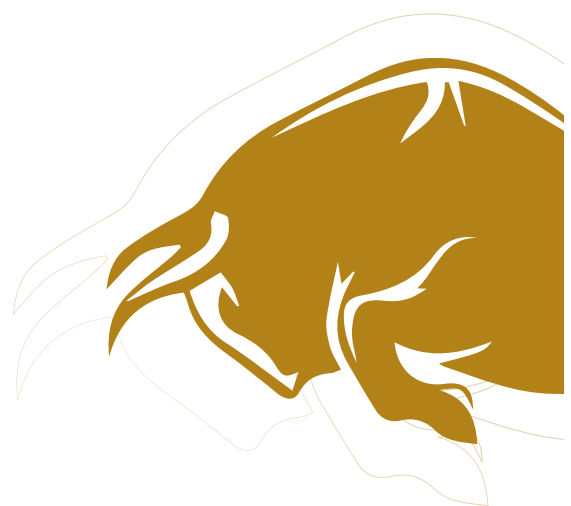




CARTE DU RESTAURANT



MENU DÉJEUNER

Disponible tous les midis hors jours fériés / Available every lunch except on public holidays

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

35 €

TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS, CRÈME DE PARMESAN, OEUF
PARFAIT ET COPEAUX DE PARMESAN

WILD MUSHROOM TART, PARMESAN CREAM, PERFECT EGG, AND PARMESAN SHAVINGS

OU / OR

PETIT CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET ROMARIN ACCOMPAGNÉ DE SES CROÛTONS
DORÉS

SMALL BAKED CAMEMBERT WITH HONEY AND ROSEMARY, SERVED WITH GOLDEN CROUTONS

Supplément Jambon Serrano 4 € / Serrano Ham Supplement 4 €



LINGUINE, CHAMPIGNONS DE PARIS ET SA SAUCE ONCTUEUSE AU BLEU D'Auvergne

LINGUINE WITH BUTTON MUSHROOMS AND CREAMY AUVERGNE BLUE CHEESE SAUCE

OU / OR

CHEESYBEEF BURGER ET SES FRITES MAISON

CHEESY BEEF BURGER WITH HOMEMADE FRIES

Supplément Bacon 3€ / Bacon Supplement 3€



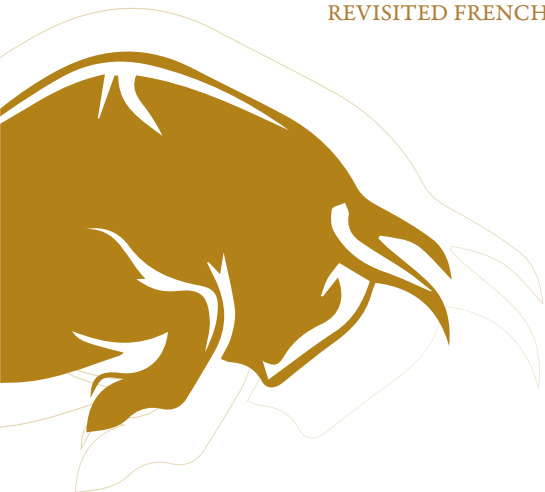
TARTE CHOCOLAT AU LAIT & CAFÉ, ÉCLATS DE DAIM

MILK CHOCOLATE & COFFEE TART WITH CRUNCHY TOFFEE PIECES

OU / OR

PAIN PERDU REVISITÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET SA GLACE YAOURT

REVISITED FRENCH TOAST, SALTED BUTTER CARAMEL AND YOGURT ICE CREAM



MENU ENFANT

Disponible jusqu'à 12 ans / Available up to 12 years old
Un seul menu par enfant / Only one menu per child

