

# LE RESTAURANT



Goûtez à la Liberté !

## FORMULE DÉJEUNER 28€

du mardi au vendredi

Entrée - Plat / Plat - Dessert

## FORMULE DINER ET WEEK-END 45€

Entrée - Plat - Dessert

## ENTRÉES

Ceviche de haddock façon thaï	12€
Aubergine confite / Crème de sésame aux agrumes / Amandes et Grenade	12€
Chèvre frais et Tortillas / Chutney de légumes au curry	12€
Jambon Serrano et Manchego façon tapas	12€

## PLATS

Pulled pork sauce BBQ / Pommes grenailles	23€
Dos de cabillaud / Pesto persil plat / Poêlée de légumes	25€
Onglet de boeuf aux échalotes confites / Purée de pommes de terre	26€
Falafels / Pleurotes / Sauce chimichurri / Poêlée de légumes	22€
Curry de queue de gambas au lait de coco / Poêlée de légumes	26€

## FROMAGES ET DESSERTS

Brie de meaux farci aux noix / Noisettes et raisins secs / Mesclun	12€
Crèmeux chocolat noir / Tuile sésame	12€
Tarte au citron déstructurée	12€
Croissant mille-feuille à la vanille	12€

Menu susceptible de changer en fonction de l'arrivage.

LA CARTE

# ALCOOLS

## BIÈRES

La Parisienne	
Blonde 5°	7€
Blanche 5°	8€
IPA 5°	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€
Cointreau, disaronno, ananas	

## WHISKY

Lagavulin	16€
Nikka	16€
Gentleman Jack	12€

## CHAMPAGNES

Gratiot-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€
Cappuccino	4,9€
Chocolat chaud	4,9€

### EAUX MINÉRALES

Badoit 6€
Evian 6€

# VIN ROUGES

## BOURGOGNE

	12CL	24CL	75CL
Côte Chalonnaise AOC, Pinot Noir Millebuis 2022	8€	14€	37€
Rully AOC Chaponnières, Domaine Ninot 2021 BIO			53€
Mercrey AOC Domaine Michel Juillot Les vignes de Maillonge 2021			66€

## LANGUEDOC / ROUSSILLON

Pic Saint-Loup AOP, Altitude 192 Terre Haute 2021	8,5€	15€	37€
---	------	-----	-----

## LOIRE

Saumur-Champigny AOC, Les chanteraines 2021	6€	10€	27€
Bourgueil AOC, Trinch 2021 BIO			39€
Sancerre AOC, Les Chataigniers Rouge 2020			52€

## RHÔNE

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 BIO			79€

## BORDEAUX

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€

# VIN BLANCS

## BOURGOGNE

Côte Chalonnaise AOC, Pinot Noir Millebuis 2022	10€	17€	39€
Rully AOC Chaponnières, Domaine Ninot 2021 BIO			49€

## LOIRE

Saumur-champigny AOC, Les chanteraines 2021	10€	17€	38€
Bourgueil AOC, Trinch 2021 BIO			42€
Sancerre AOC, Les Chataigniers Rouge 2020			61€

## RHÔNE

Côtes-du-Rhône AOC, Les 3 Garçons 2022 BIO	6€	10€	26€
Crozes-Hermitage AOC, Guigal Blanc 2020/2021			51€

## IGP PAYS D'OC

Chardonnay La Chevalière Laroche BIO	6€	10€	26€
--------------------------------------	----	-----	-----

# VIN ROSÉS

## CÔTES DE PROVENCE

AOC Les Celliers de Ramatuelle	6€	10€	27€
AOC Minuty Prestige Rosé			49€