

Menu



English Menu

A partager

Planche de fromage : 17.90€

selon la sélection du chef

Planche de charcuterie : 19.90€

selon la sélection du chef

Planche mixte : 25.90€

selon la sélection du chef

Entrées

	En entrée*	En plat
Chiffonnade de Melon et jambon cru	9.90€	-
Pressé de Foie gras Sarladais :	15.90€	-
Escargots à l'authentique beurre persillé :	12.90€	-
Carpaccio de Veau Sauce César et dés de Thon :	14.90€	-
Œufs en meurettes :	12.90€	18.90€
<i>Œufs, lardons, oignons, sauce au vin rouge, champignons de Paris</i>		
Carpaccio de bœuf :	14.90€	23.90€
<i>Champignon de Paris, tomate cerise, câpres, parmesan, marinade basilic, citron</i>		

Salade du Berger :

Samoussa de chèvre frais au miel d'acacia, piment d'Espelette, œuf parfait, tomates cerises, lardons, croûtons, pickles de légumes, ciboulette et vinaigrette. 22.90€

Salade Caprèse :

Roquette, tomates couleurs, feta, pesto, basilic, nectarine 23.90€

Salade César :

Salade, aiguillettes de poulet croustillantes, pickles, croûtons, parmesan, œuf, anchois, sauce César 22.90€



Viandes

1/2 Poulet rôti au jus :

Accompagné de frites et salade

21.90€

Cordon bleu de dinde maison :

Accompagné de Fiore au Pesto de Gênes
Sauce cheddar

20.90€

Tartare de bœuf charolais au couteau:

Servi avec frites & salade

*n'hésitez pas à demander la préparation

22.90€

Abanico de cochon Ibérique

25.90€

Aux herbes fraîches et zeste d'agrumes :

Ratatouille, pomme de terre au four et crème ciboulette

Bavette d'Aloyau Charolaise grillée :

Sauce poivre maison,

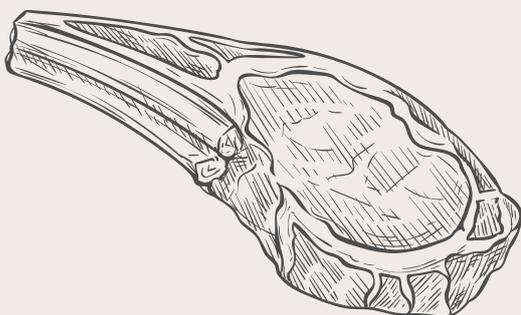
Accompagnée de frites, salade

26.90€

Côte de Veau Chimichurri :

Pomme au four et crème herbes ciboulette,
échalotes, servi avec des haricots verts en
persillade

34.90€



Burgers

Cheeseburger :

18.90€

Steak haché du boucher (180g), tomate,
cheddar, iceberg, cornichon, buns BIO,
Servi avec frites

Burger Italien :

21.90€

Steak haché du boucher (180g), tomate,
tomate confite,
oignon confit, galette de pomme de terre,
crème de parmesan,
cheddar, iceberg, cornichon, buns BIO
Servi avec frites

Burger Poulet Bacon :

20.90€

Aiguillette de poulet panée, Bacon, cheddar,
tomate, oignon confit, cornichon aigre-doux
Servi avec frites



Formule Croque Gourmand :

14.90€

Jambon, Comté, béchamel,
Servi avec frites, salade

*nos viandes sont d'origine France ou Europe

Pâtes fraîches

Lasagnes à la bolognaise :

Bœuf, mozzarella, tomate, carottes,
céleri branche, parmesan

16.90€

Penne poulet parmesan :

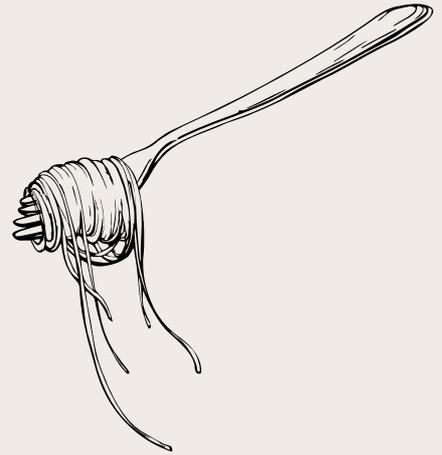
Crème, oignons confits, poulet, parmesan

