

## À PARTAGER A L' APÉRO

L'ardoise de Fromages affinés, **14€**  
sélection de la Maison Jacob – les Halles de Versailles  
Comté 18 mois – St nectaire fermier – camembert au lait cru normand

La Planche de Charcuterie **19€**  
Label rouge des frères Linard Aveyron  
Chorizo de boeuf – jambon cru affiné – saucisse perche – terrine maison – pickles

La planche Mixte un duo des deux **22€**

### LA FORMULE

Entrée - plat ou plat - dessert **36 €**  
Entrée - plat - dessert **48 €**

## ENTRÉE : 14 €

Le saumon fumé  
par nos soins au bois de hêtre, gaufre salée, crème d'aneth

Les oeufs en couilles d'âne :  
oeuf bio pochés, sauce vin rouge, lardons, oignons & croutons

Le tartare de légumes du soleil,  
chèvre frais du Berry, pesto d'herbes

La terrine maison de notre Chef Marc disciple d'escoffier,  
pickles de légumes

L'entrée du jour à l'ardoise  
à base de produits frais



## PLATS : 24 €

Belles gambas snackées,  
risotto, asperges vertes, jus de crustacées

Le steak au poivre de ma Tata  
Filet de boeuf, flambé au cognac, servi dans sa casserole en cuivre  
et ses frites maison | sup. 8€

Onglet Black Angus  
échalotes confites, gratin dauphinois

Suprême de volaille des Landes,  
cuisson basse température, sauce diable, purée de Pomme de Terre française

L'ardoise retour du marché

## DESSERTS : 13 €

L'ardoise de Fromages affinés  
sélection de la Maison Jacob – les Halles de Versailles

La brioche perdue  
caramel au beurre 1/2 sel chantilly maison

Les profiteroles de Lulu  
Glace vanille, chocolat chaud Valrhona, chantilly maison

Le dessert du jour, création de notre chef

## MENU ENFANT : 17€ (Jusqu'à 12 ans)

Steak à cheval frite maison  
Crêpe sucre ou chocolat

## BIERES

GALLIA Pression Champ libre	25cl	5 €
panaché – monaco	50cl	9 €
Bière blanche sélection	33cl	8 €
Heineken 00°	33cl	8 €

## JUS DE FRUITS

Pomme – orange – ananas – tomate	25cl	6 €
The Glacé Maison	25cl	7 €

## EAUX

Vittel	50cl	6€	/ 100cl	8 €
San Pellegrino	50cl	6€	/ 100cl	8 €

## SODAS

Coca-cola – Zéro – Fanta	33cl	6 €
Perrier	33cl	6 €
La French Tonic BIO	25cl	6 €
Limonade PSCHITT Rondelle	25cl	6 €
Vittel Sirops	25cl	5 €
framboise – grenadine – pêche – menthe		

## THÉS & CAFÉS

Café – Décaféiné – Allongé	3 €
Double Café	5 €
Thés Dammann & frère	5 €
Earl Grey, Vert à la menthe, Darjeeling, Citron, Verveine	

## ALCOOL

Whisky Balantine's	4cl	8 €
Grey Goose	4cl	10 €
Gin Bombay Sapphire	4cl	8 €

## DIGESTIFS

Menthe Pastille	4cl	10 €
Santa Teresa Rhum	4cl	14 €
Cognac VSOP	4cl	14 €



## COCKTAILS

Porn Star Martini	14cl	14€
Gin Bombay Sapphire & French Tonic	25cl	14€
Martini Fiero Spritz	25cl	14€
Bière Artisanale pression Gallia pinte	50cl	9€

## VINS AU VERRE & A LA BOUTEILLE

16cl 75cl

		Rouge
AOP BERGERAC Cuvée LuLu, Savignac	6€	27€
AOP CHINON Bio rouge, Domaine Plouzeau	8€	33€
AOP BOURGOGNE Pinot noir, Bouchard père et Fils	9€	37€
AOP HT MÉDOC Haut Médoc de Maucaillou	9€	37€
AOP CROZES HERMITAGE Les Launes, Delas		41€

		Blanc
IGP CHARDONNAY Bio Cuvée LuLu, Ruet	6€	27€
AOP SANCERRE Domaine Durand, blanc	8€	33€
AOP BOURGOGNE Chablis, Brocard		37€

		Rosé
IGP VAR Carte Postale Estandon	6€	29€
AOP CÔTE DE PROVENCE Bio		37€

		Champagne
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	13€	75€
MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL		90€

Nos autres adresses partenaires pour vous régaler sur la banlieue ouest :

