

**FORMULE ENTRÉE - PLAT - DESSERT 45€**

*parmi une sélection de plats proposés \**

## ENTRÉES

- \* NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES / POMMES DE TERRE EN SIPHON / OEUFS DE LUMP 18€
- \* CRÈME DE COURGE / CHÂTAIGNES 12€
- RAVIOLES DE GAMBAS / ÉPINARDS / JUS DE TÊTES AU COMBAVA 17€

## PLATS

- \* PINTADE FERMIÈRE / CHAMPIGNONS / CHOCOLAT BLANC 25€
- \* NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES / ÉPINARDS 28€
- MAGRET DE CANARD / PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON 31€
- \* BROCOLI RÔTI / PURÉE DE BUTTERNUT 22€

## FROMAGE ET DESSERTS

- \* SAINT-MARCELIN DE LA FERME D'ALEXANDRE 12€
- MILLE-FEUILLE VANILLE 16€
- \* POMMES RÔTIES / CRUMBLE / CRÈME DIPLOMATE 12€
- \* MOUSSE AU CHOCOLAT 70% / NOISETTES 12€

## ALCOOLS

### BIÈRES

Corona 35,5cl 8€

### APÉRITIFS

Martini blanc 6,5€  
Martini rouge 6,5€  
Kir *mûre - framboise - violette* 5,5€  
Kir royal 13€  
Ricard 6,5€

### COCKTAILS

Mojito 12€  
Spritz aperol 10€  
Spritz Saint-Germain 12€  
Gin tonic 12€  
Caipirinha 12€  
Cuba libre 12€

### COCKTAILS SIGNATURES

Le purple 14€

*gin, crème de violette, verveine, citron*

Concombre fizz 14€

*vodka, concombre, chambord, citron*

Le madeleine 14€

*coitreau, dissarona, ananas*

### WHISKY

Lagavulin 16€  
Nikka 16€  
Gentleman Jack 12€

### CHAMPAGNES

Gratitot-Pillièrè Brut 75€  
Laurent-Perrier 90€

### DIGESTIFS

Cognac courvoisier XO 14€  
Armagnac 14€  
Limoncello 11€  
Get 27 11€  
Disaronno 14€  
Rhum arrangé 15€

## SOFTS

### SODA

Jus de fruit 3,9€  
Diabolo 4,5€  
Coca-cola 4,5€  
Coca-cola zéro 4,5€  
Ice Tea 4,5€  
Schweppes tonic 4,5€  
Schweppes agrumes 4,5€

### MOCKTAILS

Virgin mojito 8€  
Cocktail de fruits 8€

### BOISSONS CHAUDES

Expresso 3€  
Expresso au comptoir 2€  
Café allongé 3€  
Café noisette 3€  
Café crème 4€  
Thé / Infusion 4,5€  
Capuccino 4,9€  
Chocolat chaud 4,9€

### EAUX MINÉRALES

Badoit 6€  
Evian 6€

CARTE DES BOISSONS

CARTE DES VINS

BRUNCH

## VINS ROUGES

	12cL	24 cL	75cL
<b>BOURGOGNE</b>			
CÔTE CHALONNAISE AOC, PINOT NOIR MILLEBUIS 2022	8€	14€	37€
RULLY AOC CHAPONNIÈRES, DOMAINE NINOT 2021 <b>BIO</b>			53€
MERCUREY AOC DOMAINE MICHEL JUILLOT LES VIGNES DE MAILLONGE 2021			66€
<b>LANGUEDOC / ROUSSILLON</b>			
PIC SAINT-LOUP AOP, ALTITUDE 192 TERRE HAUTE 2021	8,5€	15€	37€
<b>LOIRE</b>			
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC, LES CHANTERAINES 2021	6€	10€	27€
BOURGUEIL AOC, TRINCH 2021 <b>BIO</b>			39€
SANCERRE AOC, LES CHATAIGNIERS ROUGE 2020			52€
<b>RHÔNE</b>			
BEAUMES-DE-VENISE AOC, DOMAINE PIERRE ROUGON 2021	8€	14€	34€
SAINT-JOSEPH AOP MARCILLY 2020			49€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC, LES GRANIÈRES DE LA NERTHE 2019/2020 <b>BIO</b>			79€
<b>BORDEAUX</b>			
LALANDE-DE-POMEROL AOC, CHÂTEAU LE JARD CHATAIN 2020			46€
PAUILLAC AOC HARMONIE DE FONBADET 2018			57€
MARGAUX AOC CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE 2016			70€

## VINS BLANCS

<b>BOURGOGNE</b>			
SAINT-VERAN AOC, DOMAINE INNOCENTI 2022	10€	17€	39€
CHABLIS AOC, FAMILLE SAVARY 2021			49€
<b>LOIRE</b>			
COTEAUX-DU-LAYON AOC CHÂTEAU DE LA ROULERIE 2022 <b>BIO</b>	10€	17€	38€
POUILLY FUMÉ AOC, LES CLAIRERES 2022			42€
SANCERRE AOC, JOLIVET BLANC 2022			61€
<b>RHÔNE</b>			
CÔTES-DU-RHÔNE AOC, LES 3 GARÇONS 2022 <b>BIO</b>	6€	10€	26€
CROZES-HERMITAGE AOC, GUIGAL BLANC 2020/2021			51€
<b>IGP PAYS D'OC</b>			
CHARDONNAY LA CHEVALIÈRE LAROCHE <b>BIO</b>	6€	10€	26€

## VINS ROSÉS

<b>CÔTES DE PROVENCE</b>			
AOC LES CELLIERS DE RAMATUELLE	6€	10€	27€
AOC MINUTY PRESTIGE ROSÉ			49€

CARTE DES VINS

BRUNCH

# Le brunch du Quai Liberté

Tous les dimanches de 11h30 à 16h30

37€ par personne

## **Boisson chaude** (au choix)

Café, thé, infusion ou chocolat chaud

## **Boisson froide** (au choix)

Jus pressés de pamplemousse, orange ou citron

## **Pancakes**

Confitures, chocolat ou sirop d'érable et ses fruits

## **Oeufs brouillés**

Speck fumé

## **Plat**

Poisson de la criée, viande (volaille) ou végétarien

## **Dessert**

Minestrone de fruits ou tarte au chocolat