17.90€

Spaghetti carbonara :

Crème, oignons confits, lardons,
champignons et œuf

17.90€



La Pêche

Pavé de Saumon Bomlo Grillé :

Poêlée de légumes frais
Sauce vierge

24.90€

Dos de Lieu rôti :

Façon Marmitako, mijoté de Légumes

25.90€

Menu enfant

Pizza : sauce tomate, jambon, mozzarella

OU

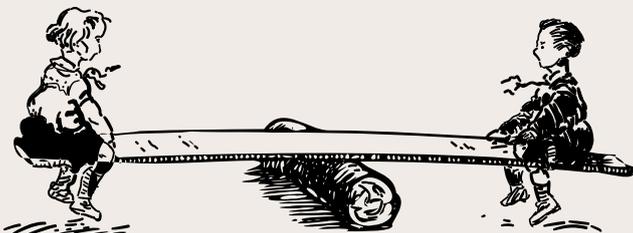
Burger / Frites

OU

Nuggets de volaille / Frites

Glace 2 boules (Tagad'ice et Ourson)

10.00€



Pizzas Napolitaines

Chèvre Miel :

Crème, fromage de chèvre, miel, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives 13.90€

Pollo :

Crème, poulet, oignons rouges, poivrons, oeuf, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives 13.90€

Régina :

Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives 14.90€

Végétarienne :

Sauce tomate, poivrons, courgettes, aubergines, tomates cerises, oignons rouges, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives 14.90€

Margharita extra :

Sauce tomate, boule de mozzarella burrata, basilic, parmesan, olives 15.90€

Sublima :

Sauce tomate, merguez, poivrons, champignons, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives 15.90€

4 fromages :

Sauce tomate, gorgonzola, Reblochon, philadelphia, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives 15.90€

Saumon :

Crème, saumon fumé, câpres, cœur d'artichauts, boule de mozzarella burrata, roquette, crème balsamique, parmesan, olives 19.90€

Pistaccio :

Crème, mozzarella Fior di latte, mortadelle, mozzarella Burrata, pesto pistache, roquette, olives, parmesan. 17.90€

Montagnarde :

Crème, Reblochon, lardons, oignons rouges, pommes de terre, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives 17.90€

Tartufa :

Crème de truffe noire, mozzarella Fior di latte, champignons de Paris, crème, burrata, parmesan, olives 17.90€

Nona :

Crème, jambon blanc, champignons, œuf, beurre d'escargot, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives 16.90€

Calzone :

Sauce tomate, jambon, champignons, oeuf, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives 16.90€

Calzone da Momo :

Crème, poulet, champignons, poivrons, œuf, oignons rouges, crème balsamique, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives 16.90€

Bufalina :

Sauce tomate, spianata, piment, champignons, boule de mozzarella burrata, parmesan, olives 16.90€

Pomodori :

Sauce tomate, tomates de couleurs, mozzarella burrata, huile d'olive, basilic, parmesan, olives 16.90€

Rucola :

Sauce tomate, jambon de Parme, pesto pistache, tomates cocktail, boule de mozzarella burrata, roquette, mozzarella Fior di latte, crème balsamique, parmesan, olives 17.90€



Les desserts



Salade de fruits frais maison 6.90€

Brownie aux noisettes et amandes, crème anglaise et glace noix de Pécan 6.90€

Tiramisu traditionnel 7.90€

Mousse au chocolat au beurre demi-sel 7.90€

Brioche perdue au caramel beurre salé glace vanille 7.90€

Pavlova aux abricots rôtis, Miel et Romarin 7.90€

Café gourmand :

Financier, chocolat Dubaï, vérine d'agrumes et nougatine, Glace Paris - Brest 10.90€

Les Fromages

Faisselle : 7.90€
Aux herbes ou coulis de fruits rouges

Assiette de trois fromages : 8.90€
Selon arrivage

Les Glaces



Café liégeois : 9.00€

2 boules café, 1 boule Vanille, coulis café, Chantilly

Chocolat liégeois : 9.00€

2 boules chocolat, 1 boule Vanille, coulis de chocolat, Chantilly

Dame Blanche : 9.00€
3 boules Vanille, coulis de chocolat, Chantilly

Coupe Bounty : 10.50€
2 boules Bounty, 1 boule crème d'Isigny, chocolat chaud, Chantilly

