

DESSERTS

*FINANCIER PISTACHE 13€

Ganache chocolat/tonka, framboise

MILLE-FEUILLE 15€

Caramel, chantilly, pistaches/cacahouètes caramélisées

*CARPACCIO DE FRUITS 13€

Fruits de saison, huile d'olive végétale

SÉLECTION DE FROMAGES 14€

VINS AU VERRE, APÉRITIFS ET SOFTS

LES ROUGES 14cl

AOC Saumur-champigny - Cabernet Franc 7,5€

IGP Var - Pinot Noir 7€

AOC Bordeaux - Merlot 6,5€

AOC Crozes-Hermitage - Syrah 8€

LES APÉRITIFS

4cl Pastis le Tigre Jaune 5€

33cl Bière Toussaint 6€

6cl Cap Mattei Blanc/Rouge 6€

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso / Déca / Ristretto 3€

Café allongé / Déca allongé 3,5€

Café noisette / Déca noisette 4€

Thé / Infusion / Café double 5€

Café crème / Déca crème 6€

LES BLANCS/ROSÉ/CHAMPAGNE 14cl

IGP Val de Loire - Sauvignon 6€

IGP Ardèche - Chardonnay 7€

IGP Collines Rhodaniennes - Marsanne 8€

AOC Anjou - Chenin 8€

AOC Côtes de Provence - Rosé 6,5€

AOC Champagne 12€

LES SOFTS

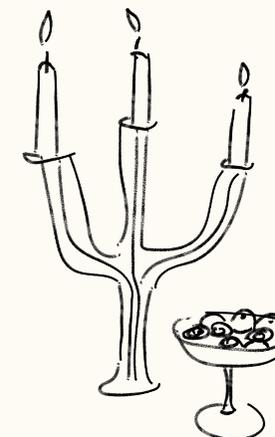
50cl Evian / Badoit 5€

33cl Coca-cola / Coca zéro 5,5€

33cl Jus de Pomme / Tomate / Pêche 6€

20cl Tonic / Ginger ale 5€

33cl Kombucha Figue BIO 6,5€



Pas
SAGES

TABLE VERSAILLAISE

Une liste des allergènes se tient à votre disposition.

Prix nets et service compris

Pas soif

COCKTAILS 20cl

| | |
|---|-----|
| - PORTICCIO SPRITZ | 12€ |
| Liqueur de cédratine, crémant de Bourgogne, tonic, citron jaune | |
| - KING IS THE WORD | 14€ |
| Tequila, Chartreuse Jaune, liqueur d'abricot, crème de pêche, jus de citron jaune, blanc d'oeuf | |
| - BIANCO SOUR | 14€ |
| 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, blanc d'oeuf | |
| - SPICY PISCO SOUR | 13€ |
| Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, piment d'Espelette, Angostura, blanc d'oeuf | |
| - BEURRE DE SAUGE | 14€ |
| Gin infusé au beurre de sauge clarifié, sirop de sauge, jus de citron jaune, sauge fraîche, blanc d'oeuf | |
| - RIVIERA | 13€ |
| Italicus, St-Germain, liqueur de violette, jus de citron jaune, basilic frais, blanc d'oeuf | |
| - THE ADAM PENICILLIN | 15€ |
| Whisky Laphroaig, Whisky Bellevoeye, jus de citron jaune, sirop de poivre/gingembre/mûre, jus de pomme, ginger ale, blanc d'oeuf | |
| - MONTMARTRE | 14€ |
| Liqueur Moine de Montmartre, Cap Mattei blanc, mezcal, thym frais, jus de citron vert, sirop de poivre, blanc d'oeuf | |

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

Pas faim

EN FORMULE LE MIDI
Hors week-end et jours fériés
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT
29€

ENTRÉES

| | |
|---|-----|
| *ASPERGES BLANCHES VAPEUR | 12€ |
| 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 | |
| LECHE DE TIGRE | 14€ |
| Coriandre, citron vert, oignons et piment doux | |

PLATS

| | |
|---|-----|
| RIS DE VEAU RÔTI | 34€ |
| Espuma comté, mousseline d'épinards | |
| *TRAVERS DE COCHON | 25€ |
| Sauce barbecue maison, pommes vapeur | |
| BAVETTE IRISH ANGUS | 27€ |
| Marinade satay, shiitakes | |
| *CABILLAUD DE LIGNE | 25€ |
| Sauce hollandaise, salsifis, petits pois | |
| CAILLE EN CRAPODINE | 26€ |
| Jus corsé, marinade au miel | |
| TATAKI DE THON | 28€ |
| Salsa verte, carottes fanes, mousseline de carottes | |

ACCOMPAGNEMENTS

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

