

Entrées

| | |
|--|--------------|
| Salade COSY : saumon fumé, saumon frais, toasts Le tout sur salade mixte et légumes fraîcheur | 9,50 |
| Salade fraîcheur du moment et foies de volaille pôtés | 8,50 |
| Aumônière aux trois fromages: roblochon, bleu, emmental | 8,50 |
| Croustillant de chèvre sur mixte de salade servi avec poitrine de porc déglacée au vinaigre de framboises | 7,80 |
| Carpaccio de bœuf 1 assiette | 8,90 |
| 2 assiettes | 12,90 |
| Assiette de tapas | 7,50 |
| Cassolette de pétoncles à la laitue de mer | 10,40 |
| Crevettes snackées au gingembre | 10,40 |
| Mille feuilles de saumon fumé | 9,80 |
| Feuilleté forestier à la volaille | 8,50 |

Plats

| | |
|--|-------|
| Duo de saumon frais et fumé sur tagliatelles fraîches | 14,50 |
| Dos de cabillaud en croute d'herbes | 16,70 |
| Pavé d'espadon et sa tapenade d'olives noires | 13,50 |
| Croustillant de saumon à la plancha et au basilic | 13,40 |
| Noix de pétoncles justes snackées sur tagliatelles Fraîches et petits légumes | 14,50 |
| Brochettes de st jacques et ses petits palets de boudin | 19,30 |
| Fricassée de gambas décortiquées en persillade | 19,60 |
| Médallions de filet mignon de porc sauce au cidre cuisson basse température et servi rosé | 14,30 |
| Jarreton de porc braisé au four | 13,30 |
| Mixed grill : bœuf, porc, volaille | 16,90 |
| Tartare préparé à notre façon | 14,40 |
| Tartare juste poélé | 14,40 |
| Tartare savoyard | 15,40 |
| Pièce de bœuf 250g | 14,60 |
| 400g | 21,80 |
| Magret de canard réduction au miel du gatinais cuisson basse température et servi rosé | 16,80 |
| Cuisse de canard confite maison | 14,00 |
| Filet de poulet sur tagliatelles fraîches crémees et champignons | 13,20 |
| Involtini de poulet au jambon de vendée | 13,90 |
| Le burger..... | 12,90 |

Desserts

| | |
|--|-------------|
| Gourmandise de chocolat Valrhona Alpaco pur Equateur 66 % | 6,30 |
| Mi-cuit au chocolat Valrhona Cœur de Guanaja 80% | 7,80 |
| Charlotte poire chocolat Valrhona Alpaco pur Equateur 66 % | 6,30 |
| Profiteroles au chocolat | 7,30 |
| Parfait glacé à la vanille avec son caramel au beurre salé | 7,10 |
| Palette de sorbets | 5,40 |
| Assortiment de fromages (chèvre, emmental, bleu) | 6,80 |
| Café gourmand | 7,40 |
| Salade de fruits du moment maison | 5,40 |
| Tarte tatin et sa quenelle de glace à la vanille | 6,80 |

Menu découverte

21,00

Entrée (au choix)

Croustillant de chèvre

ou

Carpaccio de bœuf

ou

Feuilleté forestier à la volaille

Plat (au choix)

Cuisse de canard confite maison

ou

Jarreton de porc braisé

ou

Pavé d'espadon et sa tapenade d'olives noires

Médallions de filet mignon de porc sauce au cidre cuisson basse température et servi rosé

Dessert (au choix)

Gourmandise de chocolat Valrhona Alpaco pur Equateur 66%

ou

Palette de sorbets

ou

Salade de fruits du moment maison

uniquement le midi à choisir sur l'ardoise

1 plat 9,85 € salade et plat du jour 10,90 €
entrée - plat ou plat - dessert 13,75 €
entrée - plat - dessert 15,90 €

| | |
|---|------|
| Merlot Sauvion Les Champeureux | 2,30 |
| Bailly Minuty rosé | 2,80 |
| Chardonnay Sauvion Le bois Chalard | 2,30 |
| Café Nespresso Arpeggio, Livento, Décafeinato | 1,60 |
| Jus de fruits 25cl | 2,50 |
| Kir 10cl | 2,30 |
| Ricard 2cl | 2,00 |
| Vittel, Badoît 1/2 bout 50cl | 1,60 |
| Vittel, Badoît bout 100cl | 3,20 |

Viandes d'origine union européenne service compris

Menu gourmets

29,00

Entrée (au choix)

Cassolette de pétoncles à la laitue de mer

ou

Crevettes snackées au gingembre

ou

Mille feuilles de saumon fumé

Plat (au choix)

Brochettes de st jacques et ses petits palets de boudin noir

ou

Dos de cabillaud en croute d'herbes

ou

Mixed grill : bœuf, porc, volaille

Magret de canard réduction au miel de Gatinais

cuisson basse température et servi rosé

Dessert (au choix)

Profiteroles au chocolat

ou

Mi-cuit chocolat Valrhona Cœur de Guanaja 80 %

ou

Assortiment de fromages (chèvre, emmental, bleu)

ou

Parfait glacé à la vanille avec son caramel au beurre salé

Le vin rouge

Vin de Bordeaux

Verre 10cl 1/2 Bout 37,5cl Bout 75cl

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| Côtes de Bourg Château Les Eyquems | 2,90 | 10,00 | 18,00 |
| Médoc Bourbon La Chapelle | | | 24,00 |
| Graves château Haut Selve | | 14,00 | 27,00 |
| St Estèphe château Haut beau séjour | | | 35,00 |
| St Emilion gd cru château la grâce de dieu | | | 38,00 |
| Margaux Brio de Cantenac Brown | | | 48,00 |
| Pauillac Les Tourelles de longueville | | | 53,00 |