Fruitée Gourmande : 10.50€
1 boule cassis, 1 boule citron de Sicile, 1 boule framboise, éclats de meringue, Chantilly

Fraise Melba : 10.50€
1 boule vanille, 1 boule fraise des bois, 1 boule bulgare fraise, fraises fraîches, Chantilly, coulis de fraises

Agrumes : 10.50€
1 boule Kalamansi, 1 boule clémentine, 1 boule orange sanguine, fruits frais, Chantilly

Colonel : 10.50€
3 boules citron de Sicile et Vodka Belvédère

Boules de glace à l'unité : 2.50€
Vanille de Tahiti, chocolat Pérou, café, pistache, Bounty, crème d'Isigny, rhum raisin, Tagad'ice, ourson, bulgare fraise, citron de Sicile, cassis, kalamansi, clémentine, fraises des bois, framboise, orange sanguine.

Supplément Chantilly : 1.00€

Le Bar

Nos Spritz

Spritz Signature :

Liqueur de Melon de la maison Manguin (Provence),
soda au gingembre, Prosecco

11.00€

Spritz Apérol :

Apérol, Prosecco, Perrier

8.90€

Spritz St Germain :

Liqueur de sureau, Prosecco, Perrier

9.90€

Spritz Sicilien :

Limoncello, Prosecco, Perrier

8.90€

Spritz Framboise :

Fever-Tree framboise et rhubarbe tonic, Prosecco

9.90€

Spritz Calabrais :

Liqueur de Bergamote, Prosecco, Perrier

9.90€



Nos Bières

Pressions :

25cl 50cl

Jupiler 4.00€ 7.00€

Leffe 5.00€ 9.00€

Ginette 5.00€ 9.00€

Monaco 4.50€ 7.50€

Bouteilles :

Desperados 6.00€

La Vertueuse IPA 7.00€

La Vertueuse Blanche 7.00€

La Limaille 8.50€

Delirium Tremens 8.50€



Nos Apéritifs

Martini, Porto blanc/rouge (4cl) 5.00€

Ricard, Pastis, Berger Blanc (2cl) 4.00€

Coupe de crémant (14cl) 7.00€

Kir cassis, mûre ou pêche (14cl) 5.00€

Apéritif maison :
Cassis, Soho, vin blanc (14cl) 5.00€

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Le Bar

Rhums

	2cl	4cl
<i>Don Papa</i>	7.00€	11.00€
<i>The Kraken</i>	7.00€	11.00€
<i>Diplomatico</i>	7.00€	11.00€
<i>Beach House Spiced</i>	7.00€	11.00€
<i>Saylor Serry Spiced</i>	7.00€	11.00€
<i>Ron Zacapa</i>	8.50€	15.00€
<i>La Hechicera</i>	8.50€	15.00€
<i>Santa Thertesa</i>	8.50€	15.00€



Digestifs

	2cl	4cl
<i>Soho</i>	5.00€	9.00€
<i>Malibu</i>	5.00€	9.00€
<i>Passoa</i>	5.00€	9.00€
<i>Tequila</i>	5.00€	9.00€
<i>Manzana</i>	5.00€	9.00€
<i>Get 27, 31</i>	5.00€	9.00€
<i>Armagnac, Calvados</i>	5.00€	9.00€
<i>Marc de Bourgogne</i>	5.00€	9.00€
<i>Limoncello</i>	5.00€	9.00€
<i>Marie Brizard</i>	5.00€	9.00€
<i>Bailey's</i>	5.00€	9.00€
<i>Génépi</i>	5.00€	9.00€
<i>Chartreuse Verte</i>	5.00€	9.00€
<i>Poire Williams</i>	5.00€	9.00€
<i>Mirabelle</i>	5.00€	9.00€
<i>Campari</i>	5.00€	9.00€
<i>Cointreau</i>	5.00€	9.00€
<i>Gin Hendrick's</i>	7.00€	11.00€
<i>Vodka Belvédère</i>	8.00€	13.00€

Maison Jacoulot

	4cl
<i>Liqueur Menthe Poivrée</i>	10.00€
<i>Liqueur Lemon</i>	10.00€
<i>Liqueur Abricot</i>	10.00€

