vermouth grec 3cl, Americano rosso 3cl 14cl	
Cagnard	13€
Metaxa 5cl, jus de citron, sirop de piment maison, pincée de piment fumé	

SANS ALCOOL.

Gingembre Limonade	5€
Ginger beer, jus de citron, miel, eau gazeuse, basilic 25cl	
Rose oranger	7€
Jus de kalamansi, fleur d'oranger, soda pamplemousse, menthe 25cl	

