



*Notre seul plaisir
vous séduire...*



Pour votre confort nous vous proposons
des plats végétariens et sans gluten.



Carte des vins

Vins rouges

Us San Mullato IGP Vin de l'île de Beauté	16,50€	12,10€	4,10€
Cabernet Haut-Poitou Domaine de la Tour Beaumont	16,80€		
Saumur Champigny Domaine du Val Brun	19,00€	13,50€	4,30€
Tannat Merlot IGP «Par Alain Brumont»	19,50€	13,80€	4,30€
Chiron AOC Vieilles vignes de Chert Pain	21,50€		
Viognier-Syrah «Domaine de l'Orangeais»	22,50€	16,70€	5,10€
Brouilly AOP	25,00€	18,00€	5,40€
Côte de Bourg AOC Haut-Monseau	26,00€	19,00€	5,80€
Bourgogne PN «La Nostalgique Domaine Roux»	30,50€	22,00€	7,20€
Crozes Hermitage «Domaine Combien»	38,00€		
Montus AOC «Madras, par Alan Brumont»	42,00€		
Ampelidae PN 1328 IGP par Frédéric Brochet	45,00€		
Beaune «Motte Rouge» 2016	55,00€		
L'Oratoire de Chasse-Spleen 2016	57,50€		

Vins blancs

Chardonnay IGP «La Tour de Beaumont»	16,50€	12,10€	4,10€
Blanc d'hiver IGP par Frédéric Brochet	18,50€	13,90€	4,30€
Viognier «Domaine de l'Orangeais»	21,00€	14,90€	4,50€
Bourgogne Aligoté «Domaine Roux»	23,00€	16,00€	5,20€
Pacherenc AOP «Vines»	26,00€	19,00€	6,50€
Riesling	33,00€		
Savennières AOC «Les Deux villages»	38,00€		
Minuty Prestige	42,00€		
Santenay 2016 sous la Roche «Domaine Roux»	50,00€		
Mercury 1er cru 2016	59,00€		

Vins rosés

San Pieru «Vin de l'île de Beauté»	16,50€	12,10€	4,10€
Côtes de Provence «Lacombe»	22,50€	16,70€	5,10€
Château Minuty	36,00€		

Nos exceptionnels

Mercury «Domaine Roux» 2017	63,00€		
Tout de Marbuzet 2014 «Saint-Étienne»	65,00€		
Croix Carbonnieux 2016 «Vivac-Léquan»	69,00€		
Dame de Montrose «Saint-Étienne» 2013	75,00€		
Diverm «Un remarquable Languedoc» 2017	79,00€		
Confidences de Preuré Lichine «Margaux» 2014	80,00€		
Aloxe Corton «Domaine Roux» 2016	85,00€		
Côte rôtie AOC «Gaud»	89,00€		
Les Carmes de Haut-Brion «Premier Grand Cru» 2011	165,00€		

Champagnes Nicolas Feuillatte

Réserve exclusive brut AOC	42,00€		
Brut Rosé AOC	48,00€		
Terrain blanc Premier cru	62,00€		
Brut blanc de blanc 2012 AOC	65,00€		
Palme d'Or AOC 2006	95,00€		
Don Pérignon	215,00€		

Bières Pression

Heineken 25 cl	2,90€		
Affligem de saison 25 cl	3,90€		

Bières Bouteille

Hoegaarden 33 cl	3,80€		
Desperados 33 cl	3,80€		
Heineken sans alcool 33 cl	3,80€		

Sodas

Coca-cola ou coca-cola zéro 33 cl	3,00€		
Fuze Tea 33 cl	3,00€		
Sprite 33 cl	3,00€		
Fanta 33 cl	3,00€		
Schweppes Tonic 25 cl	3,00€		

Eaux

Vittel, San Pellegrino 25 cl	2,80€		
Perrier 33 cl	3,80€		
Vittel, San Pellegrino 50 cl	3,20€		
Perrier lines bulles			
Vittel, San Pellegrino 100 cl	4,30€		
Perrier lines bulles			
Chateldon 75 cl	5,30€		
Acqua Panna 75 cl	5,30€		

Jus de fruits

Nectar et jus de fruits	3,00€		
Jus de pomme Arsenial			
Fruits frais pressés	5,10€		
Orange, citron, pamplemousse			

Tous nos vins sont expédiés en verre dans l'emballage du restaurant. Nous nous engageons à ce qu'il est possible d'importer votre bouteille de vin non terminée. Votre chef de rang vous indiquera le lieu de vente le plus proche de chez vous.

