



C'EST AUSSI

- ❖ *Des prix cavistes à emporter, des conseils d'achat... Vous avez aimé une bouteille, vous cherchez un millésime...*
- ❖ *Une invitation à la rencontre de vignerons lors des soirées dégustations. Laissez nous votre mail pour recevoir le programme.*
- ❖ *Une idée cadeau : des bons pour une bouteille, un repas.*
- ❖ *Nos prix sur carte s'entendent taxes et service compris.*

SAVE THE DATE

- ❖ *21 juillet soirée de fermeture estivale: soirée tong*

TAPAS

ET PLANCHES

 **bistronomie**

Nos tapas bistronomique

par le chef P. Corbin

Côté salé

- Croque Monsieur revisité à la truffe 9 €
Toasted ham and cheese sandwich revisited
- Burrata classique (250g) 14 €
- Burrata truffée (250g) 17 €
Burrata with truffle
- Cocotte de ris de veau aux champignons, poivre Voatsiperifery 13 €
Pot of sweetbreads, Voatsiperifery pepper
- Tartine végétarienne (champignons, oeuf mollet, pomme de terre grenaille, mousseline d'ail fumé) 9 €
Vegetarian sandwich (mushrooms, soft-boiled egg, potatoes and muslin of smoked garlic)
- Sardine de Galice et tapenade 10 €
Sardines of Galicia and tapenade
- Bardé de canard, pickles de légumes, toasts briochés 10 €
Terrine of duck, pickles of vegetables, brioche toast
- Pâté croûte de volaille et foie gras maison, chutney de figes 16 €
Home made pâté croûte de volaille and foie gras, chutney of fig
- Ravioles de cèpes, panzetta, crème de scarmozza fumée 10 €
Ravioli of ceps, pancetta, cream of smoked scar mozzarella

Côté sucré

- Velouté de poires, chantilly Amaréna et financier 7 €
Softness of pears, whipped cream Amaréna and financier
- Fondant baulois 9 €
Fondant Baulois
- Choux Paris/Brest aux éclats d'amandes caramélisées 8 €
Cabbages Paris/Brest, chopped caramelized almonds

Nos planches:

- Petite charcuterie(100g).....7 €
Small plate of dried meats
- Petite fromage(100g).....7 €
Small plate of cheese
- Petite légumes confits(150g).....7 €
Small plate of candied vegetables
- Petite saumon fumé label rouge de Norvège (100g).....7 €
Small smoked salmon from Norway
- Grande assiette (300g).....17 €
Fromages affinés ou charcuterie ou légumes confits ou saumon fumé*
Large plate of cheese or dried meats or candied vegetables or smoked salmon
- Cecina IGP 7 mois d'affinage (100g), parmesan et pignons.....12 €
Cecina IGP 7 months of refining (100g), Parmesan cheese and pine nuts
- Jambon de Parme San Daniele (100g).....10 €
Parma ham San Daniele (100g)
- Jambon blanc truffé(100g).....8 €
White ham truffled
- Saucisson sec fermier de Haute Loire (100g).....8 €
Sausage of meats farmer (Haute Loire)

- Suggestion en fonction du chef Cf Ardoise
Chef suggestions Cf Slate

- A mixer au choix (400g).....24 €
To be mixed
Fromages affinés/ Cheese*
Charcuterie/ dried meats
Saumon fumé/ Smoked salmon
Légumes confits/ Candied vegetables

* Affinés par C. Silva/ Refined C.Silva

Vins
au verre

SAVOUREZ

L'INNATENDU

le coup de coeur de
Manon en blanc ou
80% de la carte accessible au verre!

Château de Léoube

AOC Côtes

de

Provence

Secret de

Léoube 2016

*Belle Quille
de Rosé*

wine
not?

Été Indien

*Vin Biologique
du Bord de Mer*

Rosé de Gastronomie

Belle dégustation

*Verre 12cl: 9,50 €
Bouteille 75 cl: 49 €*

*7,50 €
39 €*



Vins
au verre

SAVOUREZ

L'INNATENDU

le coup de coeur de
Manon en rouge ou
80% de la carte accessible au verre!

Domaine Clos Marie

AOC
« Les Trois »

Languedoc
Saisons 2016 »

Terroirs

de Pic St Loup

Grenache/Syrah

Carignan/ Mourvèdre

Gourmand, fruitée

épicés

Belle dégustation

Verre 12cl: 8 €

Bouteille 75 cl: 42 €



LES DIGESTIFS

Cognac Raymond Ragnaud 4cl:

<i>Grande Champagne réserve 1er Cru</i>	15 €
<i>Grande Champagne vieille réserve 1er Cru</i>	20 €
<i>Grande Champagne XO 1er Cru</i>	25 €
<i>Grande Champagne Hors d'Age 1er Cru</i>	30 €
<i>Ti pouss café (le café de votre choix et 2cl de Cognac Raymond Ragnaud Grande Champagne réserve 1er Cru)</i>	8 €

