



Coquilles Saint-Jacques à l'ail 21. Poêlée de gambas à l'ail frais, piments doux aux herbes fraîches 21.
Foie d'oie « Maison » confiture d'oignons 25. Saumon fumé Norvégien, toast brioché 24.
Cassolette de champignons de saison 21. Calamars frits, sauce tartare 21. Croquettes aux crevettes grises 20.

SUGGESTIONS DE CE MOIS DE NOVEMBRE 2022.

6 Huîtres Gillardeau 24.

Tomate à la mozzarella di bufala, huile d'olive extra vierge et basilic 18.

Trio de carpaccio de bar, thon, saumon 23.

Tartare de thon et saumon, mayonnaise au wasabi 23.

Mi-cuit de saumon à l'indienne 18. Sashimi de thon, salade croquante 22.

Coquilles Saint-Jacques rôties aux fruits de la passion 24.

Tempura de crevettes Nobashi 20.

Bonbons de feta croustillants, salade de betterave rouge 18.

Carpaccio de bœuf Holstein fumé, salade de chicons et croûtons 23.

Ravioles de faisan forestière 22.

Feuilleté au crottin de Chavignol gratiné au sirop de Liège 18.

Cassolette de champignons des bois en croûte 23.

* * *

Bar de ligne grillé, risotto parfumé à la truffe 30.

Pavé de saumon grillé aux épinards, sauce dijonnaise 27.

Grillade mixte de poissons, beurre blanc à l'échalote 28.

Marmite de poissons fins en bouillabaisse, rouille & croûtons 30.

Steak de thon mi-cuit aux piments d'Espelette, pesto & parmesan 29.

Belle sole meunière, pommes grenailles 35.

Ragoût de coquilles St Jacques et gambas, aux petits légumes, sauce cardinal 30.

Belle côte de veau grillée, jardinière de légumes, jus corsé au thym 33.

Ris de veau grillé « Café de Paris », gratin de courgettes 36.

Entrecôte « Cube Roll » écossaise, salade mixte, sauce béarnaise 32.

Carré d'agneau, poêlée de légumes, gratin dauphinois 33.

Cuisse de canard confite aux arômes de Provence 27.

Bœuf sauté Stroganoff, pommes frites 28.

Jambonneau braisé des moutardiers 27.

Coq faisan à la brabançonne ou Fine Champagne (2) 66.

Râble de lièvre « Grand veneur » (2) 70.

Noisettes de biche Arlequin, pomme-fruit aux airelles, rissoles de marrons 36.

* * *

BUSINESS LUNCH : Entrée, plat et 2 boissons (voir Tableau) 33.

VIANDES : Filet pur béarnaise ou poivre vert ou roquefort 34. Filet pur aux champignons sauvages 36.

Chateaubriand en croûte, sauce au foie d'oie 74 (2). Cuisse de canard confite aux arômes de Provence 27.
Tous nos filets purs sont accompagnés de frites fraîches. Portion supplémentaire 3.

GARNITURES : Salade de tomates 4,5. Salade mixte 9. Salade de chicons 9.

Gratin dauphinois (2) 9. Poêlée de chicons braisés 12. Bouquetière (2) 18.

DESSERTS : Fraises Melba 12. Framboises Melba 13. Mélange de fruits Melba 15.

Ile flottante 10. Dame blanche 10. Dame noire 10. Café liégeois 10. Sorbet colonel 12.

Meringue glacée 10. Salade de fruits frais, coulis de mangue 15. Moelleux au chocolat 12

Croustillant praliné et mousse au chocolat 13. Profiteroles au chocolat 12. Mousse au chocolat 10.

Gratin de fruits frais, glace vanille 15. Crème catalane brûlée à la cassonade 10. Panaché de glaces/sorbets 10

Assiette de fromages (Chèvre, roquefort, camembert et fleuron de Bruges) 15.

