

Les Entrées

Ceviche de cabillaud	17.00
Façon péruvienne (1,4,7,9)	
Autours du Bois Côtes du Rhône blanc, Domaine Durieu	9.00
Foie gras	21.00
Brioche grillée, confiture de saison (1,3,5,7,9,12)	
Moelleux du moment	9.00
Carpaccio de magret de canard	16.00
Chèvre et pesto (1,3,5,7)	
Pinot Gris Wormer Wäibour, Domaine Schmit-Fohl	8.00
Saumon grawlax	15.00
Granny Smith (1,4,7,11)	
Viognier Villa blanche Languedoc	8.00
Velouté de saison (1,9,12)	11.00
Chardonnay Villa blanche Languedoc	8.00
Œuf Parfait	13.00
Poêlée de giroles et jus corsé	
Riesling Ahn Vogelsang, Domaine Schmit-Fohl	9.00

Les Poissons

Poulpe grillé	32.00
Caponata (4,12)	
Autours du Bois Côtes du Rhône blanc, Domaine Durieu	9.00
Dos de cabillaud	26.00
Ecrasé de pommes de terre citronné (4,11,12)	
Viognier Villa blanche Languedoc	8.00

Les Woks, Nouilles de riz

Wok de légumes (1,6,11,12)	21.00
Côtes du Rhône Plan de Dieu, Domaine Durieu	9.00
Wok de bœuf (1,6,11,12)	23.00
Côtes du Rhône Plan de Dieu, Domaine Durieu	9.00
Wok de gambas (1,2,6,11,12)	24.00
Viognier Villa blanche Languedoc	8.00

Les Viandes

Entrecôte de bœuf	28.00
Sauce poivre, frites & salade (1,7,9,10,12)	
Bordeaux Lussac St Emilion Château les Alberts	9.00
Filet de bœuf cuit basse température	32.00
Sauce poivre, frites & salade (1,7,9,10,12)	
Flor De Morca, Espagne	8.00
Magret de canard grillé aux girolles	28.00
Ecrasé de pommes de terre (1,7,9,10,12)	
Karma Ferro 13 Primitivo Puglia Italie	9.00
Burger de bœuf	23.00
Pain ciabata sauce barbecue (1,7,9,10,12)	
Côtes du Rhône Plan de Dieu, Domaine Durieu	9.00

Les Spécialités

La Bouchée à la Reine	24.00
Volaille, frites (1,3,7,9,10,12)	
Pinot Gris Wormer Wäibour, Domaine Schmit-Fohl	8.00
Duo de Cordon bleu de poulet jaune et veau au comté Bio	25.00
Sauce champignons, frites et salade (1,3,5,7,9,10,12)	
Karma Ferro 13 Primitivo Puglia Italie	9.00
Souris d'agneau au vin rouge (1,7,9,12)	29.00
Flor De Morca, Espagne	8.00
Filet américain	23.00
Frites & salade (1,3,12)	
Bordeaux Lussac St Emilion Château les Alberts	9.00

A Partager pour 2 personnes

Planche de Charcuteries	15.00
Planche de Fromages	18.00
Planche Mixte	20.00

Le Chariot de fromages

Fromages (7) trilogie ou 5 fromages	12,00	15,00
-------------------------------------	-------	-------

Les Desserts

La Crème brûlée (3,7)		10,00
-----------------------	--	-------

Moelleux du moment	9.00	
--------------------	------	--

Panna Cotta pêche & Romarin (1,7,12)		11.00
--------------------------------------	--	-------

Moelleux du moment	9.00	
--------------------	------	--

Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon (1,3,7,5)		12.00
---	--	-------

Porto Niepoort, LBV 2019	11.00	
--------------------------	-------	--

La traditionnelle dame Blanche (1,3,8,7)		9.00
--	--	------

Moelleux du moment	9.00	
--------------------	------	--

Assiette gourmande (1,3,5,7,12)		12,00
---------------------------------	--	-------

Coupe de Champagne Mailly	13.00	
---------------------------	-------	--

Menu Au P'tit Max à 45.00

Velouté de saison

Ou

Œuf parfait

Poêlée de girolles et jus corsé

Entrecôte de bœuf sauce poivre

Frites, salade

Ou

Dos de cabillaud

Ecrasé de pommes de terre citronné

Ou

Wok de légumes

Trilogie de fromages

Ou

La crème brûlée à la vanille

Ou

Moelleux au chocolat

Menu Découverte à 55.00

Saumon Grawlax

Granny Smith

Ou

Carpaccio de magret de canard fumé

Chèvre et pesto

Poulpe Grillé

Caponata

Ou

Filet de bœuf cuit basse température

Sauce poivre, frites & salade

Ou

Wok de légumes

Trilogie de fromages

Ou

Panna Cotta pêche & romarin

Ou

Assiette gourmande

Liste des Allergènes

- 1 - Céréales contenant du gluten et les produits à base de céréales
- 2 - Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 - Œufs et produits à base d'œufs
- 4 - Poissons et produits à base de poissons
- 5 - Arachides et produits à base d'arachides
- 6 - Soja et produits à base de soja
- 7 - Lait et produits à base de lait
- 8 - Fruits à coques
- 9 - Céleri et produits à base de céleri
- 10 - Moutarde et produit à base de moutarde
- 11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- 12 - Anhydride sulfureux et sulfites
- 13 - Lupin et produits à base de lupin
- 14 - Mollusques et produits à base de mollusques

Les Apéritifs

LES BULLES

La Coupe de Champagne

13.00

La Coupe de Crémant

8,00

La Coupe de Crémant Rosé

9,00

Le kir Royal Champagne

13.50

Le kir Crémant

8.50

Le kir Vin blanc

7.50

LES PORTOS Niepoort

Porto blanc

7.00

Porto Rouge Ruby

7.00

Porto Rouge Tawny

9.00

Porto Rouge LBV 2019

11.00

LES VERMOUTHS

Martini blanc ou rouge

7.00

LES BITTERS

Campari, Suze

7.00

Apérol Spritz

11.00

LES AMERS

Picon Bière

5.50

Picon Vin Blanc

7.00

Cynar

7.00

LES GINS TONICS

Hendrick's

14.00

Tanqueray

12.00

Generous

14.00

Monkey 47

15.00

Panda

14.00

Mom

14.00

(10cl)

Bombay Sapphire

13.00

Brockmans

14.00

Arduenna

15.00

Sir Chill

17.00

Birds

14.00

LES COCKTAILS

Margarita

12.00

Hugo

11.00

Mojito

12.00

Caipirina

12.00

Pina Colada

12.00

Bloody Mary

12.00

Cocktail sans alcool

8.00

Américano

12.00