

# LA CARTE

Avec Alexandre Marchon (saison Top Chef 2023)

## Grignotage

Demandez nos suggestions du jour à l'ardoise

Prix service compris - Prix TTC

Cecina de bœuf de Leon de la Maison Seguin	13 €
Jambon iberico de la Maison Seguin	14 €

## Entrées

Crudo de pêche de ligne, ponzu, huile d'aneth, kumquat, tagete	15 €
Tartare de veau, anguille fumée, cerfeuil, parmesan, graines de moutarde	18 €
Tomates de pleine terre, pêche, livèche, gaspacho, huile de feuille de figuier	16 €
Courgettes braisées, ricotta, bisque d'étrilles, framboises, origan frais	14 €

## Plats

Aubergine à la milanaise, risotto d'épeautre au pesto, condiment tomate, roquette	21 €
Lieu jaune de ligne, fenouil confit, purée de carottes raz el hanout, fumet aux moules	25 €
Riz socarrat à la bisque, langoustines, pressé d'oreilles de cochon, citron confit	38 €
Chuck Flap de bœuf Angus, artichauts poivrade, condiment oignons/ anchois, jus	27 €
Echine de cochon Duroc, coques, purée de céleri rave, petits pois, aneth, jus	24 €

## À partager

Plateau de fruits de mer 6 huîtres Gillardeau, 6 huîtres Fines de Claire, crevettes roses et grises, bulots, 4 langoustines et 1 tourteau	150 €
Côte de bœuf Normande 90 jours de maturation (environ 2,5kg)	220 €

## Écailler

Crevettes grises & mayonnaise	9 €
Crevettes roses & mayonnaise	12 €
6 huîtres fines de claire & vieux vinaigre	11 €
6 huîtres Gillardeau Spéciales n°3 & vieux vinaigre	19 €
Bulots & mayonnaise	9 €
1/2 tourteau et mayonnaise	17 €

## Fromage

Sélection de fromages de la fromagerie Goncourt	9 €
---	-----

## Kids

Pizza regina	12 €
Une boule de glace au choix	

## Desserts

Eton mess aux fruits rouges, oxalis, tagète	9 €
Crofiterole amandes tonka et chocolat	14 €
Affogato	7 €
Glaces de la Maison Louise Vanille, violette, sorbet chocolat, sorbet citron, sorbet fraise	4 €

## Trous

Trou Mexicain Sorbet aux herbes aromatiques/mezcal	12 €
Trou Normand Glace pommes et estragon/calvados	12 €
Trou Marseillais Sorbet fenouil/pastis	12 €
Trou Italien Glace amande/amaretto	12 €



# BOISSONS

Avec Alexandre Marchon (saison Top Chef 2023)

## Bières

Prix service compris - Prix TTC

Blonde Gallia Coq d'habitude	25cl / <b>4,5€</b> / 50cl / <b>8,5€</b>
IPA Gallia Gold	25cl / <b>6€</b> / 50cl / <b>11€</b>
Gallia Pélican	25cl / <b>7€</b> / 50cl / <b>12€</b>
Blanche Weiss et Versa	25cl / <b>6€</b> / 50cl / <b>11€</b>

## Cocktails

<b>Daiquiri</b> Rhum, citron vert, sirop de sucre	<b>14€</b>	<b>Spritz Aperol</b> Aperol, prosecco, perrier	<b>9,5€</b>
<b>Grand Margarita</b> Tequila, triple sec, citron vert	<b>16€</b>	<b>Spritz Campari</b> Campari, prosecco, perrier	<b>11€</b>
<b>Negroni</b> Gin, vermouth rouge, campari	<b>15€</b>	<b>Spritz St Germain</b> St Germain, prosecco, perrier	<b>12€</b>
<b>Old fashion</b> Bourbon, sucre blanc, angostura	<b>14€</b>	<b>Michelada</b> Bières, jus de tomate, citron	<b>7€</b>
<b>Paloma</b> Tequila, soda pamplemousse, citron vert	<b>16€</b>	<b>French 75</b> Gin, prosecco, citron	<b>12€</b>
<b>Espresso Martini</b> Café, liqueur, de café, vodka	<b>15€</b>	<b>Bloody Mary</b> Vodka, jus de tomate, citron	<b>11€</b>
<b>Mojito</b> Rhum, citron vert, Menthe, cassonade, perrier	<b>11€</b>	<b>Ti punch</b> Rhum, citron vert, cassonade	<b>6€</b>
<b>Caipirinha</b> Cachaca, citron vert, cassonade	<b>9€</b>	<b>Long drink</b> Redbull <b>+2€</b>	<b>9,5€</b>

## Cocktails sans alcool

<b>Cool kids</b> Jus de fraise, citron, menthe, Perrier	<b>8€</b>
<b>Sweetie</b> Jus de pomme, jus d'ananas, jus de cranberry, citron vert, sirop de pêche	<b>8€</b>
<b>Lemint</b> Citronnade à la menthe	<b>8€</b>

## Digestifs

<b>Calvados</b> Christian Drouin	6cl / <b>15€</b>
<b>Cognac</b> Hennessy	6cl / <b>18€</b>
<b>Poire</b> Cigogne	6cl / <b>10€</b>
<b>Prune</b> Cigogne	6cl / <b>10€</b>
<b>Amaretto</b> Disaronno	6cl / <b>10€</b>
<b>Baileys</b>	6cl / <b>8€</b>
<b>Get 27</b>	6cl / <b>8€</b>