EAUX ET BIÈRES

¼ Perrier, ¼ Chaudfontaine Pl ou Gazeuse	3,50
Coca-Cola, Light ou Zéro /Spa citron ou orange/ Tonic	3,50
½ Chaudfontaine PL, Léger, Gazeuse	6,00
Stella (au fût)	3,50
Maes Zéro Alc /Blanche de Hoegaarden	4,00
Leffe (Blonde ou Brune) // La Zoutoise	6,00

CAFÉ ET THÉ

Café ou décaféiné, thé	4,50
Tisane, thé menthe fraîche, cappuccino/ lait russe	5,00
Irish coffee	12,00

APÉRITIFS

Jus de tomate	3,50
Jus d'orange frais	5,00
Apéritif "Maison"/ Kir /Gancia/ Suze/ Picon/ Sherry	7,00
Martini dry/ blanc/rouge ou Fiero/ Ramos Pinto réserve	7,00
Pineau des Charentes /Porto blanc ou rouge /Pastis	7,00
Campari (soda ou orange) / Apérol Spritz	9,00
Bacardi/ Gin /Vodka	9,00
Vieux Porto	10,00

CHAMPAGNES

Gonet Brut (Coupe : 11,00)	65,00
Deutz ou Taittinger brut	85,00
Bollinger brut	100,00
Ruinart Blanc de Blancs	120,00

ALCOOLS

Amaretto/Averna/Grappa/ Sambuca/ Limoncello	9,00
Bokma/Jeune Calvados/ Fernet Branca	9,00
Cointreau/ Drambuie/ Grand Marnier/ Baileys	9,00
Southern Comfort/Mandarine Napoléon	9,00
Whisky (J.B, J.Walker, Jack Daniels, Jameson)	9,00
Cognac/Framboise/ Poire/ Mirabelle/ Eau de Villée	9,00
Marc de Bourgogne ou de Gewürztraminer	9,00
Glenmorangie/ Glenfiddich /Macallan/ Grappa Pilzer	12,00
Poire Morand/Vieille Prune Souillac/Rémy MartinVso	13,00
Vieux Calvados 12 ans Groult / Grappa Stravecchia20a	14,00
Bas-Armagnac 12 Darroze /Glenlivet 18 /Armagnac XO	15,00
Kavalan (Whisky single malt Taïwan)	18,00
Chartreuse V.E. P.	20,00

LITRONS

Blanc (Rivaner) - Rouge (Ardèche) V : 5,00	28,00
--	-------

BEAUJOLAIS

Brouilly (Dominique Piron)	38,00
Moulin à Vent (Dom. du Pourpre)	40,00
Juliéas Clos de Haute-Combe (Vincent Audras)	46,00

BOURGOGNE**BLANCS**

Chardonnay (au verre : 6,00)	34,00
Mâcon-Villages (Joseph Drouhin)	35,00
Côte d'Or Chardonnay réserve (Nuiton & Beaunoy)	46,00
Saint-Véran (Dom. O. Merlin)	48,00
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume (G.Tremblay) 25,00	50,00
Rully (Joseph Drouhin)	58,00
Pouilly Fuissé (Girardin)	60,00
Chassagne-Montrachet (Philippe Bouzereau)	85,00
Chassagne-Montrachet Premier Cru « Morgeot(Pillot)	136,00

ROUGES

Coteaux Bourguignons (Passetoutgrain)(Bouchard Aîné)	29,00
Pinot noir Réserve (Nuiton-Beaunoy)	40,00
Rully (Joseph Drouhin)	56,00
Côte de Nuits Villages (Joseph Drouhin)	68,00
Hautes côtes de Beaune (Nuiton & Beaunoy)	77,00
Savigny les Beaune (Remoissenet Père & Fils)	80,00
Gevrey-Chambertin Vieilles vignes (Dom. Coillot)	94,00
Pommard Vieilles vignes (Dom. Vincent Latour)	100,00
Aloxe-corton (Bize)	120,00

Verre de vin : 15CL

BORDEAUX BLANCS

Château Lacaussade Saint-Martin (1 ^{er} Côtes de Blaye)	39,00
Sauternes (Château Closiot) (Verre : 9,00)	50,00
Château Carbonnieux (Graves)	78,00

