

APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny – 19% (6cl)	6 €
Ricard – 45% (2cl), Pastis 51 – 45% (2cl)	4,5 €
Martini Bianco ou Rosso – 14.4% (6c), Campari – 28.5% (6cl)	5,5 €
Kir au Bourgogne blanc (12,5cl) avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise	5,5 €
Lillet Tonic – 17% (15cl)	8,5 €

BIÈRES

Bières pressions	15 cl	25 cl	50 cl
Heineken – 5%	3,5 €	4,5 €	7,5 €
Affligem – 6,7%		5,2 €	8,5 €
Lagunitas IPA – 6,2%		6 €	10 €

Bières Bouteilles 33cl

Brooklyn Lager – 5,2%	7,5 €
Corona	7 €
Grimbergen blonde bière d'abbaye – 6,7%	5,5 €
Grimbergen ambrée bière d'abbaye – 6,5%	5,5 €
Desperados original – 5,9%	6,5 €
Cidre Brut Appie – 4,7%	6,5 €
Heineken - 0%	5,5 €
Desperados Virgin - 0%	6 €

La Brasserie du roi «Bières Bio»

La Royale «Lager» - 4,5%	7 €
La Duchesse «Rousse» -5,4%	7 €
La Concubine «Blanche IPA» - 4,6%	7 €
La Favorite «Pale ale» - 5,1%	7 €
3 Mousquetaires «Triple» 8%	7 €

BOISSONS FRAÎCHES & GAZEUSES

EAUX MINÉRALES

	25 cl	33 cl	50 cl	1L
Vittel			4 €	6 €
San pellegrino			4 €	6 €
Perrier		4 €		

EAU CASTALIE «MICROFILTRATION» 0 KM & 0 DÉCHETS

	75 cl
Plate	2,5 €
Gazeuse	2,5 €

SODAS 25cl

Sprite, Fuze Tea Pêche, Redbull	4,5 €
Fanta Orange, Orangina, Oasis Tropical	
Schweppes Indian Tonic ou Agrûmes	
Coca-cola Classic, Zéro ou Cherry 33cl	4,5 €

JUS DE FRUITS GRANINI

Orange, pomme, tomates	4,5 €
------------------------	-------

NECTAR DE FRUITS GRANINI

Abricot, ananas, pamplemousse	4,5 €
-------------------------------	-------

SODA ARTISANAL MONA

Citron vert - Bio 100% naturel et peu sucrée	4,5 €
Pétillant pommes -Français Bio 100% naturel	4,5 €

MILLÉSIMES

LES VINS BLANCS

	15 cl	75 cl
Ad Vinam Aeternam «Infini Viognier» 2023	6 €	25 €
IGP Pays d'Oc		
AOC Ménetou salon		36 €
Domaine Leclerc		
2022/2023 AOC Chablis	10 €	25 €
Domaine Thierry Mothe 2022/2023		
AOP Lubéron BIO		45 €
Domaine la Cavale 2022		

LES VINS ROSÉS

	15 cl	75 cl
Château Viran 2023	6 €	28 €
Aoc Coteaux d'Aix-en-Provence		
Grand veneur "Bellissime" 2023		36 €
Aoc Côtes du Rhône BIO		
Chateau La Coste 5,50	5,50 €	28 €
Nooh by La Coste - 0 %rosé sans alcool		

LES VINS ROUGES

	15 cl	75 cl
Château de Montmirail "expression 2022"		24 €
IGP Vaucluse		
Château Grand Moulin "Vielles Vignes" 2020/2021		28 €
AOC Corbière		
Mas du Loup 2022/2023		32 €
AOC Minervois BIO		
Domaine Lorieux "Expression" 2020	8 €	39 €
AOC St Nicolas de Bourgueil		
Château Fontis 2018	11 €	52 €
AOC Médoc		
Domaine Gavignet 2022/2023		79 €
AOC Monthélie		

ENTRÉES

Poireaux mimosa 8,5€

Mimosa leeks

Saumon gravlax betterave 10,5€

Beetroot gravlax salmon

Velouté de champignons noisettes 9€

Hazelnut mushrooms velouté

Camembert rôti au thym, miel ou vin blanc 9,5€

Roasted Camembert with thyme, honey, or white wine

Butternut rôti au choix : 7,5€

ricotta ou sauce vierge

*Roasted butternut with your choice of: ricotta
or sauce vierge*

Prix Net TTC, Service comprise, Prix nets(ST)

***Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10% **Weight before cooking may vary by 10%*

*L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant. The provenance of our meats is displayed in the restaurant.
Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergic products : consult information
available at the restaurant reception*

BIO: Produits issu de l'agriculture biologique. BIO: Products from organic farming

PLATS

Pavé de Loup « 160g » au romarin sauce citron 17,5 €
légumes atypique rôtis

*Wolf fish steak
with rosemary and lemon sauce*

Ribs de bœuf « 180g » marinés BBQ 18,5 €
pommes de terre grenaille ail et persil
BBQ beef ribs, baby potatoes with garlic and parsley

Waterzooi de poisson « 150g » ou poulet « 160g » 18,5 €
Fish or chicken waterzooi

