

La Carte Côté Restaurant

ENTRÉES & SALADES

CEVICHE DE DAURADE AUX AGRUMES

MELON, PASTÈQUE
ET JAMBON DE PARME

BURRATINA, TOMATES CERISES
ET PESTO

CARPACCIO DE VEAU,
VIEUX PARMESAN ET PESTO

POKE BOWL DU MOMENT

PLATS

LA PÊCHE DU MOMENT,
À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE

SUPRÊME DE POULET À L'AMARETTO

AÏOLI DE CABILLAUD

LINGUINE & GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS

ENTRECÔTE 300g
SAUCE POIVRE, GORGONZOLA, CAMEMBERT
(BŒUF NÉ ET ÉLEVÉ EN NORMANDIE)

ACCOMPAGNEMENTS

13€ POÊLÉES DE LÉGUMES

FRITES FRAÎCHES

11€ ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE,
CITRON CONFIT ET BASILIC

13€ RATATOUILLE

12€ **DESSERTS**

14€ TIRAMISU

SOUPE DE FRAISES AU BASILIC

TARTE AU CHOCOLAT ET CERISES AMARETTO

19€ CRÈME CARAMEL, ÉCLATS DE NOUGATINE

18€ **ASSIETTE DE FROMAGE**

18€

20€ **FORMULE DU JOUR SUR ARDOISE
UNIQUEMENT LE MIDI**

22€ PLAT 13€

ENTRÉE + PLAT 17€

PLAT + DESSERT 17€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23€

L'Estival
RESTAURANT - BAR

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
Prix TTC Service Inclus

Carte Côté Vins

VERRE (15CL) / BTL (75CL) / MAG (150CL)

ROUGE

BORDEAUX

BORDEAUX SUPERIEUR AOP
«Château Recougne» -- / 22€ / --

LALANDE DE POMEROL AOP
«Château Sergant» -- / 46€ / --

PAUILLAC 1^{ER} CRU CLASSÉ
«Château Mouton Rothschild» -- / 950€ / --

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
«Château Cheval Blanc» -- / 1390€ / --

LANGUEDOC-ROUSSILLON

PIC SAINT LOUP AOP
«Gérard Bertrand» -- / 31€ / --

MERLOT NATURALYS IGP
«Pays d'Oc» 5€ / 23€ / --

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE NUITS AOP
«Aegerter Jean Luc et Paul» -- / 37€ / --

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE DU RHÔNE VILLAGE AOP
«Plan de Dieu» 5€ / 23€ / --

SAINT-JOSEPH AOP
«E. Guigal» -- / 55€ / --

BEAUJOLAIS

BROUILLY AOP
«Chapelle de Venenge» 5€ / 23€ / --

BLANC

LOIRE

MENETOU SALON AOP
«Joseph Mellot - Les Thureaux» 7€ / 35€ / --

POUILLY FUMÉ AOP
«Le Chant des Vignes» -- / 42€ / --

SANCERRE AOP
«Les Ormeaux» -- / 39€ / --

CÔTES DE GASCOGNE

BLANC MOELLEUX
«Tariquet - premières grives» 5€ / 23€ / --

LANGUEDOC-ROUSSILLON

BLANC PAYS D'OC «Extra Blanc» 4€ / 20€ / --

BOURGOGNE

CHABLIS AOP - «Louis Moreau» -- / 29€ / --

MEURSAULT «Vieilles Vignes»
«Domaine les Champs-lins» -- / 79€ / --

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE

MINUTY PRESTIGE -- / 35€ / --

MINUTY ROSE ET OR -- / 47€ / 95€

CHÂTEAU SAINT-MAUR
Cru classé «Excellence» -- / 45€ / --

LANGUEDOC-ROUSSILLON

PAYS D'OC «Gris Blanc» 4€ / 23€ / 48€

CHAMPAGNE

LA COUPE 9€ Verre 12 cl

MINI MOËT & CHANDON 20€ Bouteille 20cl

PERRIER JOUET 85€ Bouteille 75cl

MOËT & CHANDON 85€ Bouteille 75cl

190€ Magnum 150cl

MOËT & CHANDON 100€ Bouteille 75cl

GRAND VINTAGE 100€ Bouteille 75cl

MOËT & CHANDON ICE 100€ Bouteille 75cl

220€ Magnum 150cl

MOËT & CHANDON NIR 120€ Bouteille 75cl

DOM PÉRIGNON 250€ Bouteille 75cl

500€ Magnum 150cl

Prix TTC Service Inclus