

DESSERTS

RIZ AU LAIT VANILLE *

Caramel beurre salé, granola

12

VACHERIN *

Glace vanille/fraise, cassis confits, meringue française

13

CHOUQUETTES

Chocolat fondu, crème vanille

13

SÉLECTION DE FROMAGES

14

VINS AU VERRE, APÉRITIFS ET SOFTS

LES ROUGES 14cl

LES BLANCS 14cl

AOC Chinon - Cabernet Franc 6€
IGP Var - Pinot Noir 7€
AOC Bordeaux - Merlot 6,5€
AOC Crozes-Hermitage - Syrah 8€

IGP Val de Loire - Sauvignon 6€
IGP Ardèche - Chardonnay 7€
AOC Côtes-du-Rhône - Grenache Blanc 6€
AOC Montlouis sur Loire - Chenin 7€

LES APÉRITIFS

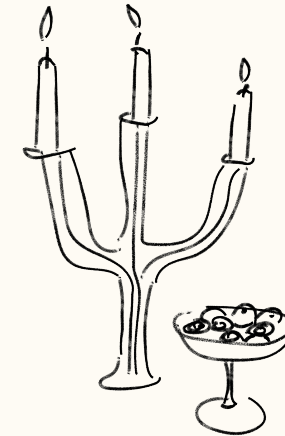
LES SOFTS

4cl Pastis du Viaduc 5€
33cl Bière Toussaint 6€
6cl Cap Mattei Blanc 6€
6cl Cap Mattei Rouge 6€

50cl Evian/Badoit 5€
33cl Coca-cola/Coca zéro 5,5€
33cl Jus Pomme/Tomate/Raisin 6€
33cl Kombucha Figue BIO 6,5 €

Une liste des allergènes se tient à votre disposition.

Prix nets et service compris



Pas
SAGES

TABLE VERSAILLAISE

Pas faim

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

Hors weekend et jours fériés

29

ENTRÉES

FOIE GRAS MI-CUIT

Mousseline de coing, blette rôtie

PALOURDES DE CHAUSSEY

Eau de coco, citronnelle infusée, feuille d'huitre

JALAPEÑOS AU CHARBON *

Yaourt à la grecque, stracciatella di bufala, zeste de citron

TARTARE DE THON

Shizo en tempura, edamame, crème de yuzu

VELOUTÉ DE POTIRON *

Guanciaie rôtie, crème légère

GYOZAS SAUTÉS AU PORC

Miso blanc, chou chinois confit

PLATS

SAINT JACQUES BRETONNES

Mousseline de chou-fleur, condiment mangue

ESCALOPE DE VOLAILLE D'ALAIN

Jus corsé, petit Paris, moutarde graine

SOLE MEUNIÈRE

Beurre citronné, persil frais

RAVIOLES AUX CÈPES *

Espuma Siltone, oignon confit

ÉPAULE D'AGNEAU DE 12H *

Carottes fanes, jus corsé, ras el hanout

CÔTE DE BOEUF MATURÉE

Jus corsé / poivre de Sichuan

ACCOMPAGNEMENTS

Nouilles sautées sauce soja

Haricots verts à l'échalote

Frites maison

Riz coco citronnelle

Pas soif

COCKTAILS

- THAÏ GREEN 14
Vodka le Filtre, coriandre, citronnelle, jus de citron vert, coco
- BLACK CLOVER CLUB 14
Gin Bombay Sapphire, mûres fraîches mixées, jus de citron jaune, sirop hibiscus, blanc d'oeuf
- KAÏPI-KIWI 14
Cachaça Janeiro, kiwi frais mixé, jus de citron vert, sucre de canne
- YUZU SHAKERATO 14
Saké Yuzu, Aperol, crème de yuzu, sirop de basilic
- BURNT PEPPER SOUR 13
Gin Tanqueray, poivron brûlé, jus de citron vert, jus d'ananas, Tabasco, sirop de sucre de canne
- LAST CALL 15
Aquavit, liqueur de melon Midori, Gauloise verte, persil, jus de citron vert
- SERIAL LOVER 13
Gin l'Acrobate, liqueur de litchi, jus de litchi, crémant de Bourgogne rosé, fève de Tonka, sirop gingembre
- BIANCO SOUR 14
Adriatico Amaretto Bianco, jus de citron jaune, fruit de la passion frais, sirop de sucre de canne
- THE PENICILLIN 15
Whisky Laphroaig, Whisky Bellevoeye bleu, jus de citron jaune, miel, gingembre frais

Nos cocktails sont réalisés avec des sirops élaborés sur place