

LE RESTAURANT

Goûtez à la Liberté !

FORMULE DÉJEUNER* • 23€

Plat du jour, verre de vin de notre sélection ou soft, café



Tous nos plats sont faits maison.

ENTRÉES

Gros œufs bio mimosa	9€
Multicolore de tomates, burrata crémeuse, pesto rouge	11€
Courgettes rôties, mousse de pois chiche aux herbes, condiment de carottes 🌿	12€
Tataki de boeuf au gingembre	12€
Tartare de saumon aux agrumes, fenouil aux graines de sésame	16€

PLATS

Plat du jour (hors week-end)	19€
Risotto crémeux, légumes cuits et crus 🌿	16€
Salade César	18€
Suprême de volaille jaune, mousseline de carottes, sauce piperade	26€
Pavé de saumon rôti au soja, légumes d'été, sauce orange basilic	28€
Entrecôte de bœuf français, purée au piment d'espelette, jus corsé et fumé	32€

FROMAGES ET DESSERTS

Saint marcellin, mesclun	12€
Salade de fruits rouges à la menthe, mousse pistache	11€
Café gourmand	12€
Chou à la vanille, praliné, sauce caramel	12€
Financier au thé matcha, lemon curd au citron vert	13€
Croustillant de chocolat guanaja 75%	14€

Prix net en euros - Taxe et service compris -

Tableau des allergènes disponible à la demande ainsi que la provenance de la viande

*Disponible du lundi au vendredi, le midi.

LA CARTÉ

ALCOOLS

BIÈRES 33cl

La Parisienne	
Blonde 5°	7€
Blanche 5°	8€
IPA 5°	8€

APÉRITIFS

Coupe de champagne (12cl)	13€
Martini blanc (6cl)	6,5€
Martini rouge (6cl)	6,5€
Kir mûre - framboise - violette (12cl)	5,5€
Kir royal (12cl)	13€
Ricard (4cl)	6,5€

COCKTAILS 15cl

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

WHISKY 4cl

Lagavulin	16€
Nikka	16€
Gentleman Jack	12€

CHAMPAGNES 75cl

Gratiot-Pillière Brut	75€
Laurent-Perrier	90€

DIGESTIFS 4cl

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

SOFTS

SODA

Jus de fruit (33cl)	3,9€
Diabolo (33cl)	4,5€
Coca-cola (33cl)	4,5€
Coca-cola zéro (33cl)	4,5€
Ice Tea (25cl)	4,5€
Schweppes tonic (33cl)	4,5€
Schweppes agrumes (33cl)	4,5€

MOCKTAILS 15cl

Virgin mojito	8€
Cocktail de fruits	8€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3€
Café allongé	3€
Café noisette	3€
Café crème	4€
Thé / Infusion	4,5€
Cappuccino	4,9€
Chocolat chaud	4,9€

EAUX MINÉRALES 1L

Badoit	6€
Evian	6€

Prix net en euros - Taxe et service compris

VIN BLANCS

LOIRE

	12CL	24CL	75CL
Coteaux-du-Layon AOC Château de La Roulerie 2022 BIO	10€	17€	38€
Pouilly Fumé AOC, LES CLAIRERES 2022			42€
Sancerre AOC, Jolivet blanc 2022			61€

BOURGOGNE

Saint-Veran AOC, Domaine Innocenti 2022	10€	17€	39€
Chablis AOC, Famille Savary 2021			49€

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€

VIN ROUGES

LOIRE

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

BOURGOGNE

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

RHÔNE

Baumes-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€

LANGUEDOC / ROUSSILLON

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

Prix net en euros - Taxe et service compris