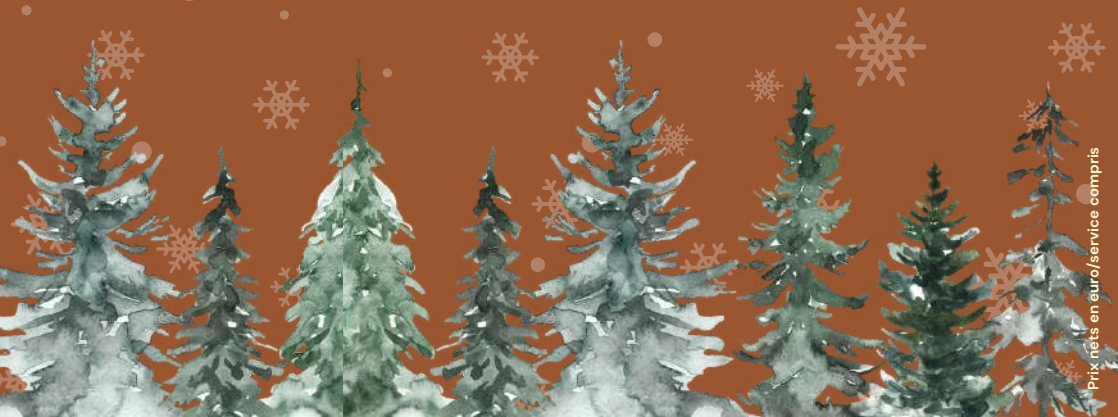




LA CARTE DU SOUPER

Hiver 2024-2025



ENTRÉES

"Le pleurnichard"

Faux-filet de bœuf façon tigre qui pleure
& sauce vierge épicée - 11

" La tarti – Mont d'Or "

Mont d'Or comme une tartiflette, lardons grillés,
oignons & pommes de terre vapeur - 12
Disponible également en plat - 24

" Chakchouka d'hiver "

Lentilles corail, potimarron rôti, crème de coco, coriandre,
féta, curry & œuf au plat - 9
Disponible également en plat - 18



" Pot au phô à l'asiatique "

Phô de poulet, coriandre, vermicelles et pousses de soja - 10
Disponible également en plat - 18

" L'inspi du moment "

Au grès des saisons, des arrivages et des envies du chef - 9

PLATS

" Le Festin de Rossini "

Filet de bœuf rossini, gratin dauphinois, pickles de chanterelles
et jus aux morilles - 28

"La Squadra Mozza"

Risotto de frévola sarda, butternut confit et burrata - 20

PLATS

" Le canard pris en sandwich "

Potato's bun's, steak d'effiloché de canard, compotée d'oignons, cornichons en pickles, sauce aigre douce, manchego de chèvre fumé, mesclun et frites maison - 23



" L'arc en truite "

Pavé de truite aux amandes effilées, trio de mousseline de carottes (orange, jaune, rouge) & beurre blanc citron-ciboulette - 23

" L'inspi du moment "

Au grès des saisons, des arrivages et des envies du chef - 19

FROMAGE & DESSERTS

" Le bournat "

Fourme d'Ambert, chutney mangue et toast de pain aux fruits - 11

" Tiratin "

Tiramisu comme une tatin : pommes rôties caramélisées, crumble sucré, crème tiramisu au caramel - 8



" Tu vas fondre "

Fondant chocolat minute & boule de glace vanille - 9

"Brioché dans le feu de l'action"

Brioche perdue, banane flambée au rhum et coulis chocolat - 9

" L'inspi du moment "

Au grès des saisons, des arrivages et des envies du chef - 7

Les Vins Locaux



ROUGES

AOP Fronton, Ticol Plage,
Charpenté et fruité

Bouteille (75cl) 37.00 / Verre (15cl) 8.00

AOP Lubéron, Grand Marrenon,
Puissant et racé

Bouteille (75cl) 29.00 / Verre (15cl) 7.00

AOP Pic Saint Loup, Déesses Muettes,
Généreux et fruité

Bouteille (75cl) 33.00 / Verre (15cl) 7.20

AOP Saint Chinian, Château Cazal Viel,
Épicé et soyeux

Bouteille (75cl) 35.00 / Verre (15cl) 7.50

ROSÉS

AOP Côtes de Provence, Esprit Gassier,
Fruité et floral

Bouteille (75cl) 37.00 / Verre (15cl) 8.00

BLANCS

AOP Gaillac, Domaine Grand Chêne
La parcelle de l'Ortolan

Fruité et intense

Bouteille (75cl) 27.00 / Verre (15cl) 6.50

IGP Pays d'Oc, Secret de Lunès
Fruité et floral

Bouteille (75cl) 25.00 / Verre (15cl) 5.70

AOP Lubéron, Grand Marrenon
Boisé et équilibré

Bouteille (75cl) 32.00 / Verre (15cl) 6.90

IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Millet
Moelleux et fruité

Bouteille (75cl) 23.00 / Verre (15cl) 5.20

IGP Pic Saint Loup, Déesses Muettes
Frais et fruité

Bouteille (75cl) 32.00 / Verre (15cl) 7.00

AOC Cabardès, Château de Pennautier,
Rond et vif

Bouteille (75cl) 25.00 / Verre (15cl) 5.70

Les Grands Vins Mercure

ROUGES

AOP Sancerre, Famille Henri Bourgeois

Les Baronnes - 2020

100% Pinot Noir, Rond et boisé

Bouteille (75cl) 60,00

AOP Pessac Leognan,

Château Larrivet Haut-Brion - 2016

Cabernet Sauvignon, Merlot,

Puissant et épicé

Bouteille (75cl) 95,00

AOP Médoc Cru Bourgeois,

Château Patache d'Aux - 2019

Cabernet Sauvignon, Merlot, Frais et épicé

Bouteille (75cl) 50,00 / (37.5cl) 30,00 / Verre (15cl) 11,00

AOP Beaune,

Vielle Vignes, Maison Champy - 2020

100% Pinot noir, Fruits Rouges et épices

Bouteille (75cl) 70,00

AOP Châteauneuf Du Pape

Maison Ogier, L'âme - 2022/2023

Grenache noir, Mourvèdre, Intense et racé

Bouteille (75cl) 65,00 / Verre (15cl) 15,00

BLANCS

AOP Chablis 1er cru, Maison Laroche,

Les Vaucoupins - 2022/2023

100% Chardonnay, Floral et délicat

Bouteille (75cl) 65,00 / Verre (15cl) 15,00

AOP Chablis, Maison Laroche,

Les Chanoines - 2023

100% Chardonnay, Frais et minéral

1/2 bouteille (37.5cl) 32,00

AOP Pouilly-Fumé, Joseph Mellot

Domaine des Mariniers - 2022/2023

Sauvignon blanc, Minéral et notes d'agrumes

Bouteille (75cl) 60,00

AOP Viré Clessé

2022

100% Chardonnay, Floral et délicat

Bouteille (75cl) 47,00 / Verre (15cl) 11,00

