



### Les Entrées :

- |   |       |
|---|-------|
| - Le Foie Gras de Canard et son Chutney de Figues | 9,90€ |
| - Les Œufs Mimosas, Chips de Coppa et Pesto       | 3,90€ |
| - Le Saint Marcellin Rôti au Lard Fumé            | 6,50€ |
| - Les Escargots à la Persillade                   | 7,90€ |
| - La Terrine de Foies de Volaille                 | 4,90€ |
| - Le Saumon Fumé, Avocat et Crackers Sésame       | 8,90€ |

### Les Plats :

- |   |        |
|---|--------|
| - Les Gambas, Risotto Poireaux, Crème Citronnée   | 16,90€ |
| - L'Onglet de Bœuf Sauce Béarnaise  | 12,90€ |
| - Le Magret de Canard Sauce Fruits Rouges   | 16,50€ |
| - L'Authentique Burger Sauce Tartare  | 12,90€ |
| - Le Filet de Dorade Royale au Beurre Blanc   | 12,50€ |
| - L'Assiette Terre Mer<br>(Saumon Fumé, Foie Gras, St Marcellin Rôti au Lard fumé, Cocotte de Sandre) | 14,90€ |

### Les Desserts :

- |   |       |
|---|-------|
| - Le Moelleux au Chocolat   | 6,50€ |
| - L'Assiette de Gourmandises<br>(Financiers, Verrine Cheesecake, Moelleux Chocolat, Verrine Citron, Crème Brulée) | 6,50€ |
| - La Verrine Citron   | 4,90€ |
| - L'Assiette de Fromages (Maison Le Coq)  | 8,90€ |
| - Le Cheesecake Chocolat Poire  | 6,50€ |
| - La Crème Brulée à la Vanille  | 3,90€ |



## Menu Chrono \*

Tous les midis du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une Entrée – Un Plat - Un Dessert 15,90€

### Les Entrées :

- Les Œufs Mimosas, Chips de Coppa et Pesto
  - La Terrine de Foies de Volaille

### Les Plats :

- Le Filet de Sandre au Beurre Blanc
- L'Onglet de Bœuf Sauce Béarnaise
- Le Suprême de Volaille, Sauce Forestière

### Les Desserts :

- L'Assiette de Gourmandises  
(Financiers, Verrine Cheesecake, Moelleux Chocolat, Verrine Citron)
- La Crème Brulée à la Vanille



## LES ROUGES

	Le verre	25 cl	46 cl	75 cl
<b>Bordeaux Rouge AOC</b> , Vieilles Vignes, Château de L'Hoste 2018	4,90€	10,20 €	18,50 €	29,10 €
<b>St Nicolas de Bourgueil AOP</b> , Bio, Sylvain Bruneau 2020	4,50€	8,90 €	16,30 €	26,10 €
<b>Rioja DOC</b> , Navajas Crianza 2020	4,60€	9,40 €	17,10 €	27,50 €
<b>Languedoc</b> , Château de Caunettes 2019	3,70€	7,45 €	13,70 €	22,10 €
<b>Valencay AOP</b> , Domaine Bardou 2020	4,35€	8,70 €	15,90 €	25,50 €

## LES BLANCS

<b>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP</b> , Les Dabinières 2020	4,35€	8,65 €	15,60 €	25,45 €
<b>Entre deux Mers AOP</b> , Château Landreau 2019	4,40€	8,70 €	16,10 €	25,90 €
<b>Moelleux des Landes</b> , Impératrice 2021	4,20€	8,50 €	15,40 €	24,90 €
<b>Chardonnay IGP D'Oc</b> , Domaine Cibadiès 2020	4,30€	8,60 €	15,80 €	25,20 €
<b>Chevigny AOP</b> , L'Enclos du Petit Chien 2021	4,90€	10,20 €	18,50 €	29,10 €
<b>Menetou Salon AOP</b> , Domaine Olivier Foucher 2020	5,10€	10,40 €	19,20 €	30,20 €

## LE ROSÉ

<b>Côtes de Provence AOC</b> , St Sidoine 2020	4,10€	8,40 €	15,20 €	24,40 €
--	-------	--------	---------	---------

## LES SUGGESTIONS GRANDS CRUS DU CAVISTE 75 CL

<b>Luberon AOP</b> , Château la Verrerie, Esprit de Bastide, 2015	28,70 €
<b>Listrac Médoc AOP</b> , Château Fourcas Dupré 2014	31,90 €
<b>Pessac Léognan AOP</b> , Château D'Alix 2018	33,90 €
<b>Saint Joseph AOP</b> , Les Pierres Sèches - Yves Cuilleron 2017	35,10 €
<b>Côte-Rôtie AOP</b> , Les Madinières - Yves Cuilleron 2017	51,60 €
<b>St Julien AOP</b> , La Réserve de Léoville Barton 2015	47,00 €
<b>Brouilly AOP</b> , Domaine Régis Champier 2017	27,20 €
	29,90 €

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec Modération.