Fromages & Desserts

Faiselle de fromage de vache frais à agrémenter	4,50€
A votre goût : ciboulette, échalote, coulis de fruits rouges, sauce caramel beurre salé	
Trio de fromages	4,70€
Camembert frit aux graines de sésame, salade croquante	5,10€
Aumônière de Saint-Nectaire, glace camembert «maison»	6,50€

Café gourmand	5,40€
Entremet Andalou, mousse orange caramel, biscuit dacquoise	6,40€
Cœur coulant chocolat, caramel beurre salé	6,80€
Crème brûlée à la pistache	6,90€
Entremet bergamote, caramel noisette	7,10€
Craquelin feuillantine, mousse lactée caramel	7,20€
Coeq chocolat noir à la menthe	7,50€
Parfait glace à la mandarine «Napoléon»	7,60€
Assiette de saveurs sucrées	7,90€
Craquelin, parfait glace mandarine, entremet Andalou, crème brûlée pistache	

Glaces & Sorbets

Nos parfums de glace : Vanille Bourbon, chocolat Guanaja-Vallhona, chocolat blanc, caramel beurre salé, menthe chocolat, barbe à papa, noix de coco, café, rhum raisin

Nos parfums de sorbet : Citron jaune, fraise, citron vert, cerise, mangue	
Deux boules de glace	4,50€
Trois boules de glace	6,30€
Dame blanche	7,10€
Chocolat liégeois	7,10€
Café liégeois	7,10€
Coconut's, coco, chocolat, chocolat blanc, chocolat chaud, chantilly	7,40€
Coupe caramel, caramel, vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly	7,40€
Coupe Binjamin, grognes, cerise, vanille, chocolat blanc, chantilly	7,40€
Sorbet arrosé, deux boules de sorbet associées à l'alcool (fd) de votre choix	7,90€
Sauf : Cognac XO, Rhum diplomatico, Dalmace	
Coupe Iceberg, menthe chocolat, Get 27 (4cl)	8,10€

Caféteria

Expresso	2,10€
Décaféiné	2,10€

Cafés pur arabica : demandez notre carte des cafés

Thé ou infusion	2,90€
Macchiato macadamia	3,40€
Un expresso nappé de chantilly aux arômes exotiques de noix de macadamia	
Double expresso	3,60€
Double expresso déca	3,60€
Cappuccino	3,80€
Irish coffee	6,80€

Digestifs

Get 27, Baileys 4cl	4,70€
Limoncello 4cl	4,70€
Malibu, Marie Brizard 4cl	4,70€
Eau-de-vie de poire 4cl	4,70€
Armagnac 4cl	4,70€
Calvados 4cl	4,70€
Get 31 4cl	4,90€
Cognac «Pierre Ferand» 4cl	25,00€
«Sélection des anges» XO	

et n'oubliez pas notre sélection de Rhum/Rum



Notre seul plaisir vous séduire...



Nous nous réservons le droit d'adapter nos plats selon la saison et la disponibilité des produits.

COCKTAILS avec alcool

L'éméraude 20 cl Un peu de safran, vodka, jus d'orange, ananas, sirop de caroube	7,20€
Mojito 10 cl Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse	7,80€
Americano 10 cl Mentol dry, rassa, blanc, campari, trait de gin	7,80€
Bat hiver 20 cl Vodka, jus de pomme, crème de pêche, safran, sirop de grenadine	7,90€
Pina colada 20 cl Loosee, jus d'ananas, rhum blanc, crème fraîche liquide	8,20€
Mojito mangue 10 cl Rhum ambré, sucre de canne, purée de mangue, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse	8,60€
Spritz Prosecco 20 cl Aperitivo, sirop de spitz, orange, Prosecco, eau pétillante	8,90€
Papa Sour 10 cl Rhum Dutch Papa, blanc d'œuf, jus de citron vert, jus de pomme, sirop de cannelle, angostura bitter	9,20€
Mojito Royal 10 cl Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, Champagne	10,90€

COCKTAILS non alcoolisés

Calibri 10 cl Jus de mangue, jus d'orange, sirop de grenadine, jus de citron vert	4,20€
Deuceur & gourmandise 10 cl Jus de pomme, jus de pamplemousse, jus de papaye	4,80€
Fruits frais pressés 12 cl Pamplemousse pressé ou orange pressé, ou citron pressé	5,10€
Pamplemousse ginger 20 cl Pamplemousse pressé, gingembre, sirop de romarin, blanc d'œuf	5,30€
Détox 12 cl Pamplemousse pressé, orange pressé, citron pressé, trait de sirop baobab	5,60€

Assiette Apéro

17,90€ pour 4 personnes

à partager pour d'agréables moments entre amis/famille

- Jambon Serrano grande réserve
- Faiselle de chèvre tailleur, noix et baies roses
- Rillettes de saumon
- Foie gras
- Escargots
- Feuilles de vigne d'Armérie

