

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 € |
| fraise – 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 :

