



POUR COMMENCER

Truite des Pyrénées Fumée, Pancake, Champignons de Paris & Vinaigrette Citron	13 €
Poitrine de Porc Confitée, Mousseline de Céleri, Jus de Volaille & Condiment Poireaux	10 €
Cappuccino de Girolles au Lait Ribot ✓	9 €
Tataki de Magret, Patate Douce & Sauce Porto à l'Orange	11 €
Chipirons Farcis, Crème de Chorizo & Béarnaise à l'Encre de Seiche	12 €
Ravioles des Sous-Bois & son Bouillon d'Automne ✓	12 €
Caviar Vintage « Maison Sturia » 30g	60 €

POUR CONTINUER

Duo de Rognons et Ris de Veau, Mousseline de Butternut, Chips de Panais	26 €
Quasi de Veau, Champignons et Pommes Grenailles, Ail en chemise & Jus de Veau	24 €
Belle Entrecôte & Frites	25 €
Poulet Fermier, Frites & Jus de Volaille	19 €
Filet de Bar, Poireaux Braisés, Beurre Blanc au poivre de Timut	24 €
Risotto Crémeux & Potimarron ✓	19 €
Demi Magret de Canard au Piment d'Espelette & Pommes de Terres Confites	23 €
Bavette, Échalotes & Frites	19 €

Tranche de Rumsteak Simmental, Race à Viande min 1 Kg Consulter l'ardoise

POUR TERMINER

Fromages - Sélection du Chef	14 €
Desserts du Moment	Consulter l'ardoise
Café ou Thé Gourmand (assortiment de 5 gourmandises)	10 €
Glaces & Sorbets	1 boule : 2,5 € 2 boules : 4,5 € 3 boules : 5 €

LES MENUS

Menu du Midi : E/P ou P/D : 19 € E/P/D : 22 € (du Lundi au Vendredi hors jours fériés) Consulter l'ardoise

Menu Enfant : Entrée : Croquettes Jambon ou Morue / Plat : Poulet-Frites ou Coquillettes-Jambon / Dessert : Cookie ou Glace 14 €

CARTE DES BOISSONS

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Bertrand-Delespierre 1 ^{er} Cru « Enfant de la Montagne » - 12 cl	12 €
Bertrand-Delespierre 1 ^{er} Cru « Enfant de la Montagne » - 75 cl	72 €
Joseph Perrier « Blanc de Blancs » - 75 cl	115 €
Joseph Perrier Brut Rosé - 75 cl	110 €

APÉRITIFS CLASSIQUES

Kir Royal - 12 cl	14 €	Martini blanc / rouge - 7 cl	7 €
Kir vin blanc (<i>cassis, mûre, pêche</i>) - 12 cl	7 €	Campari - 7 cl	6 €
Lillet blanc / rouge - 7 cl	7 €	Suze - 4 cl	6 €
Pineau des Charentes blanc/rouge - 7 cl	7 €	Ricard - 4 cl	5 €
Porto rouge - 7 cl	7 €		

BIÈRES À LA PRESSION

Burdigala Blonde – 25 cl/50cl	5 €/ 9 €	Panaché - 25 cl/50 cl	5 €/9 €
Bière du moment - 33 cl (<i>bouteille</i>)	6.50 €	Monaco - 25 cl/50 cl	6 €/9.50€

COCKTAILS

Americano -10 cl	11 €
<i>(4 cl Martini rouge, 4 cl Campari, 2 cl Martini dry)</i>	
Apérol Spritz – 15 cl	11 €
<i>(4 cl Apérol, 6 cl Prosecco, Perrier, tranche d'orange)</i>	
Tequila Sunrise – 15 cl	10 €
<i>(4 cl Tequila San José, Jus d'orange, sirop grenadine)</i>	
Gin Tonic Citadelle – 15 cl	12 €
<i>(4 cl Gin Citadelle, Schweppes Tonic, citron jaune)</i>	
Mojito/Mojito Royal –15cl	11 €/14 €
<i>(4 cl Rhum Havana Club, Perrier ou Champagne, sucre de canne, menthe, citron vert)</i>	
Mojito Framboise ou Fruit de la Passion – 15 cl	12 €
<i>(4 cl Rhum Havana Club, Perrier, sucre de canne, menthe, citron vert et purée de fruit)</i>	
Piña Colada – 15 cl	11 €
<i>(4 cl Rhum Havana Club, jus d'ananas, lait de Coco)</i>	
Blue Lagon – 10 cl	10 €
<i>(4cl Vodka Absolut, citron vert et Curaçao)</i>	
Passionnata -15cl	12 €
<i>(4 cl de Vodka Absolut, Prosecco, purée de fruit de la passion, sirop de vanille, citron vert)</i>	
Lillet Tonic -15cl	10 €
<i>(4cl de Lillet blanc, Schweppes Tonic, feuilles de menthe)</i>	

CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito – 15 cl <i>(Limonade, menthe, citron vert)</i>	7 €
Virgin Mojito Framboise ou Fruit de la Passion – 15 cl <i>(Limonade, menthe, citron vert, purée de fruit)</i>	7 €
Virgin Piña Colada – 15 cl <i>(Jus d'ananas, lait de Coco)</i>	7 €
Bora Bora – 15 cl <i>(Jus d'ananas, citron vert, sirop de grenadine, purée fruit de la passion)</i>	7 €

WHISKIES

Clan Campbell/ J&B - 4 cl	7 €	Jack Daniel's - 4 cl	9 €
Caol Ila 12 ans d'âge - 4 cl	12 €	Jameson- 4 cl	8 €
Moon Harbour Pier 1 - 4 cl	10 €		

DIGESTIFS

Cognac Lhéraud X.O" L'Oublié N°48" – 4 cl	14 €	Rhum Arrangé - 4 cl	6 €
Cognac Hennessy V.S - 4 cl	9 €	Rhum Botran 15 ans d'âge Guatemala - 4 cl	9 €
Bas-Armagnac Tariquet V.S.O.P - 4 cl	10 €	Rhum Plantation X.O Caraïbes - 4 cl	12 €
Calvados Busnel - 4 cl	8 €	Rhum Diplomatico - 4 cl	9 €
Vieille Prune Massenez Fût de Chêne - 4 cl	10 €	Manzana - 4 cl	6 €
Eaux-de-vie (Prune, Poire, Mirabelle) - 4 cl	10 €	Get 27 ou 31 - 4 cl	6 €
Grand Marnier/Cointreau – 4 cl	7 €	Bailey's - 4 cl	7 €


BOISSONS FRAICHES

Perrier - 33 cl	4 €	Coca-Cola / Coca-zéro -33 cl	4 €
Perrier sirop - 33 cl	5 €	Orangina - 25 cl	4 €
Limonade - 25 cl	3 €	Schweppes - 25 cl	4 €
Diabolo - 25 cl	4 €	Thé pêche - 25 cl	4 €
Jus de Fruits - 25 cl	4 €	Vittel Sirop - 50 cl	5 €

EAUX MINÉRALES

Vittel / Perrier fines bulles - 100 cl	5 €
Vittel / Perrier fines bulles - 50 cl	4 €

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné Soubira	2,5 €
Thé ou Infusion 	4 €
Grand Café/ Café Crème	4 €
Irish Coffee	10 €



CARTE DES VINS

CHAMPAGNE

Bertrand-Delespierre 1 ^{er} Cru « Enfant de la Montagne »	72 €
Joseph Perrier « Blanc de Blancs »	115 €
Joseph Perrier Brut Rosé	110 €

VINS BLANCS

Bordeaux	
Château Suau	2022 25 €
G de Château Guiraud	2020 39 €

Entre-Deux-Mers	
Château Sainte-Marie « Vieilles Vignes »	2022 24 €

Graves	
Château Peyrat	2020 27 €

Pessac-Léognan	
Les Lions de la Louvière - 2 nd vin	2020 50 €
Le Dauphin d'Olivier - 2 nd vin	2018 55 €

Sud-Ouest	
Côtes de Gascogne « Premières Grives », Domaine de Tariquet	2021 26 €
Vin de Pays de l'Atlantique « Chardonnay », Domaine Puy Redon	2016 75 €

Loire	
Sancerre, Domaine Lucien Crochet	2021 58 €
Savennières « La Frémine », Dom. FL	2019 54 €
Saumur, « Clos de Midi », A.Lambert	2021 46 €

Vallée du Rhône	
Condrieu « Cœur de Roncharde », Domaine Rémi Niero	2019 110 €
Châteauneuf du Pape, Domaine Saint Préfert	2018 145 €

Bourgogne	
Chablis, Domaine Gueguen	2022 58 €
Chablis, Domaine Louis Jadot	2021 65 €
Meursault « Les Chevalières », Domaine Louis Jadot	2019 120 €

VIN MOELLEUX

Sauternes	
Castelnau de Suduiraut	2016 65 €

VINS ROUGES

Bordeaux Supérieur	
Château Sainte-Marie « Vieilles Vignes »	2020 25 €
Clos Virolle - Vignobles Ponty	2019 27 €
Château Sainte-Marie « V. Vignes » - 37.5 cl	2019 16 €