Champagne Gourmand

11,90€

Une coupe de Champagne 10 cl,
Bouillottes de langoustines
Saumon fumé, Foie gras

APÉRITIFS

Kir vin blanc 10 cl	3,20€
Ricard 2 cl	3,30€
Blanc d'Hiver 12 cl	3,60€
Picon bière 3 cl	3,80€
Martini blanc ou rouge ou Sizz 5 cl	3,90€
Pineau blanc 5 cl	4,00€
Mas Amiel 4 cl	4,00€
Tequila ou Vodka ou Gin ou Rhum 4 cl (accompagnement, sodé ou jus de fruit)	4,90€
Coupe de champagne brut 10 cl	7,50€
Kir royal 10 cl	7,60€
Coupe de champagne rosé 10 cl	7,90€
Chambord Royal 10 cl	9,50€
Prosecco 10 cl 5.10€ 75 cl 28.9€	

WHISKYS

Ballantine's 4 cl (accompagnement, sodé ou jus de fruit)	5,80€
Blanton's original 4 cl Kentucky Whisky, goudron de ricin, La référence des bourbons. Café, vanille, cacao, orange	6,80€
Sanroku 4 cl Japon Shochu au parfum de Mout Fuji, Arôme toasté et miel	7,90€
West Cork 4 cl Irlandais Orge grillé, Su de lait, trace de vanille, caramel, brucella toastée, Chocolat noir, Vanille-caramel, cumin, oignon et guinness	7,90€
Edou 4 cl France Pur Malt noir, note truelle pomme écorcée, d'orange, note d'épice, cannelle et muscade. En bouteille - une belle occasion de traction	8,50€
Beastie Timorous 4 cl Ecosse Deux notes marquées par un miel truelle, cacao, blanc, poivre, miel, rom et baies	8,70€
Kilckoman Sanaig 4 cl Ecosse 8 notes très pures, notes de miel, cacao, blanc, poivre, miel, rom et baies, baies et fruits, vanille et agrume	9,40€
Helliers road original 4 cl Australie Tasmanie 9,90€ Ce whisky malin est composé d'un seul malt local, produit au Tête de Tonnerre, vieux en ce qui de beaucoup, mais, toujours après, après, après.	9,90€
Kavalan 4 cl Taiwan Une vraie tradition en vinage, Cacao, manges, alcool vanille	10,20€
Dalmore 15 ans 4 cl Ecosse Un Single Malt parfaitement distillé, riche et gourmand. Sa bouche se retrouve la fraîche et le pain au levain, pour un bel chocolat et épice	14,50€

RHUM/RUM

Don Papa Philippines 4 cl Anolis et ferme, herbes sèches, Bienné épice, note vanille	7,50€
Phuraya Bienné Australis 4 cl Rond et élégant, vanille, miel, caramel	7,50€
Dos Maderas Espagne 4 cl Mélange de canne à sucre, vieilli dans des fûts de Bourbon puis Xéres	7,90€
Dictador 12 ans Colombie 4 cl Épices, fruits, vanille	8,90€
Neisson 4 cl esprit BLEU - Martinique 4 cl Frais et complexe, Sucre à sucre, Note blanche	11,20€
Diplomatico 2005 Vintage Venezuela 4 cl 16,50€ Un Rhum aussi riche que complexe et si le bon et la vanille se mêlent à la perfection	16,50€



Entrées

- ✓ Cannellonis de chlorophylle et ricotta, gratinés au parmesan 7,20€
- Soupe à l'oignon, tulle au comté 7,60€
- ✓ Entremet betterave, faiselle de chèvre Tailleur et sablé aux noix 8,60€
- Paté en croûte de gibier, condiment de dattes 9,90€
- Bouillon de langoustines asiatique, ravioles frit 11,40€
- ✓ 6 Huîtres N° 3 de Marennes «Fines de Claire» 11,90€
- Saumon fumé maison, blinis et crème bergamote 13,20€
- Escargots du Poitou croustillants, flan de persil et espuma d'ail 14,50€
- Terme de foie gras de canard maison, financier en saveur pain d'épices 14,60€
- ✓ 9 Huîtres N° 3 de Marennes «Fines de Claire» 14,70€

Poissons

- Poisson du moment 14,90€
- Risotto crémeux, tempura de cabillaud 16,80€
- Filet de flétan, velouté aux citrons confits 18,10€
- Blanquette de lotte aux légumes anciens, sauce suprême 21,90€
- ✓ Tronçon de turbot rôti, béarnaise aux algues 24,50€

