

# 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),	5,5 €
Campari – 28.5% (6cl)	5,5 €
Kir au Bourgogne blanc (12,5cl)	5,5 €
avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise	
Lillet Tonic – 17% (15cl)	8,5 €

# BIÈRES

<b>Bières pressions</b>	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 - 0%	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		36 €
AOC Ménetou salon		36 €
Domaine Leclerc		
2022/2023 AOC Chablis	10 €	25 €
Domaine Thierry Mothe 2022/2023		45 €
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 €	28 €
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 rôtie 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, 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, chantilly

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 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	