Côtes de Bordeaux	
Le Vin du Jardin - Vignes du St James	2021 35 €
Château Suau	2018 26 €
Château Pascot « Prestige »	2017 30 €

Lalande de Pomerol	
Plaisir de Sauriac	2020 42 €

Saint-Emilion	
Château Mangot - GC	2017 75 €
Château Fonplégade - GCC	2012 120 €
Château La Gaffelière - 1 ^{er} GCC « B »	2012 210 €

Graves	
Château Méjean	2020 44 €
Château Brondelle « Grand Vin »	2019 50 €

Pessac-Léognan	
Le Dauphin d'Olivier - 2 nd vin	2016 62 €
Arpège by Haut-Nouchet - 2 nd vin	2015 64 €
Château Haut-Brion - 1 ^{er} GCC	2014 750 €
Château Léognan	2012 82 €

Saint-Estèphe	
Château Phélan-Ségur	2015 135 €
Frank Phélan - 2 nd vin	2011 72 €

Pauillac	
Fleur de Pédesclaux - 2 nd vin	2016 85 €
Château Tour Sieujan	2014 72 €
Château Lynch-Bages - 5 ^e GCC	2013 170 €
Pastourelle de Clerc Milon - 2 nd vin	2012 115 €
Château Pédesclaux - 5 ^e GCC	2010 210 €

Saint-Julien	
Les Fiefs de Lagrange - 2 nd vin	2017 90 €
Château Ducru-Beaucaillou - 2 ^e GCC	2014 290 €
Château Branaire-Ducru - 4 ^e GCC	2012 190 €

VINS ROUGES

Médoc	
La Chapelle de Potensac - 2 nd vin	2017 38 €

Haut-Médoc	
Château de Camensac - 5 ^e GCC	2014 95 €

Listrac-en-Médoc	
Château Fourcas-Borie	2014 52 €

Moulis-en-Médoc	
Château Poujeaux	2015 120 €
L'Impression de Mauvesin Barton	2014 30 €

Margaux	
Ségla - 2 nd vin	2014 90 €
Château Rauzan-Ségla - 2 ^e GCC	2012 280 €

Sud-Ouest	
Cahors, Cèdre Héritage	2018 34 €
Vin de France « La Pierre Cachée », Dom. de La Dame Bertrande	2016 58 €

Loire	
Sancerre, Domaine Lucien Crochet	2019 57 €
Saumur, Domaine de la Paleine	2019 38 €

Bourgogne	
Bourgogne, Domaine des Croix Perrières	2019 58 €
Volnay 1 ^{er} Cru « Les Mitans », L. Jadot	2017 170 €

Vallée du Rhône	
Saint-Joseph « Bois Prieur », Domaine Rémi Niero	2020 78 €
Côtes du Rhône, Domaine de la Soumade	2020 38 €
Côtes du Rhône « Les Chaux de Fontbonau », Domaine de Fontbonau	2017 40 €
Châteauneuf du Pape, Dom. Mestre	2015 87 €

Languedoc-Roussillon	
Minervois « Estibals », Domaine de l'Ostal	2020 32 €

VIN ROSÉ

Côtes de Provence	
Les Commandeurs de Peyrassol	2022 32 €

VINS AU VERRE

Champagne - 12 cl	
Bertrand-Delespierre 1 ^{er} Cru « Enfant de la Montagne »	12 €

VINS BLANCS - 12 cl

Entre-Deux-Mers	
Château Sainte-Marie « Vieilles Vignes »	2022 6 €

Graves	
Château Peyrat	2020 6 €

Pessac-Léognan	
Les Lions de la Louvière - 2 nd vin	2019 9 €

Sud-Ouest	
Côtes de Gascogne « Premières Grives », Domaine de Tariquet	2021 6 €

Bourgogne	
Chablis, Domaine Gueguen	2022 10 €

VIN MOELLEUX - 12 cl

Sauternes	
Castelnau de Suduiraut	2016 11 €

VIN ROSÉ - 12 cl

Côtes de Provence	
Les Commandeurs de Peyrassol	2022 7 €

VINS ROUGES - 12 cl

Bordeaux Supérieur	
Clos Virolle - Vignobles Ponty	2019 6 €

Saint-Emilion	
Château Mangot - GC	2017 13 €

Graves	
Château Méjean	2020 8 €

Pessac-Léognan	
Le Dauphin d'Olivier - 2 nd vin	2015 11 €

Saint-Estèphe	
Frank Phélan - 2 nd vin	2011 13 €

Pauillac	
Fleur de Pédesclaux - 2 nd vin	2016 15 €

Vallée du Rhône	
Côtes du Rhône « Les Chaux de Fontbonau », Domaine de Fontbonau	2017 7 €