

LES ENTREES

Le velouté de courge aux copeaux de foie gras	8€00
Les six huîtres de Saint-Philibert / Les neuf huîtres de Saint-Philibert	11€00 /14€00
La fricassée de cuisses de grenouilles au beurre persillé	9€00
Le foie gras mi-cuit maison, chutney de figues	15€00
Le carpaccio de poulpe, poivron rôti, vinaigrette de pamplemousse et copeaux de bonite	13€00
Le roulé de saumon mariné, germes de légumes, vinaigrette acidulée	12€00
Le croquant sarrasin, légumes du marché	8€00

LES PLATS

Le magret de canard français laqué au jus de groseille	17€00
Le tartare de bœuf, frites VBF (env. 180g)	15€00
La pêche du moment, légumes du marché	17€00
L'entrecôte grillée, sauce Roquefort VBF (env. 250g)	18€00
Le filet de cabillaud au lard boucané, écrasé de pomme de terre	15€00
L'assiette de légumes de saison	12€00

LES DESSERTS

La crème brûlée à la lavande	7€50
La feuillantine de chocolat, craquant de fruits secs, glace fève de Tonka	9€00
Le tiramisu de saison	6€50
La croustade aux pommes à l'Armagnac et sa boule de glace vanille	9€00
La coupe de glace deux boules (la boule supplémentaire : 1€50)	5€50
L'assiette de fromages affinés	8€00

Pour tout supplément, 1€ vous sera facturé



MENU 19€90

Entrée, plat OU plat, dessert

Boissons non comprises

ENTREES

Le roulé de saumon mariné, germes de légumes, vinaigrette acidulée

ou

*La suggestion du moment **

PLATS

Le filet de cabillaud au lard boucané, écrasé de pomme de terre

ou

*La suggestion du moment **

DESSERTS

La feuillantine au chocolat, craquant de fruits secs

ou

*La suggestion du moment **

*Présentée par le Maître d'hôtel

Pour tout supplément, 1€ vous sera facturé



MENU 26€90

Entrée, plat et dessert

Boissons non comprises

ENTREES

Les 6 huîtres de Saint-Philibert

ou

Le velouté de courge aux copeaux de foie gras

ou

Le carpaccio de poulpe, poivron rôti, vinaigrette de pamplemousse et bonite séchée

PLATS

Le magret de canard français laqué au jus de groseille

ou

La pêche du moment, légumes du marché

ou

L'entrecôte grillée, sauce Roquefort VBF

DESSERTS

La croustade aux pommes à l'Armagnac

ou

La crème brûlée à la lavande

ou

Le tiramisu de saison

Pour tout supplément, 1€ vous sera facturé

APÉRITIFS

CHAMPAGNES

Pierre Gillet 12 cl	7€50
Taittinger Brut 12 cl	9€50
Pierre Gillet 75 cl	49€00
Taittinger Brut 75 cl	65€00

BIÈRES PRESSION

Carlsberg	25 cl 3€80	50 cl 7€00
Grimbergen	25 cl 4€00	50 cl 7€50
Tripick 6°	25 cl 4€00	50 cl 7€50
Monaco, Panaché	25 cl	3€80
Picon Bière	25 cl	4€00

CLASSIQUES

Kir vin blanc 12 cl	4€20
Kir pétillant 12 cl	4€70
Kir Royal 12 cl	8€00
Ricard, Pastis 51 4 cl	3€80
Suze 6 cl	3€70
Porto blanc ou rouge 6 cl	4€20
Martini Bianco, Rosso 6 cl	3€50
Campari 4 cl	3€50

BIÈRES BOUTEILLE

Kronenbourg 1664	33 cl	5€30
Grimbergen Blanche	33 cl	5€50
Desperados	33 cl	5€50
Tripick 8°	33 cl	5€50
Corona	35,5 cl	6€50
Buckler sans alcool	33 cl	3€80

EAUX ET SOFTS

EAUX

Plancoët	50 cl 3€00	100 cl 4€00
Plancoët fines bulles	50 cl 3€00	100 cl 4€00
Perrier	33 cl	3€50
Vittel	25 cl	3€00
Supplément sirop		0€20

