

# Champagnes

	LA COUPE.	75CL.	150CL
<b>Saint Gall</b> - Chardonnay	14€	60€	90€
<b>Moët &amp; Chandon</b> - Brut impérial	-	80€	155€
<b>Billecart Salmon</b> - Brut Réserve	30€	95€	-
<b>Billecart Salmon</b> - Rosé	35€	145€	-
<b>Billecart Salmon</b> - Blanc de blanc	-	160€	-
<b>Dom Pérignon</b> 2010 - Vintage	-	245€	-

# Vins Au verre

	14CL
<b>ROUGE</b>	
<b>Bordeaux</b> - LABORDE DE VIAUD	7€
<b>Rioja - Espagne</b> "Navajas" - 2020	8€
<b>Chinon - Loire</b> "Les Galets" M. Plouzeau	8€
<b>BLANC</b>	
<b>Domaine de Romarion</b> - Chardonnay	7€
<b>Jurancon doux AOC BIO</b> - LE CLOS BENGUERES	8€
<b>Chablis 1er Cru</b> - LES VAILLONS - DANIEL DAMPT	11€
<b>Liquoreux</b> - PINEAU DES CHARENTES - 10cl	9€
<b>ROSÉ</b>	
<b>Corbière</b> - Opaline	8€
<b>AUTRE</b>	
<b>Sangria rouge</b>	7€
<b>Prosecco - Vin pétillant italien</b> - RICCARDO	8€
<b>Porto blanc ou rouge</b> - TAWNY	8€

# Vins Blancs

SUD OUEST 75CL

**Iroulégué sec - Kattalin BIO 2020 - CAVE IROULEGUY** 30€  
**Jurançon doux AOC BIO - LE CLOS BENGUERES** 32€  
**VDF Cahors 2020 - "Les pièces longues" BIO 0CO2 - FABIEN JOUVES** 47€

BOURGOGNE

**Macon Chaintré - "Les Serreuxières" 2020 - D. CORNIN** 46€  
**Chablis 1er cru - "Les Vaillons" - DANIEL DAMPT** 49€  
**Pouilly Fuissé - 2019 - DOMINIQUE CORNIN** 51€  
**Chablis 1er crus - Fourchaumes - DOMAINE AEGERTER** 80€  
**Chablis Grand cru réserve personnelle - DOMAINE AEGERTER** 110€

RHONE

**Croze Hermitage - 2018-20 TARDIEU LAURENT** 43€  
**Roussanne "Costière" -2020 CLOS DES CENTENAIRES** 41€

LOIRE

**Saumur "Les Perruchets" 2019-20 PETIT ST VINCENT** 41€

LANGUEDOC

**Domaine de Romarion - Chardonnay** 26€

# Vins Rosés

75CL 150CL

**Côte de Provence - Miraval** 36€ 60€  
**Corbière - Les amours d'haut Gléon** 29€  
**Bordeaux Rosé - LAURENT VIDEAU** 28€

# Vins Rouges

## SUD OUEST & RIOJA

37.5CL 75CL 150CL

<b>Iroulégu</b> - DOMAINE BRANA (50cl et 75cl)	20€	37€	
<b>Iroulégu</b> - Kattalin BIO 2020 - CAVE IROULEGUY		30€	
<b>Marmandais</b> - "Ce vin est une fête" ELIAN DA ROS		31€	
<b>Cahors</b> - "Tu vins plus au soirée" - FABIEN JOUVES		32€	
<b>Cahors</b> - Les Escures - Malbec BIO 0SO2 - FABIEN JOUVES		39€	71€
<b>Rioja</b> - Navajas	18€	31€	

## BEAUJOLAIS & COTE DU RHONE

<b>Beaujolais</b> - "Chiroubles" - 2020 MARCEL JOUBERT		31€	
<b>St Joseph</b> - 2020 TARDIEU LAURENT		50€	
<b>Morgon</b> - "Vielles Vignes" - 2020 MARCEL LAPIERRE		57€	
<b>Châteauneuf du Pape</b> - 2019 - TARDIEU LAURENT		70€	

## BORDEAUX

<b>Bordeaux 2019</b> - CHATEAU DE SEGUIN	16€	29€	
<b>Bordeaux 2017</b> - LABORDE DE VIAUD		29€	
<b>Graves</b> - CHATEAU POUYANNES		32€	
<b>Pessac Leognan 2017</b> - CHATEAU BARDINS		45€	
<b>Moulis en médoc</b> - CHEMIN ROYAL 2013		39€	
<b>Margaux 2015</b> - LA SIRENE DE GISCOURS		72€	
<b>Saint Julien 2018</b> - CONNETABLE DE TALBOT		74€	
<b>Moulis en Médoc 2018</b> - CHATEAU CHASSE-SPLEEN		115€	

## BOURGOGNE - CÔTE D'OR

<b>Pinot noir - 2020</b> - JEAN FOURNIER		40€	
<b>Gevrey-Chambertin - 2019</b> - JEAN FOURNIER		111€	

## LANGUEDOC ROUSSILLON

<b>St Chinian</b> BIO- "Métiss" - MARQUISE DES MURES		25€	
<b>Costière de Nîmes</b> "Luxe calme et volupté" CLOS des CENTENAIRES		31€	

## LOIRE

<b>Chinon "Les Galets"</b> M. Plouzeau		25€	
<b>St Nicolas de Bourgueil</b>		32€	
<b>Saumur-Champigny 2018</b> "Clos Lyzières" LE PETIT ST VINCENT		41€	

CHEF RÉMI  
LE BRETTON

# Pour commencer

**Tartines de foie gras** 14€

## Entrées

**Vichyssoise d'asperge verte** 11€  
*Oeuf de caille, pamplemousse*

**Foie gras mi-cuit par nos soins** 16€  
*Chutney au fil des saisons*

**Tourtelette à la ricotta** 12€  
*Crème de truffe, artichauts*

**Chiffonnade de Jambon Louis Ospital** 13€

**Escargot en coquille** 12€|22€  
*En persillade par 6 ou par 12*

CHEF RÉMI  
LE BRETTON

# Plats

<b>Chipiron et linguine</b> <i>Persillade et piquillos</i>	22€
<b>Sole meunière et pommes salardaises</b> <i>Meunière ou grillée</i>	34€
<b>Lotte, riz moelleux au chorizo ibérique</b> <i>Artichaut poivrade, fine ratatouille</i>	26€
<b>Casarecce à la truffe</b> <i>Jambon du Pays, tomate cerise, asperge verte</i>	23€
<b>Suprême de Volaille, girolles</b> <i>Asperge verte &amp; gnocchi de patate douce</i>	22€
<b>Filet de boeuf rôti</b> <i>Pomme de terre croustifondante &amp; échalotte confite au porto</i>	32€
<b>Tartare de boeuf dans le filet</b> <i>Frites origine : Charolaise</i>	22€

CHEF RÉMI  
LE BRETTON

## Desserts

<b>Profiterole traditionnelle à la glace vanille</b>	12€
<b>Kouign Amman : la gourmandise d'enfance de notre chef</b>	10€
<b>Crêpe à la manière suzette</b>	10€
<b>Cheesecake</b>	10€

## Glaces et sorbets

<b>Vanille chocolat café</b>	
<b>Fraise citron rhum-raisin</b>	6€/8€

## Thés et infusions

DAMMAM Frères

<b>Thé - Fruits rouge ou Earl Grey</b>	5€
<b>Thé vert - Gun Powder</b>	5€
<b>Thé vert et menthe</b>	5€
<b>Thé sans théine - Roibos</b>	5€
<b>Infusion - Camomille ou verveine</b>	5€