



La Carte

“De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise”

Guy de Maupassant



Les Entrées

HUÎTRES 14€

POCHÉES, KIMCHI, GEL PONZU, BRIOCHE FEUILLETÉE

ŒUF PARFAIT 13€

CRÉMEUX DE LÉGUMES, LARD PAYSAN, CRUMBLE DE NOISETTES

FOIE GRAS 19€

MI-CUIT, MARINÉ AU GIN DES LANDES, CHUTNEY ET PAIN D'ÉPICES

ENTRÉE DU JOUR 9€

Les Plats

CONFIT DE CANARD 25€

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, CAROTTES FANES RÔTIES AU MIEL, CROMESQUI ET JUS CORSÉ

PIÈCE DU BOUCHER 27€

COMPOTÉE D'ECHALOTES, POMME DE TERRE RATTE GOURMANDE, JEUNES POUSSÉS

CRÉE DU MOMENT 31€

LÉGUMES DE SAISON, VELOUTÉ DE MAÏS, POP-CORN CARAMÉLISÉ

PLAT DU JOUR 22€

Les desserts

PAVLOVA 10€

VACHERIN, SAVEURS EXOTIQUES

FINGER PISTACHE 12€

FRAMBOISE FRAÎCHE, DOLCE PISTACHE

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA 10€

AU SYPHON, MOELLEUX, ET CHOU-CHOU

DESSERT DU JOUR 9€

Menu du jour uniquement le midi

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 27€

MENU ENTRÉE/PLAT/DESSERT 35€

Entrée, plat du jour ou dessert valable hors menu au prix de la Carte

Nos Cocktails & spiritueux

FRENCH GIMLET  12
GIN HENDRICK'S, SAINT GERMAIN, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE

RISING SUN  12
ABSOLUT VODKA, PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION, JUS DE PAMPLEMOUSSE, CITRON VERT

PEACH COLLINS  12
GIN TANQUERAY, CRÈME DE PÊCHE DE VIGNE, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE

SUNSET TREAT  12
RHUM PLANTATION PINEAPPLE, JUS DE MANGUE, PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION, PURÉE DE COCO, CITRON VERT

JUNGLE BIRD  12
RHUM PLANTATION 3 *, APEROL, ANANAS, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE

MAÏ TAÏ  12
RHUM PLANTATION 3 *, RHUM SAILOR SPICE JERRY, TRIPLE SEC, SIROP D'ORGEAT, CITRON VERT



WHISKY (SUPPLÉMENT SOFT + 2€)

NIKKA	FROM THE BARREL, BLEND, JAPON	12
TALISKER	10 ANS SINGLE MALT, ECOSSE	13
COAL ILA	12 ANS SINGLE MALT, ECOSSE	13
OBAN	14 ANS SINGLE MALT, ECOSSE	14

SPIRITUEUX - LIQUEURS

ARMAGNAC RÉSERVE, LABALLE	9
EAU DE VIE DE POIRE BRANA	12
BAILEY'S	7
GET 27	7

GIN (SUPPLÉMENT TONIC 25CL + 2€)

TANQUERAY	ECOSSE	9
HENDRICK'S	ECOSSE	12
MONKEY 47	ALLEMAGNE	14

RHUM (SUPPLÉMENT + 2€)

PLANTATION PINEAPPLE	CARAÏBES	12
DIPLOMATICO	VENEZUELA	13
EMINENTE	CUBA	14

Champagnes

	12CL	37.5CL	75CL
A.R LENOBLE INTENSE	14		55
BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE			97

Champagnes “Coup de Cœur”



**AR LENOBLE MET EN VALEUR LE CARACTÈRE EXEPTIONNEL DE SON VIGNOBLE
DE 18 HECTARES**

SITUÉ MAJORITAIREMENT À CHOUILLY, VILLAGE CLASSÉ GRAND CRU POUR LE CHARDONNAY, À
BISSEUIL, VILLAGE CLASSÉ PREMIER CRU POUR LE PINOT NOIR ET À DAMERY, VILLAGE DE LA
VALLÉE DE LA MARNE

A.R LENOBLE INTENSE - “MAG19”

55

LE NEZ EST EXPRESSIF DE FRUITS BLANCS AVEC QUELQUES NOTES DE FRUITS ROUGE. LA BOUCHE EST FRANCHE, AMPLE, RICHE AVEC DE JOLIES
EXPRESSIONS DE FRUITS ROUGES. LA FIN DE BOUCHE EST LONGUE AVEC UNE POINTE DE SALINITÉ QUI MET EN APPÉTIT.

A.R LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS CHOUILLY-“MAG19”

78

LE NEZ EST À LA FOIS FLORAL AVEC QUELQUES NOTES DE FRUITS BLANCS ET UNE POINTE DE FRUITS SECS. LA BOUCHE EST COMPLEXE AVEC UNE BELLE
DOMINANTE D'AGRUMES ÉVOLUANT SUR UNE FINALE TRÈS LONGUE.

A.R LENOBLE ROSE TERROIRS CHOUILLY-BISSEUIL-“MAG16”

78

LE NEZ EST AÉRIEN AVEC DES NOTES DE FRUITS ROUGES ET AGRUMES. LA BOUCHE EST GOURMANDE ET ÉLÉGANTE. LA FINALE EST FRAICHE, DÉLICATE
DES PINOTS NOIRS PREMIER CRU.

Vins Blancs

	12CL	75CL
CHARDONNAY IGP CÔTE DE LASTOURS - MAISON GLOU	6	23
PEYRE D'OR AOC-JURANCON SEC		27
INFLUENCE AOC-JURANCON MOELLEUX	7	29
MÉNETOU SALON AOP - DOMAINE LECLERC		38
MÂCON FUISSÉ AOP - DOMAINE THILBERT-MIRANDA		42
CHATEAU DE BRASSE AOP - LIMOUX ANNE DE JOYEUSE		46
POUILLY FUMÉ "RENARDIÈRE" AOC-POUILLY FUME		59

Vins Rosés

	12CL	75CL
LA GLOU-GLOU AOP-CABARDÈS -MAISON GLOU		23
ALTA-ROSÉ IGP-PAYS D'OC -DOMAINE ANNE DE JOYEUSE	6	26
DOMAINE SAINT VICTORIN AOP-CÔTES DE PROVENCE		35

Vins Rouges

	12CL	75CL
PINOT NOIR IGP CÔTE DE LASTOURS - MAISON GLOU	6	23
LE GLOUTEUR MERLOT-SYRAH AOP -CABARDÈS		31
LES BLINANS AMPELIDAE-PINOT NOIR-IGP VAL DE LOIRE 		35
VACQUEYRAS AOP -DOMAINE DE LA MAURELLE		39
PIC SAINT LOUP AOP -HAUT LIROU LES COSTES		39
CHATEAU RESPIDE AOC- GRAVES		39
CHATTEAU D'ANGLÈS AOP- LA CLAPE 		41
LAFFITE TESTON AOC- MADIRAN-REFLET DU TERROIR		44
CHATEAU LA SAUVAGEONNE AOP - TERRASSES DU LARZAC		60
CHARMES DE KIRWAN AOC-MARGAUX		83
CHATEAU MAUCAILLOU AOC-MOULIS EN MEDOC		110

Eaux (L)

VITTEL	5.5
SAN PELLEGRINO	5.5