

MENU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30, nous vous proposons une formule déjeuner qui change tous les midis.

ENTRÉES 7 euros PLATS 16 euros DESSERTS 6 euros

LE BRUNCH

DIMANCHE UNIQUEMENT

27 euros

Formule unique de 11h30 à 15h30

LEVER DE
RIDEAU

boisson chaude (+1 euro les suivantes)
jus de pomme ou jus de grenade
mini viennoiseries
pain, beurre, confiture

ACTE 1

saumon fumé maison, roquette
ravioles du Royans gratinées au parmesan
oeuf poché, mousseline de carotte
aubergine poêlée et menthe fraîche

ACTE 2

le Pain des Enfants Perdus
quartiers de pomme et poire caramélisées
crème fouettée à la verveine

COUP DE
THÉÂTRE

the Lost Bloody Mary
// Mimoza
+ 8 euros



Les Enfants Perdus

Il était une fois, dans une lointaine contrée, les plus beaux enfants du monde. Toujours, dans d'immenses prairies vertes, on entendait leurs grands éclats de rire. Ces enfants passaient leurs journées à inventer des histoires, à jouer, à s'aimer. La vie n'avait pas d'âge, et le temps aucune incidence sur leur destin. Chaque repas était un festin, les enfants cuisinaient les meilleurs mets qu'ils chassaient dans la forêt voisine ou qu'ils pêchaient dans le ruisseau voisin. Au fil des siècles, ils avaient inventé d'extraordinaires recettes. Par-delà les mers, des humains salivaient, rêvant de goûter à ce monde fabuleux. Le vin coulait à flot. Les enfants étaient heureux.

Amos Reichman

BOISSONS

APÉRITIF

Pastis / Ricard - 3cl	3
Martini / Porto - 5cl	6
Suze / Campari - 5cl	6
Americano maison - 12cl	9
Kir - 14cl	6
Kir Royal - 14cl	12

BIÈRE

Pression Kobus (<i>Pils d'Alsace</i>)	demi	4	pinte	8
Pression Bière du Mois	4,5		9	
Bouteille de bière Artisanale - 33cl	6			
Corona (<i>Mexique</i>) - 33cl	6			

CIDRE

Flacon de Galipette - 33 cl (<i>Bretagne</i>)	6
---	---

E A U

33 cl Abatille Plate / Pétillante (<i>Arcachon</i>)	4
75 cl Abatille Plate / Pétillante (<i>Arcachon</i>)	6
75 cl Chateldon Pétillante (<i>Puy-de-Dôme</i>)	8

J U S

Citronnade Maison (<i>citron pressé, agave, romarin</i>)	5
Jus de Pomme ou Jus de Grenade - 25cl	5
Fruits Pressés 25cl (citron ou orange)	5

S O D A

Coca-Cola -Coca zéro / Perrier - 33cl	4
Orangina / Tonic Water - 25cl	4

C A F É

Café Espresso – Décaféiné – Noisette - Allongé	2,4
Café crème	4
Double espresso	4,8
Cappuccino	5
Chocolat à l'ancienne	5

T H É

Sélection de thés « Mariage Frères »	4
Sélection de tisanes « Le Bénéfique »	4
Gingembre, citron, miel, eau chaude	5
Thé Glacé Maison - 25cl	5

DIGESTIF

Limoncello / Amaretto / Pousse-Rapière	8
Baileys / Kahlua / Get 27	8
Calvados (<i>Julien Fremont</i>)	9
Cognac XO (<i>Louis Roque</i>)	10
Cognac XO Camus	20
Armagnac XO (<i>Louis Roque</i>)	10
Armagnac Gimet 1975	20

W H I S K Y

FRANÇAIS

Bellevoie - <i>finition sauternes</i>	10
Bellevoie - <i>triple malt tourbé</i>	15

E C O S S A I S

Laphroaig 10 ans	10
Aberlour 10 ans	10
Monkey Shoulder	10
Bruichladdich	14
Lagavulin 16 ans	15
Nomad 12 ans - <i>vielli en fût de Porto</i>	15
Oban 14 ans	15

J A P O N A I S

Akashi	10
Nikka From The Barrel	12
Nikka Coffey Grain	14

A M É R I C A I N

Ole Smoky Tennessee Moonshine	8
Jack Daniel's	9
Bulleit Bourbon	10
Hudson Baby Bourbon	22

