



**MENU**  
AUTOMNE  
HIVER

*Horizons d'automne pour voyage en hiver*

## Les champagnes CHAMPAGNES

	12.5CL	37.5CL	75CL
TSARINE Premium Brut.....	8.50		48
TAITTINGER Brut Réserve.....	12	35	58
TAITTINGER Brut Millésimé.....			69

## Apéritifs APERITIFS

Ricard (3CL).....	4.50
Pastis 51 (3CL).....	4.50
Martini Bianco ou Rosso (6CL).....	5
Campari (6CL).....	5

## Vins d'apéritifs DRINKS

Porto rouge Sandeman Ruby (6CL).....	5
Kir au Bourgogne blanc (12.5CL).....	5
Kir royal au Champagne Tsarine Premium Brut (12.5CL).....	9

*avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mine ou framboise*

## Bières BEERS

BIÈRE PRESSION	15CL	25CL	50CL
Draft Beer			
Heineken.....	3.50	4.50	7.50
BIÈRES BOUTEILLES			
Bottled Beer			
Affligem blonde (30CL).....			5
Kronenbourg 1664 blonde (33CL).....			5
Grimbergen blanche ou ambrée (33CL).....			5
Fischer tradition (33CL).....			5.50
Heineken (33CL).....			5.50

## Cidre CIDER

Cidre "Sassy" (33CL) 	5.00
--	------

## Eaux minérales MINERAL WATER

	50CL	1L
Evian.....	3.50	4.50
Badoit.....	3.50	4.50
Perrier (33CL).....		4

## Sodas

Coca-Cola / Light / Zéro, Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33CL).....	4.50
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum (35CL).....	4.50
Finley pamplemousse & orange sanguine (25CL).....	4.50
Nestea (20CL).....	4.50

## Nectars + jus de fruits Granini

GRANINI FRUIT JUICE AND NECTARS	
Jus de tomate, orange ou pomme (25CL).....	4.50
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise, abricot (25CL).....	4.50

## Boissons Chaudes HOT BEVERAGES

Café NESPRESSO	
Espresso.....	2.10
Double espresso.....	3.20
Thé KUSMI TEA.....	3.50
Détax : <i>Maté, thé vert et citronnelle</i>	
Boost : <i>Maté, thé vert et épices</i>	
Prince Wladimir : <i>Thés noirs, agrumes, vanille et épices</i>	
Be cool : <i>Plantes, réglisse et menthe poivrée</i>	
Thé vert à la menthe Nanah : <i>Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah</i>	
Label impérial : <i>Thé vert, orange et cannelle</i>	
Infusions LOV ORGANIC 	3.50
Lov is zen	
Verveine	
Chocolat COMMERCE EQUITABLE MONBANA 	3.50

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.  
PRICE IN EUROS INCL. TAX.



UN PEU DE SOLEIL

DANS VOTRE ASSIETTE

## LES MENUS

Boisson non comprise  
Beverage not included

### — Lunch express - 14 —

Uniquement le midi  
Noon only

#### LE PLAT DU JOUR

Sur l'ardoise !  
Dish of the day,  
please see menu board

+  
CAFÉ OU THÉ GOURMAND  
Gourmand coffee or tea

### — Pour les enfants —

Jusqu'à 12 ans  
For children up to age 12  
DEMANDEZ-NOUS LE KIDS MENU !  
Ask for the Kids menu

## POUR DÉBUTER avec bonheur !

VELOUTÉ DE POTIRON - CRÈME FUMÉE - CRUMBLE PARMESAN - 8  
Pumpkin velouté soup - Smoked cream - Parmesan crumble

SAUMON GRAVLAX - ENDIVES & MÂCHE - GRANOLA SALÉ DE NOISETTES - 10.50  
Gravlax salmon - chicory and Lamb's lettuce - Savoury hazelnut granola

PANÉS DE CAMEMBERT DE NORMANDIE CHAUDS - SALADE - POMME VERTE - 7  
Warm Normandy camembert crisp - salad - green apple

PRESSÉ DE CANARD ET FOIE GRAS - LÉGUMES POT AU FEU À L'ANCIENNE - 9.50  
Pressed terrine of duck and foie gras - traditional pot au feu vegetables

ŒUFS POCHÉS - CRÈME DE MORILLES - POËLÉE DE GIROLLES - 8  
Poached eggs - morel mushroom cream - sautéed chanterelle mushrooms

Retrouvez nos entrées du jour  
SUR L'ARDOISE !



LES ESSENTIELS

REVISITÉS

## NOS RECETTES... *chouchou!*

### *Côté tradi!*

**CAESAR SALADE - 15.50**  
poulet grillé ou crunchy - bacon - sauce caesar ou spicy  
Caesar salad - grilled or crunchy chicken - bacon - caesar or spicy dressing

**OMELETTE SUR MESURE (nature, aux herbes, au fromage, au jambon ou complète) - 12**  
frites - salade  
Omelette to your liking (plain, herb, cheese, ham or full) with French fries and salad

### *Côté club et burger!*

*Choisissez entre nos frites de pommes de terre ou patates douces + salade*  
*Choose our potato or sweet potato french fries + salad*

*Tous nos burgers sont élaborés à base de bœuf du Limousin*  
*All our burgers are made from Limousin beef*

**ORIGINAL N'BURGER - 16.50**  
Original beef N'Burger

**CHEEEEESE BURGER TOMME DU SUD OUEST ♥ - 16.50**  
Cheese burger special, with regional Limousin beef and Tomme cheese

**CLUB SANDWICH POULET - 15.50**  
Chicken Club Sandwich

### *Côté veggie!*

**FUSILLI "GRANDÉ" - PISTOU CORIANDRE PISTACHES ♥ - 15**  
"Grandé" fusilli - Coriander & pistachio pistou

*Accordez votre plat*  
AVEC UN VIN  
DE NOTRE SELECTION

TOUTS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.  
PRICE IN EUROS INCL. TAX.



