



Cocktails-18  
(18cl)

### M'PEACH

Vodka pêche, liqueur italicus, jus de citron,  
jus de pomme, ginger ale

### JonONE

Rhum Bacardi, martini bitter, jus d'ananas,  
jus de citron, sirop d'orgeat

### MOI TARZAN, TOI JOHNNY

Vodka poire, liqueur saint germain, italicus,  
kiwi, tonic

Vins au verre (15cl)

### BLANCS

#### Chablis AOP - 13

Domaine Jean Marc Brocard

#### Crozes-Hermitage AOP - 14

Signature Domaine Michelas St Jemms

### ROSÉ

#### Côtes de Provence AOP – 12

Château Roubine "La vie en Rose"

### ROUGES

#### Haut-Médoc AOP – 11

Château Peyrat-Fourthon

"La Demoiselle d'Haut-Peyrat"

#### Htes-Côtes de Beaune AOP – 13

Domaine Picard

## POUR COMMENCER

### Œuf de poule mollet bio et foie gras poêlé - 16

Potiron à la fève tonka, sobacha, cressonnette et crispies de magret de canard  
*Organic soft boiled egg, duck's liver, crispy duck breast and pumpkin with tonka bean, Sobacha, watercress*

### Foie gras de l'Aveyron marbré au charbon végétal - 22

Figue de Solliès et pain de campagne toasté

Foie gras from Aveyron marbled with vegetable charcoal, Solliès fig, and toasted country bread

### Carpaccio de bœuf façon tataki avec son caviar de moutarde - 18

Sauce sashimi au raifort, red meat et pousses de moutarde frisée

Tataki-style beef carpaccio, mustard caviar, horseradish sashimi sauce, green meat and curly mustard sprouts

### Radis dans toutes ses couleurs, pomme de reinette et sorgho - 15

Granola d'avoine, vinaigrette pamplemousse et menthe

Radish, reinette apple and sorghum, oat granola, grapefruit vinaigrette, mint

### Suggestion du jour - 16

Suggestion of the day

## NOS INCONTOURNABLES

### Coquillettes à la truffe, jambon label rouge et Comté 18 mois - 24

Jus de viande, ciboulette

Coquillettes pasta with truffle, red label ham and 18 months aged Comte cheese, gravy, chives

### M.Croque à la truffe et au jambon d'Anjou fermier - 26

Pain noir, Comté, salade chicorée et vinaigrette à la truffe

Mr.Croque with truffle and farmhouse Anjou ham, black bread, Comté cheese, curly endive and truffle vinaigrette

### Burger Molitor aux céréales, cheddar fumé et frites fraîches - 28

Compotée d'oignons, mayonnaise à la moutarde de Meaux, oignons pickles,  
bacon

The Molitor burger with cereals, smoked cheddar and fresh french fries, onion compote, Meaux mustard mayonnaise, pickled onions, bacon

## SUR LA LANCÉE

### Broccoli cuit à la flamme, sauce aux patates douces au tahina - 22

Riz vénéré, sésame torréfié

Flame-cooked broccoli, sweet potato with tahina sauce, venere rice, roasted sesame

### Filet de canette de Challans, gratin de macaronis et jus Apicius - 28

Condiment dattes, huile de persil, graines de chanvre

Challans duck fillet, macaroni gratin and Apicius juice

### Cœur de rumsteak origine normande (200 gr) - 32

Sauce au poivre Sarawak et pomme gaufrette, condiment ail noir et raisin,  
pomme purée

Sarawak pepper sauce and apple wafer, black garlic, grape condiment, mashed potatoes

### La pêche de ligne de nos côtes du jour - 29

Angling of the day

Supplément garniture : frites, purée, salade ou broccoli – 6

Garnish supplement: fries, mash, salad or broccoli

TOUS NOS FRUITS ET LEGUMES SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ALL OUR FRUITS AND VEGETABLES ARE FROM ORGANIC FARMING.

Prix nets en euros, taxes et service compris – Nos viandes sont d'origine française.