I R L A N D A I S

Bushmills 10 ans	10
------------------	----

SPIRITUEUX 5CL

GIN

La Verse (<i>France</i>)	10
Baccae (<i>Paris</i>)	12
Boxer (<i>Londres</i>)	14

VODKA

Torunska (<i>Pologne</i>) - au coing	9
La Verse (<i>France</i>)	10
Lactalium (<i>France</i>)	10
Staropolska (<i>Pologne</i>) - au miel, vieillie en fûts	14

RHUM

Gosling's Black Seal (<i>Bermudes</i>)	9
Turquoise Bay (<i>Île Maurice</i>)	10
El Pasador de Oro (<i>Guatemala</i>)	10
Diplomático (<i>Vénézuela</i>)	12

TEQUILA / MEZCAL

Tequila Vicindad (<i>Gadalajara, Mexique</i>)	10
Tequila Centenario (<i>Jalisco, Mexique</i>)	14
Mezcal Union (<i>Oaxaca, Mexique</i>)	10
Mezcal Bruxo (<i>Oaxaca, Mexique</i>)	13
Mezcal Rey Campero (<i>Oaxaca, Mexique</i>)	20

EAUX DE VIE

Mirabelle (<i>Louis Roque</i>)	8
Framboise (<i>Louis Roque</i>)	8
Poire (<i>Louis Roque</i>)	8
Prune de Souillac (<i>Louis Roque</i>)	10

COCKTAILS

PIMM'S

Pimm's, limonade, orange, concombre

9

SPRITZZZZZ

Aperol, crémant de Loire, eau de Seltz, lavande, kumquat

10

GODFATHER

scotch whisky, amaretto, angostura, zest d'orange

12

ROSEMARY'S

Gin, Tonic, liqueur de sureau, romarin, concombre, mûre

12

ESPRESSO MARTINI

vodka, café expresso, kahlua

12

SMOKE MARGARITA

Mezcal, agave, triple sec, citron vert, piment d'espelette

12

LA CARTE

ENTRÉES

Le Velouté, de potimarron, noix grillées, huile de noix.

8

L'Oeuf, poché, poireaux glacés, vinaigrette à l'échalotte, copeaux de radis noir.

11

L'Escargot, fricassée d'escargots et de champignons, crème de persil plat et piment d'espelette, copeaux de céleri.

13

Le Thon, décliné de 3 façons : en ceviche et pommes Granny Smith, en tartare aux saveurs d'Asie, et en tataki rôti au miel et sésame.

14

Le Boudin, boudin Noir poêlé, pommes rôties et cannelle, réduction de pomme, roquette.

14

Le Foie Gras de canard, maison, mariné au Porto et Cognac, chutney d'oignons et piment d'Espelette, pain brioché grillé.

17

PLATS

Les Pâtes, penne aux champignons, crème d'olives noires truffée, roquette, copeaux de parmesan.

16

Le Tartare de Bœuf, préparé minute, pommes de terre sautées, persillées, salade mesclun.

19

La Perche, en filet 180g, meunière, écrasé de courge Butternut, émietté de noix, brocolis vapeur.

20

La Volaille, suprême de poulet fermier rôti, gratin de patate douce et noix de muscade, crème d'estragon.

21

Le Bar, en filet 180g, légumes de saison poêlés, copeaux de betterave Chiogga, sauce vierge aux pignons de pins.

22

Le Veau, rôti de veau moelleux, réduction de jus de veau, panais et carottes rôtis, blette ciselée.

23

Le Bœuf, filet 200 g, pommes de terre sautées et persillées, os à moëlle, sauce au poivre.

28

ARDOISE DE FROMAGES

Assortiment de fromages, selon arrivage, affinés par la Maison Bordier, salade mesclun.

12

DESSERTS

La Crème Brûlée, déclinée en 3 parfums : vanille, praline et pistache.

8

La Pomme, entremets de pommes caramélisées, spéculos, chips de pomme, glace vanille.

9

Le Cheesecake, au Philadelphia cream cheese, biscuit breton zesté, gelée trouble de poire.

9

Le Mi-Cuit, au chocolat et piment d'Espelette, cœur coulant, sorbet mangue (10 minutes).

9

Le Pain des Enfants Perdus, brioche façon pain perdu, sorbet poire.

9

Le Café Gourmand, assortiment de petits desserts.

10

Nos plats contiennent des allergènes, faites nous part de vos allergies ou restrictions alimentaires, nous pouvons adapter ce menu à vos besoins.