Côtelettes d'agneau « 150g » à la plancha, 22 €
panais rôties
Grilled lamb chops, roasted parsnips

Pâtes de l'Essonne à la tomates, 12 €
tomates cerises poêlées au balsamique
Essonne pasta, sautéed cherry tomatoes with balsamic

Magret de canard « 160g » sauce groseille, 19 €
gratin de choux fleurs
Duck breast with currant sauce, cauliflower gratin

Bibimbap sauce kimchi 16 €
Kimchi sauce Bibimbap

Menu enfant 12,50 €
(à la demande)

Prix Net TTC, Service comprise, Prix nets(ST)

***Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. **Weight before cooking may vary by 10%
L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant. The provenance of our meats is displayed in the restaurant.*

*Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergic products: consult information
available at the restaurant reception*

BIO: Produits issu de l'agriculture biologique. BIO: Products from organic farming

A CHAQUE JOUR SON RITUEL GOURMAND

PLAT 14,90 € - DESSERT 8€

OU PLAT + DESSERT 19,90€

LUNDI

Travers de Porc, Potatoes

Pork Ribs ,potatoes



Ile flottante

Floating island

MARDI

Bœuf bourguignon tagliatelles

Beef Bourguignon
with Tagliatelle



Mousse au chocolat

Chocolate Mousse

MERCREDI

Couscous aux boulettes de bœuf

Couscous with beef meatballs



Gaufre sauce chocolat chaud, Ou crème de marrons et crème fouettée

Waffle with chestnut cream
or hot chocolate, whipped cream

JEUDI

Tartiflette, salade verte

Tartiflette, green salad



Salade de fruits d'hivers

Winter Fruits Salad

VENDREDI

Colombo de poissons

Fish Colombo



Crumble aux pommes, poires

Apple crumble

Prix Net TTC, Service comprise, Prix nets(ST)

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. **Weight before cooking may vary by 10%
L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant. The provenance of our meats is displayed in the restaurant.
Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergic products :consult information
available at the restaurant reception

BIO: Produits issu de l'agriculture biologique. BIO: Products from organic farming

LES DESSERTS

Cookie au chocolat en cheesecake 7,5 €
chocolate chip cookie cheesecake

Poire pochée au chocolat et crumble pistache 9€
Poached Pear with Chocolate and Pistachio Crumble

Panna cotta de coco fruits Exotiques 7,5 €
Coconut panna cotta with exotic fruits

Moelleux a la crème de marron sorbet mandarine 9€
Soft cake with chestnut cream and mandarin sorbet

Crème de mascarpone onctueuse au Maracuja 8,5 €
Passion fruit with creamy mascarpone

Profiteroles, sauce chocolat Ou crème de marrons et crème fouettée 7€
Profiteroles, chocolate sauce and whipped cream

Café ou Thé Gourmand 9 €
Gourmand of coffee or tea

Prix Net TTC, Service comprise, Prix nets(ST)

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. **Weight before cooking may vary by 10%
L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant. The provenance of our meats is displayed in the restaurant.

Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergic products : consult information available at the restaurant reception

BIO: Produits issu de l'agriculture biologique. BIO: Products from organic farming

CHAMPAGNES

LES VINS BLANCS

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Champagne Tsarine Premium Brut 12%	11 €		59 €
Laurent Perrier Brut Millésimé 12%			95 €
Laurent Perrier La Cuvée Brut 12%	14 €	42 €	75 €
Nooh by La Coste pétillant rosé 0% alcool "Château La Coste"	8,5 €		50 €

DIGESTIFS 4cl

COGNAC

Hennessy VS, 40%	10 €
Hennessy XO, 40%	25 €

ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d'Age, 40%	8 €
Château de Laubade	7,5 €

CALVADOS

Drouin, 40%	7,5 €
-------------	-------

EAUX DE VIE

Mirabelle Cartron, 45%	7,5 €
Poire Williams Cartron, 43%	7,5 €

LIQUEURS

Get 27, 21%	6,5 €
Cointreau, 40%	6,5 €

BIEN AU CHAUD

TORRÉFACTEUR LOCAL, LA TORRÉFACTION ARTISANALE ET FRANÇAISE

CAFÉ ANNE CARON BLEND SIGNATURE

Espresso	2,5€
Double espresso	3,5€

CAFÉ NESPRESSO

Espresso	2,7€
Double espresso	4,0€
Café tiramisu onctueux	4,9€
Latté Macchiato	4,9€
Cappuccino	4,9€
Cold brew vanille glacé	4,9€

THÉS KUSMI TEA

THÉS NOIRS 3,5€

Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices	
Thé English Breakfast (bio) Thés noirs de Ceylan et d'Assam	
Thé Earl Grey (bio) Thés noirs à la bergamote	
Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thés noirs aux saveurs de fruits rouges	

THÉS VERTS 3,5€

Thé Vert de Chine (bio) Thés vert Sencha de Chine	
Thé Vert à la menthe (bio) Thés vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	
Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	

INFUSIONS 3,5€

Infusion AquaRosa (bio) Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges	
Infusion Be Cool (bio) Mélange de verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	

LATTÉS 3,5€

Chocolat Commerce Equitable Monbana (Bio)	
Matcha latté	