UN PLAT QUI SE PLIE

À VOS ENVIES

## TERRE ET MER *à votre façon!*

N'HÉSITEZ PAS À NOUS INDIQUER VOTRE CUISSON PRÉFÉRÉE !

### *Côté Boucher*

**TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU 180 G\* - 15**  
frites - salade  
Hand-chopped steak tartare of French origin with French fries and salad

**ENTRECÔTE XL 300 G\* - 20.50**  
frites - salade  
300g\* XL entrecote steak with French fries and salad

**POULET CHASSEUR (FERMIER LABEL ROUGE) - 17**  
purée de pommes de terre au beurre de Baratte - éclats de châtaignes  
"Red Ribbon" free-range "Chasseur" chicken - mashed potatoes with churn butter - chestnut chips

### *Côté Marin*

**FISH N' CHIPS MAISON ! (PÊCHE DURABLE MSC) - 16**  
Sauce tartare spicy - frites de pommes de terre ou de patates douces  
Home-made fish n' chips! (MSC-certified sustainable fishing)  
Spicy tartare sauce - potato or sweet potato french fries

**SAINT-JACQUES - PURÉE DE PANAIS - 21.50**  
sauce carotte  
Scallops - parsnip purée - carrot sauce

*Demandez nous les sauces + garnitures du moment*

*Pour éviter le gaspillage alimentaire, tout accompagnement supplémentaire vous sera facturé 1€*  
*To avoid food wastage 1€ will be charged for all extra side dishes*

*Retrouvez nos plats du jour*  
SUR L'ARDOISE!

\* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10% - \* Weight before cooking, may vary by 10%.



UN ATERRISSAGE

HAUT EN COULEURS

## POUR TERMINER en douceur !

### Fromage 🇫🇷

AUTOUR DU SALERS BY XAVIER THURET - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE - 8  
Cheese by Xavier Thuret - "Salers" theme

### Desserts gourmands

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC À VOTRE FAÇON SUCRÉ OU SALÉ - 6  
Strained fromage blanc

YAOURT GOURMAND - 6  
Gourmet yoghurt

TARTE AUX POIRES RENVERSÉE - 8  
glace fève de Tonka  
Upside-down pear tart - Tonka bean ice cream

MOUSSE AU CHOCOLAT - FABRICATION ARTISANALE  - 7  
Chocolate mousse (home-made)

BIG BABA AU RHUM  - 8  
chantilly au chocolat blanc  
Big rum baba - white chocolate whipped cream

COUPE DE GLACES ET SORBETS AU CHOIX (3 boules) - 6  
Choice of ice-cream and sorbet (3 scoops)

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON - 6.50  
Fresh fruit salad (home-made)

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 7.50  
Gourmet coffee or tea

Retrouvez nos desserts du jour  
SUR L'ARDOISE !

TOUTS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.  
PRICE IN EUROS INCL. TAX.

## CARTE des vins



"Nous vous proposons  
un voyage dans les plus  
beaux terroirs,  
pour que l'accord entre mets  
et vins soit divin!"

Fabrice Sommier

### Les vins blancs AOP

AOP white wines	15CL	37,5CL	75CL
CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU ..... La Chantrierie - Laroche, 2016	7.50	26	39
SANCERRE ..... "Montagu" Pascal JOLIVET, 2016			36
COSTIÈRES DE NÎMES ..... Château La Tuilerie, 2015			25
MÂCON VILLAGES ..... Domaine d'Azenay, 2015	6		26

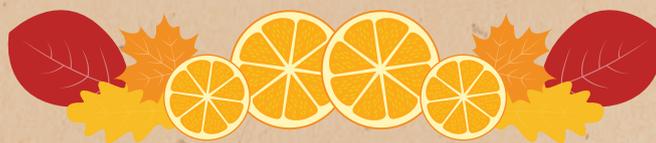
### Les vins rosés AOP

AOP rosé wines	15CL	50CL	75CL
CÔTES DE PROVENCE ..... M de Minuty, 2016	6.50	18	28
CÔTES DE PROVENCE  ..... Sainte Victoire Rosé - Château de la Galinière, 2016	6		25

### Les vins rouges AOP

AOP red wines	15CL	37,5CL	75CL
PESSAC-LÉOGNAN ..... Château Hannetot, 2014			39
HAUT MÉDOC ..... Cru bourgeois Château Lestage Simon, 2014	7.20		36
SAINT-EMILION ..... Réserve Mouton Cadet, 2015	7.50	26	39
BROUILLY ..... Château de Nervers, 2015	6	15	26
JULIENAS ..... Château des Capitans, 2014		16	28
CÔTEAUX DU LANGUEDOC ..... Abbotts & Delaunay, 2014			29
ANJOU VILLAGES ..... Château de Fesles "La Chapelle" vieilles vignes, 2015	6		26
SAVIGNY-LES-BEAUNE  ..... Domaine Jean Michel Giboulot, 2015			39
CÔTES DU RHÔNE ..... Oraison, 2015	6		25

millésimes selon stock disponible



*Régalez vous aussi sur...*



Prix nets (ST)  
Net prices

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.  
The provenance of our meats is displayed in the restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Alcohol abuse can be dangerous to your health - drink responsibly.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
Allergenic products: consult information available at the restaurant reception



Produits issus de l'agriculture biologique.  
Products from organic farming.



Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.

Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

Photos non contractuelles.  
Photos subject to change.