Whiskeys

	2cl	4cl
<i>Clan Campbell, Jameson</i>	5.00€	8.00€
<i>Four Roses, Jack's Daniel</i>	6.00€	10.00€
<i>Chivas Regal, Cardhu</i>	6.00€	10.00€
<i>Talisker Por Ruiche</i>	6.00€	10.00€
<i>Aberlour</i>	6.00€	10.00€
<i>Knockando, Black Label</i>	6.00€	10.00€
<i>Lagavulin</i>	6.00€	10.00€
<i>Bellevoe</i>	7.00€	11.00€
<i>Togouchi Premium</i>	8.00€	13.00€

Les Bulles

<i>Crémant de Bourgogne, Monneret père et fils</i>	29.90€
<i>Champagne blanc de blanc, Alain Edouard</i>	70.00€
<i>Champagne Gosset, Grande Réserve</i>	99.00€
<i>Prosecco</i>	29.90€

**l'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération*



Le Bar

Jus de fruits et Sodas

Jus de fruits (20cl) :

Pomme, tomate, multi-fruits, abricot, ACE, poire, ananas, orange, fraise, mangue

4.00€

Sodas :

Coca-cola, Perrier, limonade, Ice-tea, Orangina, Schweppes Tonic/Agrumes, Fanta, Sprite

4.00€



Boissons chaudes



Café

2.50€

Grand café

3.50€

Noisette

2.70€

Café crème

3.70€

Chocolat

4.00€

Café ou chocolat Viennois

5.00€

Thé ou infusion

2.50€



Les eaux

	50cl	1l
Vittel	3.50€	6.50€
San Pellegrino	3.50€	6.50€





La Cave

Les Vins au verre

Rouge :

Languedoc "Art de Vivre"-2017

AOP, mis en bouteille par Gérard Bertrand

6.50€

Mercurey - 2020

Appellation Mercurey contrôlée,
mis en bouteille par Monneret Père & Fils (St Mard de Vaux)

7.50€

Auxey-Duresses - 2023

AOC, mis en bouteille à la propriété par A & B Labry (Auxey-Duresses)

9.00€

Blanc :

Mâcon Péronne "En Chassigny" - 2021

Appellation Mâcon-Péronne contrôlée,
mis en bouteille à la propriété à la cave de Lugny

6.50€

Saint Véran "Les Charmones" - 2023

Appellation Saint Véran contrôlée,
mis en bouteille à la propriété par Lucien Thomas (Prissé)

7.50€

Rully 1er cru "Les Cloux" - 2023

Appellation Rully 1er cru contrôlée,
mis en bouteille au domaine de Manigley propriétaire récoltant à Rully
Vins Paul Michel à Beaune - Côte d'Or

9.00€

Rosé :

Le Rouet

vin de pays de Méditerranée, IGP
conditionné par famille Savatier, Le Muy

5.50€

Demi-Bouteille

Blanc - 37.5cl

Saint Véran "Les Charmones" - 2023,

mis en bouteille à la propriété par L.Thomas à Pissé

26.90€

Rully 1er cru "La Pucelle" - 2023,

mis en bouteille au domaine par P&M Jacqueson, Rully

29.90€

Blanc - 50cl

Saint Véran - 2023,

mis en bouteille par Balvay Père et Fils

24.90€

Rouge - 37.5cl

Rully, 1er cru "Préaux" - 2023,

AOP mis en bouteille par SARL Jacqueson, Rully

24.90€

Rouge - 50cl

Saint Amour "Domaine de la Roche Noire" - 2024

mis en bouteille par Balvay Père et Fils

24.90€



La Cave

Vins Rouges 75cl

Bourgogne :



Givry, "La Cadole" - 2023, appellation Givry contrôlée,
mis en bouteille par Michel Sarrazin & Fils

39.90€

Hautes-côtes de Beaune, - 2022,
mis en bouteille par André & Bernard Ladry à Auxey-Duresses

44.90€

Chorey Les Beaune, "Les Bons Ores" - 2022,
appellation Chorey les Beaune contrôlée, mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu

51.90€

Rully, "4 Vignes" - 2021,
appellation Rully contrôlée, mis en bouteille par Michel Briday à Rully

51.90€

Rully "La Barre" - 2023,
appellation Rully d'origine protégée, mis en bouteille au domaine P&M Jacqueson

