

## DESSERTS

### BROWNIE DE MAMIE\*

Caramel beurre salé, glace vanille

13

### CRUMBLE DE POMME COX

Sabayon champagne

15

### PAVLOVA ORANGE SANGUINE\*

Meringue française, chantilly maison

13

### SELECTION DE FROMAGES

Gouda à la truffe, Selles-sur-Cher, Cantal, Bleu d'Auvergne

14

---

## VINS AU VERRE, APÉRITIFS ET SOFTS

### LES ROUGES 14cl

AOC Saint-nicolas-de-bourgueil  
- Cabernet Franc 7€  
IGP Var - Pinot Noir 7€  
AOC Bordeaux - Merlot 6€  
AOC Crozes-Hermitage - Syrah 8€

### LES BLANCS 14cl

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

### LES APÉRITIFS

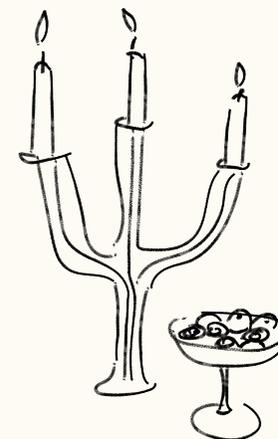
4cl Pastis le Tigre Jaune 5€  
33cl Bière Toussaint 6€  
6cl Cap Mattei Blanc 6€  
6cl Cap Mattei Rouge 6€

### LES SOFTS

50cl Evian/Badoit 5€  
33cl Coca-cola/Coca zéro 5,5€  
33cl Jus Pomme/Tomate/Mandarine 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  
29€

## ENTRÉES

### FOIE GRAS MI-CUIT

Mousseline de coing, blette rôtie

### POIREAUX DE GALLY\*

Kiwi jaune, oignons nouveaux, vinaigrette au sésame

### ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Ail rôti, beurre persillé

### VOL AU VENT

Boudin blanc, chanterelles snackées, émulsion soubressade

### SALADE D'ENDIVES BLANCHES\*

Noix torréfiées, Bleu d'Auvergne

### OEUF PARFAIT

Morilles, croûtons à l'ail

\*\*\*

## PLATS

### SAINT JACQUES BRETONNES

Siphon potiron, fenouil pickles

### ÉCHINE DE COCHON FERMIER\*

Sauce ravigote, pommes de terre rôties

### FILET DE BOEUF CHAROLAIS

Épeautre du Mont Ventoux, carottes nouvelles, jus corsé

### MAGRET DE CANARD GERSOIS

Chou pommé, mousseline de coing, oseille caramel

### AILE DE RAIE NORMANDE\*

Émulsion vin jaune, beurre persillé aux câpres

### COTE DE BOEUF IRISH ANGUS MATURÉE

Jus corsé / poivre de Sichuan

## ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre  
Carottes rôties  
Gratin dauphinois

Pas soif

## COCKTAILS

- THE KING IS THE WORD 15  
Tequila Calle 23, Gauloise Jaune, liqueur d'abricot, crème de pêche, jus de citron jaune, blanc d'oeuf
- ELDERFLOWER DROP 14  
St Germain, Cointreau, jus de citron jaune, jus de citron vert, sirop de thé noir maison, blanc d'oeuf
- SANGUINELLO 14  
Aperol, Limoncello, jus d'orange sanguine, sirop de basilic maison
- SPICY PISCO SOUR 14  
Pisco Macchu Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, piment d'espelette, blanc d'oeuf
- CLEMENVILLA 75 15  
Gin Malfy Con Limone, jus de mandarine, cordial yuzu/clémentine maison, champagne
- SERIAL LOVER 14  
Gin l'Acrobate, liqueur de litchi, jus de litchi, crémant de Bourgogne rosé, fève de Tonka, sirop de sucre de canne
- RIOSPRESSO MARTINI 15  
Vodka Le Philtre, Kahlúa, liqueur de banane, café, sirop vanille/banane maison, fleur de sel, blanc d'oeuf
- THE PENICILLIN 15  
Whisky Laphroaig, Whisky Bellevoys bleu, jus de citron jaune, sirop miel/gingembre maison
- APPLE PIE 14  
Rhum noir, pommes caramélisées mixées, cannelle, citron vert, liqueur de pomme

Nos cocktails sont réalisés avec des sirops élaborés sur place