Vin de Bourgogne

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| Bourgogne Pastoutgrains domaine Faiveley | 2,90 | | 18,00 |
| Bourgogne Hautes cotes de nuits domaine Faiveley | | 15,00 | 23,00 |
| Bourgogne Mercurey domaine Faiveley | | 16,00 | 30,00 |

Vin de la vallée du Rhône

| | | | |
|--|------|--|-------|
| Merlot Sauvion Les Champeureux | 2,30 | | 16,00 |
| Cotes du Roussillon villages dom. du Bila haut | | | 16,00 |
| Crozes Hermitage la petite ruche M.Chapoutier | | | 24,00 |
| Cote Rotie les Bécasses M.Chapoutier | | | 63,00 |

Vin de Loire

| | | | |
|---|------|-------|-------|
| St Nicolas de Bourgueil Domaine la Jarnerie | | 10,00 | 16,00 |
| Saumur Champigny Domaine des Raynieres | 2,90 | 11,00 | 17,00 |
| Ménétoû Salon rouge Domaine Clément | | | 26,00 |

Vin de Provence

| | | | |
|--|------|--|-------|
| Bailly Château Minuty cotes de Provence rouge cru classé | 3,10 | | 19,00 |
|--|------|--|-------|

Vin Etranger

| | | | |
|--|------|--|-------|
| Portugal Duas Quintas | | | 19,00 |
| Chili Merlot Punto Nino Laroche | | | 19,00 |
| Chili Cab Sauvignon Punto Nino Laroche | 3,10 | | 19,00 |
| Sud Afrique Pinotage L'Avenir Laroche | 3,10 | | 19,00 |

Le vin Rosé

Vin de Provence

| | | | |
|---|------|-------|-------|
| Bailly Château Minuty cotes de Provence | 2,80 | | 18,00 |
| Les Domaniers sélection OTT | | 15,00 | 26,00 |
| Bandol OTT rosé | | | 39,00 |

Vin Etranger

| | | | |
|--|------|--|-------|
| Sud Afrique Pinotage rosé L'Avenir Laroche | 3,10 | | 19,00 |
|--|------|--|-------|

service compris

Le vin blanc

Vin de pays

Verre 10cl 1/2 Bout 37,5cl Bout 75cl

| | | | |
|------------------------------------|-------------|--|--------------|
| Chardonnay Laroche | | | 18,00 |
| Chardonnay Sauvion le bois Chalard | 2,30 | | 16,00 |
| Viognier Laroche | 2,80 | | 18,00 |

Vin de Loire

| | | | |
|----------------------------------|-------------|--------------|--------------|
| Château de Sancerre | | 15,00 | 25,00 |
| Coteaux du Layon domaine Baumard | 4,10 | | 22,00 |
| Ménéteau Salon Clément | 4,10 | 15,00 | 26,00 |

Vin de bourgogne

| | | | |
|--------------------------------------|-------------|--------------|--------------|
| Chablis Saint Martin domaine Laroche | 4,70 | 17,00 | 30,00 |
| Pouilly Fuissé domaine Faiveley | | | 32,00 |
| Rully blanc Les Villeranges | | | 30,00 |

Vin Etranger

| | | | |
|---|-------------|--|--------------|
| Chili Chardonnay Punto Nino Laroche | 3,10 | | 19,00 |
| Chili Sauvignon Punto Nino Laroche | | | 19,00 |
| Sud Afrique Chenin Blanc L'Avenir Laroche | | | 19,00 |

Le Vin Effervescent

| | | | |
|---------------------------------------|-------------|--|--------------|
| Volner, Café de Paris | 2,60 | | 16,00 |
| Champagne Piper Heidsieck cuvée brut | 6,90 | | 49,00 |
| Champagne Louis Roederer brut premier | | | 64,00 |

L'eau

| | | | |
|----------------|-----------------------------------|-------------|-------------|
| Vittel, Badoît | <i>1/2 bout 50cl / bout 100cl</i> | 1,60 | 3,20 |
|----------------|-----------------------------------|-------------|-------------|

Le bar

| | |
|---|-------------|
| Café Nespresso Arpeggio, Livento, Décafeinato | 1,60 |
| Cappuccino Nespresso Arpeggio, Livento, Décafeinato | 2,80 |
| Café au lait | 2,30 |
| Grand café Nespresso Arpeggio, Livento, Décafeinato | 1,90 |
| Thé | 1,50 |
| Chocolat | 1,80 |
| Chocolat Viennois | 2,80 |
| Jus de fruits 25cl | 2,50 |
| Heineken 25cl | 2,30 |
| Lefte 33cl | 3,90 |
| Pelforth brune 25cl | 2,80 |
| Despérados 33cl | 4,50 |
| Martini, Suze 5cl | 3,50 |
| Lillet Blanc ou Rouge 5cl | 3,50 |
| Kir 10cl | 2,30 |
| Ricard 2cl | 2,00 |
| Whisky, Gin, vodka, rhum, Get 27/31 4cl | 5,50 |

service compris