



## Pour vous accueillir :

Tapenade, charcuterie fine et mini bruschetta 12€  
**Entrée**

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues 19€  
Ceviche de Dorade, vinaigrette citron vert 15€  
Saumon fumé façon rouleau de printemps 14€  
Antispasti de légumes de saisons, Mozzarella 13€

## Plat

Filet de bœuf, pommes Pont Neuf, sauce Béarnaise 27€  
Dos de cabillaud, asperges vertes, risotto à l'encre de seiche 25€  
Ballotine de volaille farcie, tomates confites et mozzarella, légumes de saison 24€  
Salade de bœuf thaï 20€  
Dim-Sum (Bouchées vapeurs Hongkongaises) 20€  
Penné gorgonzola, viande de grison 18€

## Dessert

Tiramisu café maison 12€  
Moelleux au Chocolat maison, crème anglaise et sa glace vanille 11€  
Pain Perdu, glace caramel Beurre salé 12€  
Minestrone de fruits, sorbet passion 10€  
Coupe de glace (Vanille, fraise, chocolat, passion, cassis, framboise, citron) 10€  
Saint-Marcellin et jeunes pousses 10€

**Menu Enfant** (moins de 12 ans) 18 €

Sirop à l'eau ou jus de fruit (orange, pomme) 20cl

Burger, pommes frites  
Ou  
Filet de Dorade, pommes frites

Glace 2 boules Ou Glace Surprise

Toutes nos viandes sont issues de l'Union Européenne

## Boissons chaudes

**Café, café décaféiné, ristretto, noisette 3,90€**  
**Double café 5,90€**  
**Café crème 5,90€**  
**Cappuccino 7,00€**  
**Thé 7,00€**  
Earl Grey, Darjeeling, Ceylan, Tilleul, Vert Sencha, Menthe

## Champagnes

### Duval Leroy brut premier cru

Coupe 12cl 12€

Bouteille 70€

### Duval Leroy rosé Prestige

Coupe 12cl 14€

Bouteille 85€

### Duval Leroy 2006 Blanc de Blanc

Bouteille 100€

## Vins Rouges

Chinon, Domaine Briançon 24€

Sancerre, Domaine Clairneaux 2014 33€

Château Haut-Selve 2012, Graves 40€

La Dame de Montrose 2007, Saint Estèphe 60€

Côte Rôtie, brune et blonde 2004 70€

Château Montrose 2004, Saint-Estèphe 100€

## Vins Blancs

Chardonnay le sudiste, IGP Pays d'OC 22€

Chevigny, les borderies 2015 25€

Petit Chablis, Domaine Savary 2014 32€

Château La Borderie 2012, Monbazillac 34€

Montagny 2013, Louis Latour 36€

Pouilly Fumée 2014, Les Clairières 38€

## Vins Rosés

Château Réal Martin, côtes de Provence 2014 25€

Coté Presqu'île, Minuty 2014 28€

(Côtes de Provence)

Domaine Saint André de Figuière, Première 30€

(Côtes de Provence)

## Vins Etrangers

Pinot Grigio 2013, Italie 20€

Rempart Impérial 2013, Merlot (Espagne) 20€

## Nos vins au verre (14cl) 7€

Bordeaux (rouge)

Chablis (blanc)

Côte de Provence (rosé)