

ENTRÉES / *STARTERS*

- **L'Oeuf Parfait**, fricassée de champignons, magret de canard fumé, nuage champêtre, croustillant de pain
Perfect Egg, fricassee of mushrooms, smoked duck breast, bread crisp 15
- **Crevette Obsiblu de Nouvelle Calédonie** juste cuite, fraîcheur de pousse de soja, mangue et coriandre, vinaigrette de chez Popol
Obsiblu shrimp from New Caledonia just cooked, fresh soy sprouts, mango and coriander, vinegar from Popol 17
- **Escalope de foie gras** de canard d'Angers, duo de Royal Gala et céleri, acidulé pomme verte et miel, sauce au vieux balsamique
Escalope of duck foie gras from Angers, duo of Royal Gala and celery, acidulated green apple and honey, old balsamic sauce 17
- **Légumes de saison** cuits et crus, quinoa d'Anjou à l'huile d'olive vierge, sauce aux herbes et amandes torréfiées.
Cooked and raw seasonal vegetables, quinoa from Anjou with virgin olive oil, herb sauce and roasted almonds 15

PLATS / *MAIN DISHES*

- **Risotto crémeux au potiron**, truffes noires, noisettes du Piémont, pancetta croustillante, syphon de parmesan
Creamy pumpkin risotto, black truffles and piedmont hazelnuts, crispy pancetta, parmesan 25
- **Raviolis au foie gras**, champignons, nuage de Noilly-Prat, jus court
Raviolis with foie gras, mushrooms, cloud of Noilly-Prat, jus court 24
- **Lotte cuite à basse température**, fenouil confit à la méridionale, olives Taggiasche, tomates cerises confites, émulsion de roche
Monkfish cooked at low temperature, fennel confit, Taggiasche olives, candied cherry tomato, rock emulsion 27
- **Blanc de volaille** à basse température, gnocchis aux champignons des bois, sauce homardine
Chicken breast at low temperature, gnocchis with mushrooms with lobster sauce 26

DESSERTS

- **Mille-feuille** à la crème légère et arlettes croustillantes, coulis caramel
Mille-feuille with light cream and crispy arlettes, caramel coulis 12
- **Crème brûlée** à la vanille de Bourbon, brûlée à la minute
Crème brûlée with Bourbon vanilla 11
- **Moelleux au chocolat**, 65% Valhrona, glace Macadamia
Chocolate moelleux, 65% Valhrona, Macadamia ice cream 12
- **Poire Passe-Crassane** comme un dessert
Poire Passe-Crassane as a dessert 12
- **Café Gourmand / Gourmet Coffee** 8
- **Le gâteau du jour / The cake of the day** 8

SUGGESTIONS DU MOMENT

SUGGESTIONS OF THE MOMENT



- **Tartare de boeuf** coupé au couteau Label Héritage de Lorraine, salade verte et frites 23
Tartar of beef cut with a knife Label Heritage de Lorraine, green salad and fries
- **Tartine au pain sportif**, avocat, saumon fumé, oeuf coulant, yaourt épicé, coeur de sucrine 21
Sports bread toast, avocado, smoked salmon, runny egg, spicy yoghurt, sucrine heart
- **Salade César** au blanc de volaille, pancetta italienne, copeaux de parmesan, croustillant de pain 19
Caesar salad with chicken breast, italian pancetta, parmesan shavings, bread crumbles
- **Burger de boeuf Aubrac** au cheddar fondu, pancetta, condiments et frites 21
Aubrac beef burger with melted cheddar, pancetta, condiments, fries
- **Noix d'entrecôte Angus Argentine**, sauce échalote, pommes purée 29
Rib steak Angus Argentina, shallot sauce, mashed potatoes
- **Tagliatelles fraîches** façon bolognaise 19
Fresh tagliatelle Bolognese
- **Assiette fromages de région**, confiture du moment, mesclun de salade 15
Plate of regional cheese, seasonal jam, mixed salad
- **Carpaccio de boeuf Aubrac** aux copeaux de parmesan, huile vierge d'Italie, herbes de l'instant, coeur de sucrine en vinaigrette balsamique (supplément truffes) 18 (+3)
Carpaccio of Aubrac beef with parmesan shavings, Italian virgin oil, herbs of the moment, heart of sucrine in balsamic vinaigrette (truffles supplement)

À PARTAGER / TO SHARE

- **L'agneau Ibérique**, épaule confite pour deux ou trois personnes, pommes de terre grenailles et légumes de saison, jus court et ail confit 90
Iberian lamb, shoulder confit for two or three person, potatoes and seasonal vegetables, jus court and garlic confit
- **Poisson du moment** cuit au four pour deux personnes, purée à l'huile d'olive et aux herbes, légumes de saison, sauce vierge 70
Fish of the moment cooked in the oven for two people, mashed potatoes with olive oil and herbs, seasonal vegetables, sauce vierge