54.90€

Maranges "Le Goty" - 2021,
appellation Maranges protégée, mis en bouteille par Bachey-Legros en Côte d'Or

63.90€

Savigny Les Beaune - 2020,
appellation Savigny contrôlée, mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu

63.90€

Mercurey 1er cru "Les Champs Martin" - 2022,
appellation Mercurey 1er cru d'origine protégée, mis en bouteille au domaine P&M Jacqueson

66.90€

Auxey-Duresses - 2020,
AOC, mis en bouteille à la propriété par A&B Labry à Auxey-Duresses

72.90€

Beaune Cent-Vignes 1er cru - 2022,
appellation Beaune contrôlée, mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay

75.90€

Aloxe Corton 1er cru, "Les Guerets"- 2020,
appellation Aloxe Corton 1er cru contrôlée, domaine J-B Lebreuil, Savigny les Beaune

79.90€



Vins Rouges 75cl

Bourgogne :

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes, "Les Plantes Momières" - 2020, <i>appellation Chassagne-Montrachet contrôlée, mis en bouteille par Bachey-Legros en Côtes d'Or</i>	93.90€
Chambolle Musigny - 2021, <i>appellation Chambolle Musigny contrôlée, mis en bouteille par domaine G.Lignier et Fils à Morey St Denis</i>	94.90€
Rully 1er cru, "Clos la Renarde" - 2021, <i>appellation Rully 1er cru d'origine protégée, mis en bouteille au domaine P&M Jacqueson</i>	95.90€
Volnay 1er cru "Les Aussy" - 2020, <i>appellation Volnay 1er cru contrôlée, mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay</i>	99.90€
Corton Bressande - 2020, <i>appellation Corton Bressande contrôlée, mis en bouteille par Edmond Cornu</i>	134.90€

Vallée du Rhône :

Saint Joseph "Semaska" - 2022, <i>appellation St Joseph protégée, mis en bouteille par Christophe Semaska à Ampuis</i>	44.90€
Côte Rôtie "Château de Montlys" - 2020, <i>appellation Côte Rôtie protégée, mis en bouteille par Christophe Se maska à Ampuis</i>	79.90€

Languedoc :

Languedoc "Art de Vivre" - 2017, <i>AOP, mis en bouteille par Gérard Bertrand</i>	29.90€
Château Sauvageonne Terrasses du Larzac - 2020	44.90€



Vins Blancs 75cl

Bourgogne :

Mâcon Village "Domaine Michel" - 2023, 35.90€
AOC, mis en bouteille à la propriété viticulteur récoltant à Viré Clessé

Givry "Les Grognots" - 2023, 35.90€
appellation Givry contrôlée, mis en bouteille par Michel Sarrazin & fils

Viré Clessé "Tradition"- 2022, 44.90€
appellation Viré Clessé contrôlée,
mis en bouteille au domaine Michel viticulteur récoltant à Viré Clessé

Viré Clessé "Quintaine"- 2022, 44.90€
appellation Viré Clessé contrôlée,
mis en bouteille au domaine Michel viticulteur récoltant à Viré Clessé

Bourgogne Haute Côtes de Beaune - 2021, 44.90€
appellation Hautes Côtes de Beaune contrôlées,
mis en bouteille à la propriété par A&B Labry à Auxey-Duresses

Mercurey "Domaine Meix-Foulot" - 2021 49.90€
appellation Mercurey contrôlée,
mis en bouteille au domaine de Meix-Foulot à Mercurey

Rully 1er cru "La Pucelle" - 2023 54.90€
appellation Rully 1er cru contrôlée,
mis en bouteille au domaine par P&M Jacqueson à Rully

Rully 1er cru "Margotés" - 2022 54.90€
appellation Rully 1er cru contrôlée,
mis en bouteille au domaine par P&M Jacqueson à Rully

Santenay "Sous La Roche" - 2018, 59.90€
appellation Santenay contrôlée,
mis en bouteille à la propriété par Bachev-Legros en Côtes d'Or

Ladoix - 2021 69.90€
appellation Ladoix contrôlée,
mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu

Rully 1er cru "Grésigny" - 2021 76.90€
appellation Rully 1er cru contrôlée, mis en bouteille au domaine par P&M Jacqueson à Rully

Vins Rosés 75cl

La Voile Rose, 75cl 24.90€
vin de pays de Méditerranée, indication géographique contrôlée