Viandes

- Suggestion du jour 12,50€
 - Ballotine de volaille fermière farcie, duxelle de champignons 14,50€
 - Lomilo de cochon ibérique snacké, échalion confit 15,90€
 - ✓ Tartare de bœuf race à viande assaisonné en cuisine (poêté à la demande) 16,80€
 - ✓ Poire de bœuf «Race Charolaise» 19,20€
 - ✓ Merlan de bœuf «race Charolaise» 19,80€
 - Chou farci d'épaule d'agneau confite et son jus 20,10€
 - Pigeon «Royal Maine-Anjou» suprême rôti, cuisson confite et croustillant d'abats, jus corsé 24,90€
 - ✓ Filet de bœuf au beurre de truffes Neuvilleoise 25,70€
 - Ris de veau braisés à la crème de champignons 29,50€
 - ✓ Côte de bœuf «Race à viande» (pour 2 personnes) env. 1 kilo 35,00€
- Nos saucés au choix : sauce truffe, sauce au poivre 5 saucés,
• sauce béarnaise, beurre composé, sauce au bleu, beurre truffe (450 g)

Grandes salades

- Salade Fromagère 14,90€
- Aumonerie de St-Nectaire, toast de chèvre Tailleur, jambon Serrano, cerneaux de noix, tomates cerise
- Salade sud-ouest 16,90€
- Terrine de foie gras, gibiers et magots fumés, tomates cerise, pigeons de pin
- ✓ Grande assiette végétarienne 17,90€
- Ketta végétale, cannellonis, entremet betterave et chèvre, légumes du moment, salade verte blinis
- Grande assiette de poissons 21,90€
- Poisson du moment, saumon fumé, 2 huîtres, légumes du moment, salade verte, risotto, blinis, tempura de cabillaud

Formule Benjamin

17,20€**

23,50€**

Entrée + plat + Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

- Cannellonis de chlorophylle et ricotta, gratinés au parmesan
- ou Soupe à l'oignon, tulle au comté
- ou Entremet de betterave, faiselle de chèvre Tailleur, sablé au noix
- Pièce de bœuf du moment, sauce au choix
- ou Poisson du moment
- ou Lomilo de cochon ibérique snacké, échalion confit
- ou Ballotine de volaille fermière farcie, duxelle de champignons
- Duo de fromages : faiselle de chèvre Tailleur au noix et baies roses, comté
- ou Cœur coulant chocolat, caramel beurre salé
- ou Entremet Andalou, mousse orange caramel, biscuit dacquoise
- ou Crème brûlée à la pistache

Menu enfant

jusqu'à 12 ans

8,90€*

12,90€*

Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

TON VERRE DE JUS DE POMMES +1,50 € (25cl)

- Cannellonis de chlorophylle et ricotta, gratinés au parmesan
- ou Entremet betterave, faiselle de chèvre Tailleur et sablé aux noix
- ou Saumon fumé maison, blinis et crème bergamote
- Boulettes de bœuf, pâtes ou Poisson du moment
- ou Ballotine de volaille farcie aux champignons
- Deux boules de glace ou Cœur coulant chocolat
- ou Entremet Andalou, mousse orange caramel, biscuit dacquoise

Menu des Gastronomes

33,50€*

- Saumon fumé maison, blinis et crème bergamote
- ou Bouillon de langoustines asiatique, raviole frit
- ou Paté en croûte de gibier, condiment de dattes

- Merlan de bœuf «race Charolaise»
- ou Risotto crémeux, tempura de cabillaud
- ou Chou farci d'épaule d'agneau confite et son jus
- ou Filet de flétan, velouté aux citrons confits

- Craquelin feuillantine, mousse lactée caramel
- ou Entremet beigamote, caramel noisette
- ou Coque chocolat noir à la menthe
- ou Coupe Benjamin

Menu des Epicuriens

37,90€*

- Terrine de foie gras de canard maison, financier aux saveurs pain d'épices
- ou Escargots du Poitou, croustillant, flan de persil et espuma d'ail
- ou 9 Huîtres N° 3 de Marennes «Fines de Claire»

- Filet de bœuf au beurre de truffes Neuvilleoise
- ou Tronçon de turbot rôti, béarnaise aux algues
- ou Pigeon «Royale Maine-Anjou» suprême rôti, cuisson confite et croustillant d'abats, jus corsé
- ou Blanquette de lotte aux légumes anciens, sauce suprême

Fromages à la carte

Dessert à la carte

Le temps d'attente entre les plats est estimé à 25 minutes environ, car tous nos plats sont cuisinés avec des produits fraîchement élaborés. Il n'est pas à notre disposition sur nos exigences horaires. Nous pouvons vous proposer du pain sans gluten sur demande.