

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

14€

VINS AU VERRE, APÉRITIFS ET SOFTS

LES ROUGES 14cl

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

LES BLANCS, ROSÉ ET CHAMPAGNE 14cl

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

LES APÉRITIFS

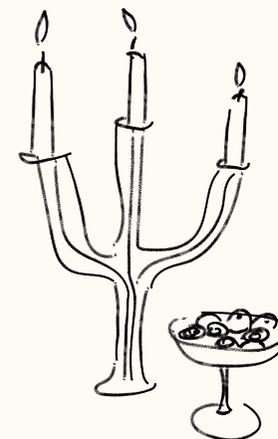
4cl Pastis le Tigre Jaune 5€
33cl Bière Toussaint 6€
6cl Cap Mattei Blanc 6€
6cl Cap Mattei Rouge 6€

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

ENTRÉES

FOIE GRAS MI-CUIT 19€
Mousseline de coing, compotée de mangue

POIREAUX BEURRÉS* 12€
Kiwi, oignons nouveaux, vinaigrette au sésame

ESCARGOTS RÔTIS 14€
Ail rôti, beurre persillé

VOL AU VENT 15€
Boudin noir, chanterelles, émulsion chorizo

SALADE D'ENDIVES BLANCHES* 13€
Noix torréfiées, Bleu d'Auvergne

OEUF PARFAIT 15€
Morilles, croûtons à l'ail

PLATS

SAINT JACQUES SNACKÉES 29€
Siphon potiron, fenouil pickles

ÉCHINE DE COCHON CONFITE* 25€
Sauce ravigote, pommes de terre, moutarde pickles, jus réduit

FILET DE BOEUF GRILLÉ 32€
Épeautre du Mont Ventoux, carottes nouvelles, jus corsé

MAGRET DE CANARD RÔTI 27€
Chou pommé, mousseline de coing, sauce clémentine & orange sanguine

AILE DE RAIE POELÉ* 26€
Émulsion vin jaune, beurre persillé aux câpres

RISOTTO D'ÉPEAUTRE 26€
Vin blanc, Céleri rave, petit paris, chèvre cendré

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pomme de terre
Carottes fanes
Gratin dauphinois

Pas soif

COCKTAILS 20cl

- **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, 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, fleur de sel, blanc d'oeuf
- **THE PENICILLIN** 15€
Whisky Laphroaig, Whisky Bellevoeye bleu, jus de citron jaune, sirop miel/gingembre
- **APPLE PIE** 14€
Rhum noir, pommes caramélisées mixées, cannelle, citron vert, liqueur de pomme

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 Controlé