ROUGES

Château du Gazin(C-Fronsac 16/18)(V:7,50) 20,00 36,00	72Mg
Château D de Dauzac (Bordeaux 15)	40,00
Château Grand Pey-Lescours (St-Emilion 16)	46,00
Chateau. de la Commanderie (Ld-Pom 19)	24,00 47,00
Château Magnan La Gaffelière (St-Emilion 16) (V: 9,50)	50,00
Château Héritage de Chasse Spleen (Haut-Médoc 19)	52,00
Château Clos Floridienne (Graves 14)	52,00
Château les Hauts-Conseillants (L-de-Pom 15)	56,00
Château La Bridane (St-Julien 18)	58,00
Château Lady Laroze (St.Emilion Grand Cru 15)	60,00
Château la Croix Bonis (St.Esphèphe 15)	64,00
Château Petit Bocq (St- Estèphe 15)	65,00
Château de Sales (Pomerol 19)	67,00
Château La Louvière (Pessac-Léognan 13)	75,00
Château La Réserve de Malartic (Graves 15)	78,00
Château Larmande (St-Emilion 14)	86,00
Château Dassault (St.-Emilion Grand Cru 14)	90,00
Château La Dominique (St.Emilion Grand Cru 12)	115,00
Château Dauzac (Margaux 14)	124,00
Château Palmer (Margaux 11)	138,00
Château Mouton Rothschild (1 ^{er} Cru Pauillac 04)	550,00
Château Cheval Blanc (1 ^{er} Grand Cru St.Emilion 96)	645,00

VINS DIVERS DE FRANCE & VINS D'AILLEURS**BLANCS**

Muscadet de Sèvre et Maine (La Haute Fèvrerie)	26,00
Duquesa de Valladolid Verdejo Rueda (Espagne)	27,00
Vignier Gérard Bertrand (Verre : 5,00)	28,00
Touraine Sauvignon Cristal (P. Buisse)	28,00
Sauvignon « Les fumées blanches »	28,00
Grüner Veltliner – Müller Grossmann (Autriche)	29,00
Cheverny (Dom. .Le Portail)	29,00
Chenin Brown Brothers (Australie)	29,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi - Querciantica (Italie)	33,00
Pinot Blanc (Trimbach)	35,00
Grand Ardèche (L.Latour)	38,00
Pinot gris d'Alsace (Léon Beyer)	43,00
Manincor (Réserve della Contessa) (Italie)	43,00
Menetou-Salon Morogues (Dom. Minchin)	44,00
Kaefferkopf Grand Cru (Kuehn) „Gewürztraminer“	45,00
Sancerre blanc (Crochet) (Verre : 7,50)	22,50 45,00
Pouilly fumé (Château de Favray)	25,00 48,00
Châteauneuf du Pape "Reine Jeanne" (Ogier)	57,00
Pouilly fumé de Ladoucette	34,00 69,00

ROSES

Gris Blanc (Gérard Bertrand)	24,00
Tavel (Domaine Moulin-La-Vignerie)	35,00
Whispering angel (Ch. D'Esclan)	58,00

ROUGES

Vieille Mule (Côtes catalanes) Jeff Carel	32,00
Don David Réserve (100 % Malbec) (Argentin)	32,00
Chinon rouge « Les Gravières » (Couly-Dutheil)	34,00
Saint Nicolas de Bourgueil (Clos du Vigneau) (Jamet)	35,00
Bila-Haut (Côtes du Roussillon Villages) (Chapoutier)	35,00
Côtes du Rhône //45 (Jaboulet Aîné) (Verre : 7,00)	36,00
Los Vascos (Barons de Rothschild Lafite) (Chili)	36,00
Saumur Champigny (Le Valvert)	36,00
Piuma Ripasso Valpolicella (Italie)	36,00
Chianti Rufina DOCG Bio (Italie)	37,00
Première Vendange (H. Marionnet) Gamay Sans sulfite	38,00
Sassabrina Rocca di Monte Massi (Sangiovese)	39,00 80,00Mg
Baron de Ley Reserva (Espagne)	40,00 80,00 Mg
Pinot noir d'Alsace (Trimbach)	42,00
Château Caraguilhes Prestige (Corbières) Bio & Organic	44,00
Sancerre Rouge (Raimbault) (Verre : 7,50)	22,50 45,00
Vacqueyras (Ogier)	45,00
Crozes-Hermitage « Martinière » (Ferraton)	45,00
Gigondas (Ogier)	45,00
LAN Reserva Rioja (Espagne)	45,00
Jungano (Igt Paestum Aglianitico) (Italie)	46,00
Domaine Oratoire Saint Martin "Réserve des seigneurs"	48,00
Château du Cèdre (Cahors)	52,00
Rimauresq Cru Classé (Côtes de Provence)	54,00
Clos du Caillou " Les Quartz" (Côtes du Rhône)	55,00
Saint Joseph (Ferraton)	60,00
Châteauneuf du Pape "Reine Jeanne" (Ogier)	68,00
Cornas « Les Grandes Terrasses » (Jaboulet Aîné)	76,00
Côte Rôtie 14 « les jumelles » (Jaboulet Aîné)	100,00