

LE RESTAURANT

Goûtez à la Liberté !

FORMULE DÉJEUNER • 23€

Plat du jour, verre de vin de notre sélection ou soft, café
du mardi au vendredi, le midi.

 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€
Boeuf 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 DESSERTS

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€

SOFTS

SODA

Jus de fruit (33cl)	5€
Diabolo (33cl)	5€
Coca-cola (33cl)	6€
Coca-cola zéro (33cl)	6€
Ice Tea (25cl)	6€
Schweppes tonic (33cl)	6€
Schweppes agrumes (33cl)	6€

MOCKT@ILS 15CL

Virgin mojito	8€
Cocktail de fruits	8€
Virgin mule	8€

EAUX MINÉRALES

	0,5L	1L
Badoit	5,5	7€
Evian	5,5	7€

BOISSONS CH@UDES

Café allongé	3€
Café noisette	3€
Expresso	3€
Double expresso	4,5€
Café crème	5€
Thé / Infusion	5€
Chocolat chaud	5€
Cappuccino	6€



ALCOOLS

BIÈRES 33CL

La Parisienne

Blonde 5°	8€
Blanche 5°	8€
IPA 5°	8€

APÉRITIFS

Kir mûre, framboise, violette, pêche (12cl)	5,5€
Martini blanc (6cl)	6,5€
Martini rouge (6cl)	6,5€
Martini fiero (6cl)	6,5€
Ricard (4cl)	6,5€
Kir royal (12cl)	13€

COCKTAILS 15CL

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

WHISKY 4CL

Gentleman Jack	12€
Lagavulin (16 ans)	19€
Nikka	18€

DIGESTIFS 4CL

Limoncello	11€
Get 27	11€
Cointreau	11€
Manzana	11€
Vodka absolut	11€
Chambord	12€
Cognac Borderies XO	24€
Armagnac Château de Laubade (25 ans)	18€
Disaronno	14€

VINS BLANCS

LOIRE

	12CL	24CL	75CL
Coteaux-du-Layon AOC, Château de La Roulerie 2022 BIO	10€	17€	38€
Pouilly-Fumé AOC, Les Clairières 2023			42€
Sancerre AOC, Jolivet blanc 2022			61€

BOURGOGNE

	12CL	24CL	75CL
Bourgogne Aligoté AOP, Les Planchants 2023	8€	14€	35€
Macôn-Villages AOP, De Fayères 2023			47€

RHÔNE

	12CL	24CL	75CL
Côtes-du-Rhône AOC, Les 3 Garçons 2022 BIO	7€	12€	32€
Crozes-Hermitage AOC, Guigal Blanc 2020/2021			51€

IGP PAYS D'OC

	12CL	24CL	75CL
Chardonnay, La Chevalière Laroche BIO 2023	6€	10€	26€

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE

	12CL	24CL	75CL
AOC Les Celliers de Ramatuelle 2023	6€	10€	27€
AOC Minuty Prestige Rosé 2023			49€

BULLES

	12CL	75CL
Crémant de Loire AOP Brut Bouvet Ladubay	9€	49€
Champagne - Gratiot-Pillièrre Brut Tradition	14€	82€
Champagne - Laurent-Perrier, Perrier La Cuvée		109€

VINS ROUGES

LOIRE

	12CL	24CL	75CL
Anjou AOP, Château La Roulerie - le P'tit Cab 2023 BIO	8€	14€	34€
Bourgueil AOC, Trinch 2022 BIO			42€

BOURGOGNE

	12CL	24CL	75CL
Côte Chalonnaise AOC, Pinot Noir Millebuis 2022	10€	18€	47€
Rully AOC Chaponnières, Domaine Ninot 2021 BIO			53€
Mercrey AOC, Domaine Michel Juillot Les vignes de Maillonge 2022			66€

BEAUJOLAIS

	12CL	24CL	75CL
Beaujolais-Villages AOP, Château de Corcelles 2023	8€	14€	35€

RHÔNE

	12CL	24CL	75CL
Côtes du Rhône Villages AOP, Tour Mâlière 2023	6€	10€	27€
Rasteau AOP, Famille Perrin 2022			44€
Châteauneuf-du-pape AOC, Les Granières de la Nerthe 2020 BIO			79€

BORDEAUX

	12CL	24CL	75CL
Lalande-de-Pomerol AOC, Château Le Jard Chatain 2022			46€
Pauillac AOC, Harmonie de Fonbadet 2018			57€
Margaux AOC, Château Paveil de Luze 2016			70€

LANGUEDOC / ROUSSILLON

	12CL	24CL	75CL
Languedoc AOP, Domaine Clavel 2022 BIO	9€	17€	39€