Chartreuse 4cl:

<i>Verte</i>	7 €
<i>Jaune</i>	7 €
<i>Chartreuse 1605- Liqueur d'élixir</i>	8 €
<i>MOF</i>	9 €
<i>Neuvième centenaire</i>	11 €
<i>Santa Tecla</i>	11 €
<i>Verte Carbonne</i>	13 €
<i>VEP Verte</i>	14 €
<i>VEP Jaune</i>	14 €
<i>Tarragone 1975 2cl:</i>	60 €

Mette 4cl:

<i>Prunelle sauvage</i>	9 €
<i>Framboise</i>	10 €

Cazottes 4 cl:

<i>Liqueur de coing sauvage</i>	9 €
<i>Liqueur de Folle Noire</i>	8 €

Bourbon 4cl:

<i>Evan Williams Single Barrel 2004</i>	10€
<i>Marker's Mark</i>	9 €

Rhum 4 cl:

<i>Rhum Chantal Comte cuvée Caribaea (rhum Martinique blanc)</i>	8 €
<i>Rhum Chantal Comte cuvée La Tour de l'Or 2001</i>	22 €
<i>Diplomatico</i>	9 €
<i>Rhums arrangés</i>	8 €



Sélection Cave Gilles Grangier:

<i>Rhum Transcontinental rhum line Fidji 2009</i>	11 €
<i>Rhum Transcontinental rhum line Panama 2010</i>	8 €
<i>Rhum Transcontinental rhum line Jamaica WP2006</i>	12 €

Whisky et Mezcal 4 cl:

<i>Ancestor's Blended 8 ans</i>	6€
<i>Ancestor's Islay Bourbon Cask</i>	9€
<i>Ancestor's Speyside Bourbon Cask</i>	9€
<i>Ileach</i>	9 €
<i>Clynelish 14 ans d'âge</i>	9 €
<i>Big Peat Islay Blended</i>	12 €



Sélection Cave Gilles Grangier:

<i>Whisky Nikka Coffey malt</i>	9 €
---------------------------------------	-----

Armagnac Laubade

2cl 4 cl*

Laubade 1966 Armagnac	11 €/21 €**
<i>Belle couleur ambrée, note de pruneau et de rancio.</i>	
Laubade 1967 Bas Armagnac	11 €/21 €**
<i>Très bonne rondeur en bouche, très bel équilibre boisé/vanillé.</i>	
Laubade 1968 Armagnac	11 €/21 €**
<i>Léger parfum de vanille, très bonne rondeur, amplitude forte.</i>	
Laubade 1970 Bas Armagnac	10 €/19 €**
<i>Ambré foncé, arôme de noix de coco, fondu et voluptueux en bouche</i>	
Laubade 1971 Armagnac	10 €/19 €**
<i>Nez intense de pruneau, bouche très ronde et très souple avec un boisage fondu.</i>	
Laubade 1972 Bas Armagnac	10 €/19 €**
<i>Nez très fruité avec des arômes de raisin</i>	
Laubade 1973 Bas Armagnac	10 €/19 €**
<i>Des tannins présents, élégants, enrobés par des notes de prune et de vanille</i>	
Laubade 1974 Bas Armagnac	10 €/19 €**
<i>Très belle brillance, couleur brune, reflets abricot, nez subtil</i>	
Laubade 1976 Bas Armagnac	9 €/17 €**
<i>Boisée avec des notes de vanille et pruneaux. Bouche très fine</i>	
Laubade 1977 Armagnac	9 €/17 €**
<i>Notes d'amandes grillées et de rancio, grande finesse tannique.</i>	
Laubade 1979 Bas Armagnac	9 €/17 €**
<i>Acajou brillant, amande et fraîcheur au nez, épicé en bouche.</i>	
Laubade 1980 Bas Armagnac	8 €/15 €**
<i>Fruit sec et amande, bouche intense et épicée.</i>	
Laubade 1982 Bas Armagnac	8 €/15 €**
<i>Note vanillé et de fruits confits, bouche suave.</i>	

Et beaucoup d'autres demandez conseil à notre sommelière!



Sans alcool

Les Eaux:

<i>Orezza 1 litre</i>	8 €
<i>Orezza 50 cl</i>	4 €
<i>St Georges 1 litre</i>	8 €
<i>St Georges 50 cl</i>	4 €

Jus de fruit

<i>Jus de fruit Millat au choix 33 cl</i>	7 €
---	-----

Cafés ou Déca Gonéo.....1,90 €

- *Un blend le généreux*

- *Origines pures:*

Inde Malabar (intense)

Nicaragua Dipilto (frais)

- *Déca: Mexique altura*

- *Ti pouss café*

8 €

(le café de votre choix et 2cl de Cognac Raymond Ragnaud Grande Champagne réserve 1er Cru)

Thé

Thé Mariage Frère au choix

5,80 €

