

DESSERTS

FINANCIER PISTACHE*

Ganache tonka, framboise

13€

MILLE-FEUILLE

Caramel, chantilly, pécan

15€

CARPACCIO DE FRUITS*

Fruits de saison, huile végétale

13€

SÉLECTION DE FROMAGES

14€

VINS AU VERRE, APÉRITIFS ET SOFTS

LES ROUGES 14cl

AOC Saumur-champigny - Cabernet Franc 7€
IGP Var - Pinot Noir 7€
AOC Bordeaux - Merlot 6€
AOC Crozes-Hermitage - Syrah 8€

LES BLANCS/ROSÉ/CHAMPAGNE 14cl

IGP Val de Loire - Sauvignon 6€
IGP Ardèche - Chardonnay 7€
AOC Côtes-du-Rhône - Grenache Blanc 6€
AOC Anjou - Chenin 8€
AOC Côtes de Provence - Rosé 6,5€
AOC Champagne - Haton 12€

LES APÉRITIFS

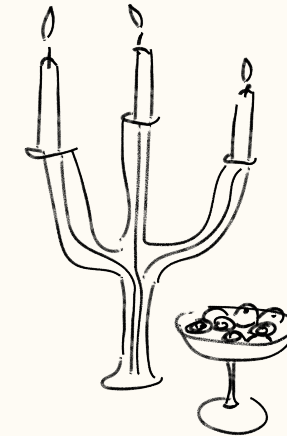
4cl Pastis le Tigre Jaune 5€
33cl Bière Toussaint 6€
6cl Cap Mattei Blanc/Rouge 6€

LES SOFTS

50cl Evian/Badoit 5€
33cl Coca-cola/Coca zéro 5,5€
33cl Jus Pomme/Tomate/Pêche 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

EN FORMULE LA SEMAINE
Hors week-end et jours fériés
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

ENTRÉES

ASPERGES BLANCHES VAPEUR* 11€
Poire, miso blanc, orange sanguine

FOIE GRAS MI-CUIT 19€
Fermentation d'oignons, poivre de Sichuan

FRITES DE PANISSE* 10€
Yaourt grec, sauce pistou

TARTARE DE VEAU COUTEAU 16€
Noisettes torréfiées, labneh, olives taggiasche

ENCORNETS SNACKÉS 15€
Sauce chorizo, pommes Granny Smith

KARAAGE DE RIS DE VEAU 17€
Sauce samouraï, oignons nouveaux

PLATS

PIGEONNEAU DE MESQUER 32€
Panais, puntarelle

NOIX DE VEAU PIRANEICA 29€
Jus corsé, céleri-rave

ÉPAULE DE COCHON KINTOA* 25€
Pommes vapeur, carottes nouvelles, jus réduit

BAVETTE IRISH ANGUS 27€
Marinade satay

MAIGRE DE LIGNE 28€
Salsifis, beurre blanc, petits pois

TRUITE DE BANKA* 26€
Œufs de truite, réduction cédrat

ACCOMPAGNEMENTS
Purée de pomme de terre
Épinards à la fête
Frites au couteau

Pas soif

COCKTAILS 20CL

- PORTICCIO SPRITZ 13€
Liqueur de cédratine Mattei, crémant de Bourgogne, tonic, pamplemousse
- KING IS THE WORD 15€
Tequila Calle 23, Chartreuse Jaune, liqueur d'abricot, crème de pêche, jus de citron jaune, blanc d'œuf
- BIANCO SOUR 15€
Armagnac blanche d'Armin, Adriatico Amaretto Bianco, jus de citron jaune, purée de fruit de la passion, sirop de sucre de canne, bitter pêche
- SANGUINELLO 13€
Aperol, limoncello, jus d'orange sanguine, sirop d'orange sanguine
- SPICY PISCO SOUR 14€
Pisco Macchu Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, piment d'Espelette, Angostura, blanc d'œuf
- BEURRE DE SAUGE 15€
Gin infusé au beurre de sauge, sirop de sauge, citron jaune, sucre de canne, blanc d'œuf
- RIVIERA 14€
Italicus, St-Germain, liqueur de violette, curaçao bleu, jus de citron jaune, basilic frais, blanc d'œuf
- ADAM PENICILLIN 16€
Whisky Laphroaig, Whisky Bellevoys Bleu, jus de citron jaune, sirop de poivre/gingembre/mûre, jus de pomme
- MONTMARTRE 15€
Liqueur Moine de Montmartre, Cap Mattei blanc, mezcal, thym frais, jus de citron vert, sirop de poivre

Nos cocktails sont réalisés avec des sirops élaborés sur place

Eau potable gratuite à votre disposition

IGP: Indication Géographique Protégé / VDF: Vin De France / AOP: Appellation d'Origine Protégé / AOC: Appellation d'Origine Contrôlée