## Soft

<b>Jus Pago</b> Abricot, pomme, ace, fraise, tomate	20cl / <b>6€</b>
<b>Organics bio</b> Viva mate, tonic, gingerbeer	25cl / <b>6€</b>
<b>Redbull classique, pastèque et sans sucre</b>	33cl / <b>6€</b>
<b>Coca / coca zéro</b>	33cl / <b>6€</b>
<b>Limonade Angeline</b>	25cl / <b>5€</b>
<b>Abatilles pétillante</b>	33cl / <b>5,5€</b>
<b>Café ou thé frappé</b>	<b>6€</b>

## Boissons chaudes

<b>Expresso / Allongé</b>	<b>2,6€</b>
<b>Noisette</b>	<b>3,8€</b>
<b>Cappuccino / café crème</b>	<b>4,8€</b>
<b>Thé et tisane</b>	<b>5€</b>



# VINS

Avec Alexandre Marchon (saison Top Chef 2023)

## Blanc

Prix service compris - Prix TTC

V.D.F. Coq Léon, 2022, Domaine Piron   <b>Biodynamie</b>	12 cl/6€ / 75 cl/28€
Côtes du Roussillon « Modatmour » 2022/23, Domaine Modat   <b>Biodynamie</b>	34€
Vin de France, « Maccabeu », 2022, Artisans Partisans   <b>Bio</b>	35€
Mœlleux - I.G.P Côtes de Gascogne, « Lune de Miel », 2022   <b>Biodynamie</b>	12 cl/8€ / 75 cl/36€
Vin de France, Chardonnay, 2023, Domaine La Croix de Montjoie   <b>Bio</b>	12 cl/8€ / 75 cl/37€
Muscadet, « Star Fish », 2023, Domaine Eric Chevalier   <b>Bio</b>	38€
Touraine, Sauvignon, 2022, Domaine Bonnigal-Bodet   <b>Bio</b>	12 cl/8€ / 75 cl/39€
D.O.C Vinho Verde Portugal, 2022, Vinibio   <b>Bio</b>	40€
Vin de France, « Stella Ducit », 2023, Domaine Saint Préfet   <b>Biodynamie</b>	46€
Beaujolais, Leynes « Les magnons », 2022, Domaine de FA   <b>Biodynamie</b>	53€
Mâcon-Loché, « Cuvée du Clocher », 2022, Céline et Laurent Tripoz   <b>Biodynamie</b>	60€
Bourgogne Aligoté, 2022, Domaine Sylvain Pataille   <b>Bio</b>	62€
Beaujolais blanc, 2022, Domaines Georges Descombes   <b>Bio</b>	65€
Alsace, « Riesling Kientzheim », 2022, Domaine Trapet   <b>Bio</b>	69€

## Orange

Alsace, « Les saveurs macérées » 2022, Domaine Binner   <b>Biodynamie</b>	12 cl/9€ / 75 cl/41€
Murcia Espagne, « Litro Blanco », 2022, Garcia Perez   <b>Nature</b>	49€
Alsace, « Ambre » Gewurtztraminer, 2022, Domaine Trapet   <b>Biodynamie</b>	79€

## Rosé

Côtes du Roussillon « Modatmour » 2023, Domaine Mordat   <b>Biodynamie</b>	12 cl/7€ / 75 cl/34€
A.O.P. Bandol, 2022, Dupuy de Lôme Rosé   <b>Bio</b>	75 cl/48€ / Mag/89€
A.O.P. Bandol, « Moulin des Costes », 2022, Domaine Bunan	Mag/112€

## Rouge

V.D.F. Coq Léon, 2022, Domaine Piron   <b>Biodynamie</b>	12 cl/6€ / 75 cl/28€
I.G.P Terre Siciliane Italie, « Frappato », 2022 Domaine Santa Tresa   <b>Bio</b>	30€
Côtes du Roussillon « Modatmour » 2022/23, Domaine Modat   <b>Biodynamie</b>	12 cl/7€ / 75 cl/34€
Vin de France, « Cinsault », 2022, Artisans Partisans   <b>Bio</b>	35€
Val de Loire, « Emeri », 2023, Domaine Eric Chevalier   <b>Bio</b>	37€
Vin De France, « Pinot Noir », 2023, Domaine La Croix de Montjoie   <b>Bio</b>	12 cl/8€ / 75 cl/38€
A.O.C Côtes du Rhône « Terre d'Aigles », 2022, Domaine Richaud   <b>Bio</b>	39€
Brouilly, 2022, Domaine Georges Descombes   <b>Bio</b>	48€
Crozes Hermitage « Cuvée L », 2023, Domaine Combier   <b>Bio</b>	58€
Bourgogne, 2022, Domaine Sylvain Pataille   <b>Bio</b>	72€
Alsace, « Chapelle 1441 », 2022, Domaine Trapet   <b>Biodynamie</b>	79€
Morgon, 2017, Domaine Marcel Lapierre   <b>Biodynamie</b>	85€
Marsannay, 2022, Domaine Pataille   <b>Biodynamie</b>	95€
Brouilly, 2021, « Vieilles Vignes », Domaine Georges Descombes   <b>Biodynamie</b>	Mag/140€

## Bulles et Champagnes

Bairrada Portugal, « Rosa Duck », NM, Maria Pato   <b>Nature</b>	46€
Frizante Italie, « Alpino Bianco », NM, Furlani   <b>Nature</b>	46€
Vouvray Brut, « Méthode Traditionnelle », Sébastien Brunet   <b>Bio</b>	12 cl/9€ / 75 cl/46€
Champagne Langlet brut grande réserve	12 cl/14€ / 75 cl/69€ / Mag/140€
Champagne Langlet blanc de blanc brut NM	98€