CARTE DES BOISSONS

SHORT DRINKS / LONG DRINKS

- **DAIQUIRI D'AUTOMNE** 9cl 12€
Bacardi Cuatro, ananas, citron vert, sirop de cannelle maison
- **PEPPERCORN SOUR**
J.W. Black Infusé poivre noir, sirop de miel, amaro, jus de citron
- **WALNUT OLD FASHIONED**
Bulleit Bourbon infusé caramel de noix, beurre salé, Angostura
- **CACAO NEGRONI**
Bombay Sapphire, Vermouth, Campari, crème de cacao, Bitter chocolat

- **HONEYCRISP** 14cl 12€
Gin, sirop de miel, citron, cidre
- **PAINKILLER**
Bacardi, crème de coco, orange, ananas, muscade
- **APPLE PIE**
Vodka vanille, jus de pomme, sirop de cannelle maison, crème de whisky
- **WILLIAM'S SPRITZ**
Poire Williams, sirop de poire maison, citron, Prosecco

COCKTAILS SANS ALCOOLS

14cl 9€

- **RECHUTE**
Sirop de poire maison, miel, gingembre, romarin, soda
- **BERRY SMASH** 8
Menthe, orgeat, purée de fruits rouges, cranberry

SOFT

SODAS :

Coca Cola, Coca Cola zero, Limonade Lorina, Orangina, Jus de fruits	5
Ice Tea, Fever Tree Tonic, San Bitter	4
Sirop à l'eau	3.5

BOISSONS CHAUDES :

Ristretto, Espresso, Décaféiné, Américain	2.5
Double espresso, Capuccino, Café Latte, Latte Macchiato, Chocolat chaud, thé	4.5

BIÈRES ET CIDRE

BIÈRE PRESSION :	25 cl	50 cl	BIÈRE BOUTEILLE :	33 cl
<i>Heineken, bière du moment</i>	5	9	<i>Heineken 0°</i>	5
<i>Panaché, Monaco</i>	5.5	10	<i>Leffe Blonde</i>	7
			<i>Bières de Nice</i>	8
 CIDRE :				
Val de Rance, Cidre de Bretagne, Brut		8		

ALCOOLS

APÉRITIF	2cl	6 cl	DIGESTIF & COGNAC	4cl
Pastis, Ricard, Casanis	4		Limoncello Maison	7
Martini Blanc, Rouge		7	Calvados Maître Pierre	7
Porto Rouge, Blanc		7	Armagnac Hors d'Age	10
			Hennessy VS	12
			Cognac Hennessy XO	18
 WHISKY			 GIN	
		4cl		4cl
Grant's		8	Tanqueray	8
Jack Daniel		8	Bombay Sapphire	9
Bulleit Bourbon		9	Hendrick's	10
Johnny Walker Black 12 ans		10	Monkey 47	12
Nikka from the barrel		12		
Glenfiddich 15 ans		12		
 RHUM			 VODKA	
		4cl		4cl
Bacardi : Carta Blanca		8	Eristoff	8
Bacardi : Cuatro		9	Grey Goose Original	9
HSE from the barrel		11	06 Vodka rosé	10
Santa Teresa 1796		12	Beluga Noble	12

CARTE DES VINS ET CHAMPAGNES

VINS DE PROVENCE

12.5 cl 50 cl 75 cl

BLANC

- **Coteaux Varois en Provence** 7 19 28
Château de l'Escarelle 2021
Vin AB, La Celle
- **Minuty Prestige** 28 46
Château Minuty 2021
Vin AOC, Gassin

ROSÉ

- **Coteaux Varois en Provence** 7 19 28
Château de l'Escarelle 2021
Vin AB, La Celle
- **Minuty Prestige** 28 46
Château Minuty 2021
Vin AOC, Gassin

ROUGE

- **Coteaux Varois en Provence** 7 19 28
Château de l'Escarelle 2021
Vin AB, La Celle
- **Minuty Prestige** 28 46
Château Minuty 2021
Vin AOC, Gassin

VINS DE VALLÉE DU RHÔNE

12.5 cl 75 cl

ROUGE

- **Bosquet des papes** 8 35
Côtes du Rhône,
Nicolas Boiron, 2020
- **Clos de l'Oratoire** 110
Châteauneuf du pape, 2020

VINS DE BOURGOGNE

12.5 cl 75 cl

BLANC

- **Domaine Saumaize** 9 50
Poussy-Fuissé, 2020
- **Domaine Bzikot** 135
Puligny Montrachet, 2021

ROUGE

- **Château de Meursault** 95
Beaune 1er cru, 2018

VINS DE BORDEAUX

ROUGE

- **B de Maucaillou** 8 35
CBordeaus Supérieur, 2018
- **Les hauts de Pez** 60
Saint Estèphe, 2019

CÔTES DE GASCOGNE

BLANC

- **Tariquet** 8 40
Premières grives

CHAMPAGNE

BRUT

- **Laurent Perrier** 13 75
- **Veuve Clicquot** 140