

# 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

Terrine de campagne aux figues, mesclun, confit d'échalotes	8€
Velouté de Butternut, mousse de cèpes, huile de noix 	10€
Haricot Tarbais en persillade, champignons, jambon des Pyrénées	11€
Haddock fumé, lentilles vertes du Puy, vinaigre de cidre	12€
Salade de gambas, réduction de bisque, légumes croquants d'automne	14€

## PLATS

Plat du jour*	19€
Riz sauvage aux pleurotes, crème de potimarron 	19€
Filet de bar rôti, beurre blanc à l'estragon, mousseline de panais	22€
Sauté d'agneau aux amandes façon grand-mère	25€
Bœuf confit à la bourguignonne, écrasé de pommes de terre	28€
Filet de canette label rouge rôti, légumes d'automne, jus à l'échalote	31€

## FROMAGES ET DÉSSERTS

St Nectaire fermier AOP, Sainte-Maure-de-Touraine, mesclun aux noix & confiture de pomme maison	8€
Riz au lait à l'ancienne, caramel beurre salé	9€
Poire amandine, sablé vanille, infusion d'hibiscus	10€
Café ou thé gourmand & cookies de Moïse	12€
Succès chocolat noisette	12€
Crumble coco aux fruits exotiques	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 mardi 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