

	12 cl	75 cl
Champagne Duval Leroy "Cuvée Pyramide"	20 €	89 €
Cocktail Andrea	15 €	
Spritz	14 €	
Cocktail Sans Alcool "Kazoku"	10 €	
Griottini (vermouth, cerise, absinthe dans un verre de 5 cl)	6,5 €	

Vins Blancs:

IGP Viognier du Moment	9 €	41 €
Mâcon Villages "Les Genevières" Servy-Douhay 2024	10 €	51 €
Saint-Peray "Version" F. Villard 2023	10,5 €	55 €
Touraine "Les Vendanges" F. Chidaine 2024	9,5 €	49 €
Condrieu du Moment	19 €	95 €

Vins Rosés:

Coteaux Varois en Provence Domaine Ramatuelle 2025 - 50 cl		25 €
Coteaux Varois en Provence Domaine Ramatuelle 2025		7 € 37 €

Vins Rouges:

IGP Syrah du Moment	9 €	41 €
Côtes du Rhône Villages Seguret Clos Léopold 2024	9,5 €	45 €
Les Baux de Provence Domaine des Terres Blanches		9,5 € 49 €
Crozes-Hermitage L. Habrard 2022		10,5 € 51 €
Côte Rôtie du Moment	19 €	95 €

Vin Moelleux:

Sauternes Château Villefranche 2023	9,5 €	45 €
-------------------------------------	-------	------

Jus de Fruits

Abricot, Pomme, Poire, Framboise, Fraise, Pêche, Tomate, Ananas	25 cl 7 €
---	-----------

Bières:

Brasserie Il fût un Temps Maison Henriroux Pils Verveine Citronnée	33 cl 8 €
Brasserie Il fût un Temps (Blanche, Blonde et Ambré)	8 €

Eaux Minérales

Vittel / Evian	50 cl 4 €	1 L 7 €
San Pellegrino / Badoit	4 €	7 €
Saint Geron (Eau Gazeuse de Haute Loire) 75cl		10 €

Cafés et Infusions:

Café ou Café Décaféiné	4 €
Thé ou Infusion	4 €

Brioche Perdue et Foie Gras cuit au Torchon, Chutney et Pickels de Poire au Kalamansi	30 €
--	------

Aspic de lapin, Condiment de Légumes aux Épices Cajun	25 €
--	------

Mi-Cuit de Saumon, Carottes Rouges au Vinaigre de Xérès et Falafels, Crèmeux de Pommes Granny Smith	 26 €
---	--

Feuille à Feuille de Patate Douce, Crumble de Sarrazin, Vinaigrette de Légumes	 21 €
---	--

Dos de Daurade Rôti, Pulpe de Choux-Fleurs Grillés et Fricassée Forestière, Beurre aux Œufs de Poisson	31 €
--	------

Souris d'Agneau en Douce Cuisson au Miel de Romarin, Risotto de Petit Épeautre et Navet Jaune	 32 €
--	--

Travers de Porc confit à la Sauge, Gnocchis de Parmesan et Piperade	30 €
--	------

Dolce Vita de Légumes, Moelleux de Tofu au Basilic	 21 €
---	--

Fromage Blanc à la Crème ou au Coulis	9 €
---------------------------------------	-----

Demi-Fromage de Chèvre Frais, Chutney du Moment	11 €
--	------

Trilogie de Fromages et Confiture "Les Saisons de Rosalie"	 16 €
--	--

Timbale de Fruits Noirs Croustillante, Mousse Acidulée	 16 €
---	--

L'intensément "Tout Chocolat"	 16 €
-------------------------------	--

Variation de Prunacées, Arlettes Feuilletées Caramélisées	16 €
--	------

Déclinaison de Fruits du Verger, Croquant et Mousse Noix de Cajou	 16 €
--	--

Nous vous informons que la Carte des Vins
de notre Restaurant Gastronomique est également à votre disposition

Allergène fruits à coques

Plat Sans Gluten, Sans lactose

N'hésitez pas à nous demander la carte des allergènes