

LE COMMENCEMENT

PRENEZ PLACE A LA TABLE D'EPONA

COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz - 15cl 12
Aperol crémant de Bourgogne eau gazeuse
Pina Colada - 15cl 12
Rhum blanc crème de coco jus d'ananas
Cosmopolitan - 10cl 12
Vodka liqueur d'orange amère jus de cranberry jus de citron vert
Margarita - 10cl 12
Tequila liqueur d'orange amère jus de citron
Mojito - 15cl 12
Rhum feuilles de menthe citron vert sucre cassonade eau gazeuse
Cocktail classique à la demande 12

MOCKTAILS

L'Amour à la plage - 18cl 9
Purée de fruits de la passion jus de pêche jus d'orange
Sous le soleil - 18cl 9
Jus de pamplemousse Fever Tree tonic sirop d'orgeat
La vie en rose - 18cl 9
Jus d'orange purée de litchi framboises fraises

APÉRITIFS

Pastis - Maison Jacoulot - 2cl 5
Kir - 12cl 6
Kir royal - 12cl 13
Pineau des Charentes - Gautier - 8cl 7
Porto Sandeman Ruby ou White - 8cl 7
Campari - 6cl 6
Martini Rouge, Blanc ou Rosé - 6cl 5
Suze - 6cl 5

BIÈRES ARTISANALES

<u>PRESSIONS LOCALES</u>	25CL	50CL
Popihn Blonde	5	9
Popihn NEIPA	6	10



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

LE COMMENCEMENT

PRENEZ PLACE A LA TABLE D'EPONA

VINS ET BULLES - 12,5cl

Blancs :

2023	Domaine Dampt - Tonnerre	6
2020	Domaine Dampt - Chablis 1er Cru - Côte de Léchet	11

Rouges :

2023	Domaine Dampt - Epineuil	6
2022	Domaine Cantin - Irancy	8

Rosé :

2023	Domaine Cros-Pujol - AOP Faugères	6
------	--------------------------------------	---

Bulles :

N.M	Champagne C.Dufour - Brut Réserve	14
N.M	Crémant de Bourgogne - Brut Bailly Lapierre	7



JUS DE FRUITS & NECTARS

Nectar de Bourgogne

Les jus : Orange, Pomme, Raisin muscat du Luberon, Tomate bio 6

Les nectars : Poire William, Pêche de Vigne, Mangue 6

SODAS

Coca-cola, Coca-cola Zéro - 33cl 5

Thé glacé maison - 25cl 5

Fever Tree tonic - 20cl 5

Fever Tree Ginger Beer ou Ale - 20cl 5

EAUX

Epona - Plate - 77cl 3,50

Epona - Pétilante - 77cl 3,50

Evian - 50cl/1L 4 / 6

Badoit - 50cl/1L 4 / 6

Chateldon - 75cl 8

Perrier - 33cl 4

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Café allongé 3

Café crème / Cappuccino 4,50

Chocolat chaud Domori 6

Thé Damman 4,50

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

L'HIVERNAL

Entrée, Plat, Dessert (ou Fromage) - 35



Choix à la carte disponible.

ENTRÉES

- | | |
|--|----|
| Ravioles de chèvre, crème de Serrano.
Billes betterave rouge. | 15 |
| Finger tout cochon pané. ❤️
Mesclun aux graines. | 14 |
| Velouté de panais, œufs de caille pochés. 🌿
Pesto d'épinard et amandes. | 13 |

PLATS

- | | |
|---|----|
| Aiguillettes de saumon, crème de pois chiche.
Légumes de saison glacés. | 17 |
| Suprême de poulet fermier et son jus corsé.
Mousseline de pommes de terre. | 20 |
| Cuisses de grenouille en persillade. ❤️
Patates douces bio rôties. | 18 |

 Végétarien (autres options sur demande)  100% gourmand

LES P'TITS GASTRONOMES _____ 20


Sirop.
Crousti' poisson ou steak haché pur bœuf ou lasagne saumon/épinards.
Frites fraîches ou tagliatelles ou légumes de saison.
Moelleux au chocolat ou coupe Smarties.

L'EPOS


Entrée, Plat, Dessert (ou Fromage) - 45



Choix à la carte disponible.

ENTRÉES


Foie gras de canard. Chutney oranges et pain d'épices.	20
Caquelon de 12 escargots en persillade. 	18
Gambas rôties au curry Massaman. Légumes croquants.	18

PLATS

Saint-Jacques snackées. Purée de céleri, poire pochée et noisettes.	26
Vol-au-vent, ris et langue de veau. 	29
Onglet de bœuf et échalotes au ratafia. Pommes pont-neuf.	27

 Végétarien (autres options sur demande)  100% gourmand

FROMAGES

Fromages de la maison Lincet. 
Condiments et salade de saison.

9

DESSERTS

Rêve exotique.
Brioche perdue à la banane, glace rhum-raisins.

9

Éclat de fraîcheur.
Meringue craquante, crémeux citron, pulpe d'agrumes.

10

Douceur d'antan.
Tarte tatin pommes, glace vanille.

9

Plaisir coupable.
Cœur coulant chocolat, crème anglaise praliné.

10

Café ou thé gourmand.

12

Salade de fruits frais de saison.

8

VIANDES ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE. TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON »,
ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. EN CAS D'ALLERGIE, INTOLÉRANCE
OU RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE, VEUILLEZ-NOUS EN INFORMER.

PRIX TTC ET SERVICES COMPRIS. BOISSONS EN SUPPLÉMENT.

L'INSTANTANÉ

Valable uniquement le midi du mardi au vendredi

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 24

Entrée, Plat, Dessert - 28

Suggestion bistronomique élaborée quotidiennement par
notre chef Jérôme FERTEL et son équipe.
Suivant le marché et la créativité des cuisiniers.

Notre équipe en salle se fera un plaisir de vous la faire découvrir.

Entrée du jour

11

Plat du jour

17

Dessert du jour

9