

## CARTE BOISSONS

### BOISSONS CHAUDES

Café Espresso - Americano	3€
Cappuccino - Latte	5€
Chocolat Chaud	5€
Supplément Chantilly	1€

### THÉS - Kusmi Tea

Thés vert, menthe, jasmin, noir, agrumes, ceylan, rooibos, camomille, verveine	4,5€
--	------

### EAU - Castalie (75cl)

Une eau microfiltrée et gazéifiée sur place qui supprime emballages inutiles et transports polluants, la planète vous dira merci !

Bouteille eau plate / eau gazeuse

### BOISSONS FRAICHES (25cl-33cl)

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	4€
Schweppes / Schweppes Agrumes	4€
Limonade Phénix	4€
Perrier	4€
KOKO Kombucha : Framboise et hibiscus / Citron et gingembre	5€

### JUS DE FRUITS - Zenat (20cl)

Pomme - Orange - Poire - Tomate - Pêche - Mangue-Passion	5,5€
--	------


### CIDRE - Coq Toqué (33cl)


Cidre du patron - Brut	6€
------------------------	----

### BIERE PRESSION

1664	25cl 4,5€
------	-----------

### BIERES - Bouteilles (33cl)

Brasserie La Parisienne - Le Titi Parisien IPA 

Brasserie La Parisienne - Amber Ale Rousse 

Brasserie Gallia - Weissbier Blanche

Brasserie Gallia - Follamour Lager Bio 

### SELECTION DE VINS

#### ROUGE

Bordeaux - Château La Rose Videau 	Au verre 7€	Bouteille 75cl -
---	-------------	------------------

#### BLANC

Chardonnay - Le Bois des Songes 	Au verre 6€	Bouteille 75cl -
---	-------------	------------------

#### ROSÉ

Provence - Sainte-Nine - Chateau La Coste 	Au verre 6€	Bouteille 75cl -
---	-------------	------------------

#### CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate - Réserve exclusive Brut	Au verre 12€	Bouteille 75cl 60€
--	--------------	--------------------

#### DIGESTIFS / APERITIFS (4cl)

Whisky - Lagavulin - 16 ans d'âge	18€
Whisky - Glenmorangie - 10 ans d'âge	15€
Whisky - Johnnie Walker - Red Label	12€
Vodka - Absolut	10€
Vodka - Grey Goose	12€
Rhum - Diplomatico	15€
Rhum - Havana Club 3 ans	10€
Gin - Tanqueray	12€
Gin - Beefeater	10€
Martini	6€
Pastis - Henri Bardouin	5€
Cognac - Hennessy VS	12€
Calvados - Le Pommeray	12€
Get 27	7€
Lillet blanc	8€

## COCKTAILS

<b>LE BELLEVAL</b>	12€
Gin Beefeater - Grand Marnier - Fruit de la passion - Poivre de Timut	

<b>AMARINO</b>	12€
Rhum Havana Especial - Amaretto - Campari - Cranberry - Sirop à la cannelle	

<b>SPRITZ</b>	10€
Aperol - Prosecco - Eau gazeuse - Orange	

<b>MOSCOW MULE</b>	12€
Vodka Absolut - Ginger Beer - Citron vert	

<b>MAI THAI</b>	12€
Rhum Havana Club - Cointreau - Citron vert - Orgeat	

<b>HUGO</b>	10€
Liqueur Saint-Germain - Prosecco - Eau gazeuse - Menthe	

## HEURES JOYEUSES

18h - 20h  
Mardi au Samedi

Cocktails	8€
-----------	----

Bières (50cl)	6€
---------------	----

Verres de vin	4€
---------------	----

Sodas	3€
-------	----

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les prix affichés sont nets, taxes et service compris.



sans gluten -  certifié agriculture biologique

## CARTE DES VINS

### VINS ROUGES

<b>Loire</b> <i>Saint Nicolas de Bourgueil – Les Javeaux – 2019</i>	27,00 €
<b>Rhône</b> <i>Côte du Rhône – Viridi Bio – 2018</i>	32,00 €
<b>Beaujolais</b> <i>Morgon – La Chanaise – 2018</i>	38,00 €
<b>Loire</b> <i>Menetou – Salon « Les Bornés » 2019</i>	43,00 €
<b>Bourgogne</b> <i>Mercrey – Domaine Meix Fouillot – 2020</i>	62,00 €
<b>Bordeaux</b> <i>Pomerol – Château Lafleur Grangeneuve – 2017</i>	69,00 €

### VINS BLANCS

<b>Loire</b> <i>Chardonnay – Le Coquillier – 2021</i>	26,00 €
<b>Loire</b> <i>Valençay – Cuvée « Chèvrefeuille » – 2019</i>	32,00 €
<b>Bourgogne</b> <i>Mâcon Village – Vieille Vigne Touzet – 2020</i>	39,00 €
<b>Loire</b> <i>Château de Sancerre – 2020</i>	45,00 €
<b>Alsace</b> <i>Gewurtzraminer Estate – Famille Hugel – 2016</i>	54,00 €
<b>Bourgogne</b> <i>Chablis 1er Cru – Vau de Vey – 2018</i>	62,00 €

### VINS ROSES

<b>Pays d'Oc</b> <i>Villa La vie en rose – Lionel Osmin &amp; Cie – 2021</i>	26,00 €
<b>Côte de Provence</b> <i>M de Minuty – Ed. limitée « Léa Amati » – 2021</i>	35,00 €

### CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

<b>Italie</b> <i>Prosecco Brut – La Gioiosa et Amorosa – DOC Treviso</i>	35,00 €
<b>Champagne</b> <i>Nicolas Feuillate – Réserve exclusive Brut</i>	60,00 €
<i>Maison Jacquart – Blanc de blancs – Millésime 2014</i>	80,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Les prix affichés sont nets, taxes et service compris.



sans gluten -





certifié agriculture biologique

**Formule entrée + plat + dessert 28€**

**Formule entrée + plat ou plat + dessert 24€**



**ENTRÉE - 8€**


Œuf parfait à la crème de topinambour, noisettes torréfiées 


Croquante de panais à l'orange, crumble aux noix 

Tartelette d'échalottes confites au vin rouge, salade d'herbes 

**PLAT PRINCIPAL - 18€**



Risotto d'épeautre aux champignons, chèvre et pomme  

Truite sauvage, potimarron rôti, sauce à l'aneth et groseille 

Cuisse de pintade "Label Rouge" aux raisins, écrasé de céleri rave  
et pommes de terre 

Succombez à notre écrasé de pommes de terre à la truffe pour un supplément de 4€

**DESSERT - 7€**

Streusel cacao, ganache au chocolat, granola au piment d'Espelette  


Meringue, texture de poire au café

Autour de la clémentine et de la mandarine, biscuit aux épices de  
Noël, sirop à la menthe 

Tous nos plats sont cuisinés sur place à partir de produits frais

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h.  
Les prix affichés sont en euros, nets, taxes et service compris.

 Présence de lactose

 Présence de gluten