SOFTS

Jus de fruits	25 cl	3€30
<i>Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Fraise, Pamplemousse, Framboise</i>		
Coca-cola, Light ou Zéro	33 cl	3€50
Orangina	25 cl	3€50
Thé Glacé	25 cl	3€50
Schweppes Tonic ou Agrum	25 cl	3€50
Red Bull	25 cl	4€70
Diabolo	25 cl	3€00
Sirop à l'eau	25 cl	1€50



CARTE DES VINS

BLANC	<i>Verre 12cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Afrique du Sud 2017 Chenin Privilège	4€00		21€00
IGP Pays d'Oc 2016 Chardonnay Orchys			26€50
IGP Côtes de Gascogne 2017 Tariquet Premières Grives	5€00		29€00
IGP Val de Loire 2016/2017 Marigny Neuf	5€00		30€00
AOC Graves 2015 Dourthe n°1		15€	
AOC Saint Véran 2016 Domaine Innocenti			45€00
AOC Graves 2016 Château Pouyanne			28€00

ROUGE	<i>Verre 12cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
AOC Bordeaux 2015 Moulin De Labordes	4€00	2014 12€50	21€00
IGP Pays d'Oc 2017 Pinot Noir Le Versant	5€00		26€00
AOP Cahors 2016 « Mise à nu » Domaine du Théron, <i>vin naturel</i>			35€00
AOP Bourgueil 2014			27€00
AOC Graves 2016 Château Pouyanne			32€00
AOC Saint Emilion Grand Cru 2014 Château de Rol			44€00

ROSÉ	<i>Verre 12cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
IGP Ile de Beauté 2017 La Sonriza	4€00		21€00
AOC Rosé de Loire 2016/2017 Domaine de Flines		12€50	21€00
AOP Côtes de Provence 2017 Côté Presqu'île by Minuty	5€50	19€00	31€00

SELECTION DU SOMMELIER

AOC Pouilly-Fuissé 2014 Vieilles Vignes Vincent Girardin			57€00
AOC Mercurey 2017 Château de Chamirey			65€00
AOC Pouilly-Fumé 2016 La Doucette			79€00
AOC Pessac-Léognan 2014 Château Tour Léognan			61€00
AOC Santenay 2014 Vieilles Vignes Vincent Girardin			67€00
AOC Saint Emilion Grand Cru 2014 Château Cartier			65€00



CAFETERIE

Expresso, Décaféiné	1€80	Café Viennois	2€80
Double expresso	3€40	Cappuccino	3€00
Café allongé	1€90	Chocolat chaud	3€40
Café crème	2€40	Thé, Infusion (parfums au choix)	2€90

DIGESTIFS

LIQUEUR		San José 4 cl	6€00
Get 27, Get 31, Malibu 4 cl	5€50	RHUM	
Bailey's 4 cl	6€00	Havana Club 4 cl	6€00
Grand Marnier, Cointreau 4 cl	6€00	Kraken 4 cl	7€00
		Diplomatico 4 cl	9€00
BAS ARMAGNAC		VODKA	
Château de Laubade VSOP 4 cl	6€50	Eristoff 4 cl	6€00
		Absolut 4 cl	6€50
CALVADOS		WHISKY	
Le Compte 5ans, Pays d'Auge AOC 4 cl	6€50	Grant's 4 cl	6€00
COGNAC		J&B Rare 4 cl	6€30
Rémy Martin VSOP 4 cl	8€20	Jameson 4 cl	6€50
Rémy Martin XO 4 cl	15€00	Jack Daniel's 4 cl	6€80
EAU DE VIE			
Vieille Prune , Framboise 4 cl	7€00	Aberlour 10 ans 4 cl	7€50
GIN		Glenfiddish 12 ans 4 cl	8€00
Gibson's 4 cl	5€50	Chivas Regal 12 ans 4 cl	8€80
Gordon's 4 cl	6€00	Cragganmore 12 ans 4 cl	9€50
Bombay Sapphire 4 cl	7€00	Oban 14 ans 4 cl	10€00
		Lagavulin 16 ans 4 cl	11€50
TEQUILA		ACCOMPAGNEMENT SOFT	1€60
Sauza Blanco 4 cl	5€50	Hors RED BULL	