15 €

CHEESEBURGER AVEC SES FRITES MAISON
CHEESEBURGER WITH HOMEMADE FRENCH FRIES

OU / OR

LINGUINE AU BEURRE
BUTTER LINGUINE



TARTE CHOCOLAT AU LAIT
MILK CHOCOLATE TART



NOS ENTRÉES



SAUMON ÉCOSSAIS LABEL ROUGE MARINÉ, ZESTES DE CITRON VERT ET SA CRÈME AU RAIFORT

19 €

RED LABEL SCOTTISH MARINATED SALMON, LIME ZEST, HORSERADISH CREAM



ENTRE-DEUX-MERS - Château Farizeau



PETIT CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET ROMARIN ACCOMPAGNÉ DE SES CROÛTONS DORÉS

15 €

SMALL BAKED CAMEMBERT WITH HONEY AND ROSEMARY, SERVED WITH GOLDEN CROUTONS

Supplément Jambon Serrano 4 € / Serrano Ham Supplement 4 €



MORGON - Domaine Charvet

TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS, CRÈME DE PARMESAN, OEUF PARFAIT ET COPEAUX DE PARMESAN

15 €

WILD MUSHROOM TART, PARMESAN CREAM, PERFECT EGG, AND PARMESAN SHAVINGS



MERCUREY « LES MONTHELONS » - Château de Chamilly

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, BRIOCHE TOASTÉE ET SON CHUTNEY GOURMAND DU MOMENT

20 €

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS, TOASTED BRIOCHE, AND SEASONAL GOURMET CHUTNEY



BORDEAUX « CHARLOTTE » - Château Farizeau



MONBAZILLAC - Domaine du Moulin de Pouzy



GRAVLAX DE BŒUF, COPEAUX DE PARMESAN, POIVRONS GOUTTES ET SA SAUCE AROMATISÉ A LA TRUFFE

22 €

BEEF GRAVLAX, PARMESAN SHAVES, DROP PEPPER AND TRUFFLE SAUCE



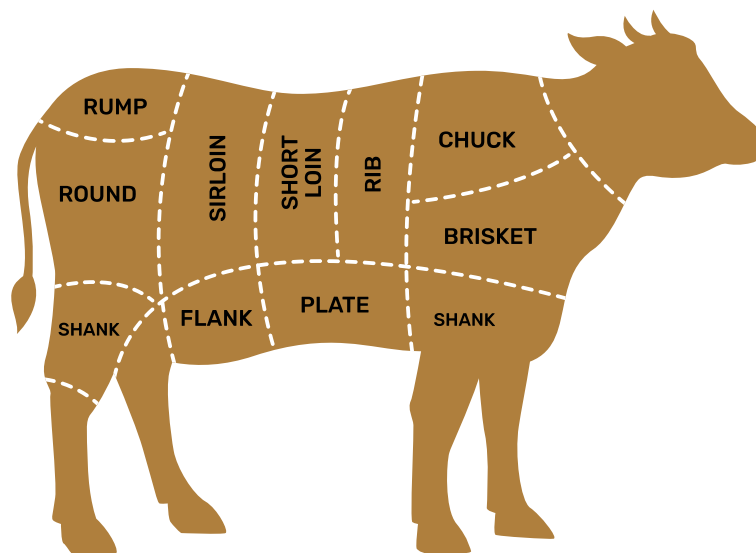
CHATEAUNEUF-DU-PAPE - Domaine de la Fagotière • Blanc



LE BŒUF

Connaissez-vous toutes les parties du Bœuf ?

Do you know all the parts of the Beef ?



Paleron

Poitrine

Jarret

Côtes

Hampe

Longe

Bavette

Filet

Rumsteck

Gîte

Chuck

Brisket

Shank

RIB

Plate

Short Loin

Flank

Sirloin

Rump

Round



NOS PLATS

PAVÉ DE CABILLAUD, LÉGUMES A LA VAPEUR, SAUCE AÏOLI
COD FILLET, STEAMED VEGETABLES, AÏOLI SAUCE

23 €



CHABLIS - Domaine des Pérégrins



MAGRET DE CANARD RÔTI, GRÂTIN DE POMMES DE TERRE, JUS AU ROMARIN
ROASTED DUCK BREAST, POTATO GRATIN, ROSEMARY JUS

27 €



PIC SAINT-LOUP « LES CALCAIRES » - Château de Cazeneuve



CHEESYBEEF BURGER ET SES FRITES MAISON ~ 180g
CHEESY BEEF BURGER WITH HOMEMADE FRIES
Supplément Bacon 3€ / Bacon Supplement 3€

25 €



CHINON « LIANE » - Domaine Grosboi

LINGUINE, CHAMPIGNONS DE PARIS ET SA SAUCE ONCTUEUSE AU BLEU D'Auvergne
LINGUINE WITH BUTTON MUSHROOMS AND CREAMY AUVERGNE BLUE CHEESE SAUCE

17€



BORDEAUX « CHARLOTTE » - Château Farizeau



SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT PANÉ AUX CORN-FLAKES
CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN BREADED CORN FLAKES
option végétarienne disponible sur demande • vegetarian option available on request

20 €



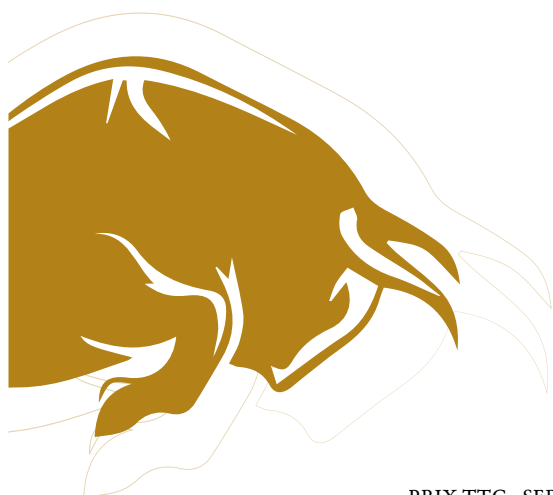
POUILLY-FUMÉ « LA VIGNE AUX SANDRES » - Maison Foucher



TARTARE DE BŒUF AU GUERIDON COMME VOUS L'AIMEZ ET SES FRITES MAISON ~ 180g
BEEF TARTARE AT THE GUERIDON AS YOU LIKE IT AND ITS HOMEMADE FRENCH FRIES
25 €



MORGON - Domaine Charvet



MEAT LOVERS



FAUX-FILETS SÉLECTION FRANCAISE, BLACK ANGUS & MAGRET DE CANARD

Deux sauces et deux garnitures incluses / Two sauces and two side dishes included
FRENCH SELECTION SIRLOINS, BLACK ANGUS & DUCK BREAST

95 €



PIC SAINT-LOUP « LES CALCAIRES » - Château de Cazeneuve

CADILLAC - Château Farizeau



BOEUF DE KOBE

神戸ビーフ

VIANDE DE BŒUF LA PLUS RARE AU MONDE, RECONNUE POUR SON PERSILLÉ UNIQUE
THE RAREST BEEF IN THE WORLD, KNOWN FOR ITS UNIQUE MARBLING

FAUX FILET / SIRLOIN ~ 75 g

avec une garnitures / with one side dishes included

90 €

FAUX FILET / SIRLOIN ~ 150 g

avec deux garnitures / with two side dishes included

180 €

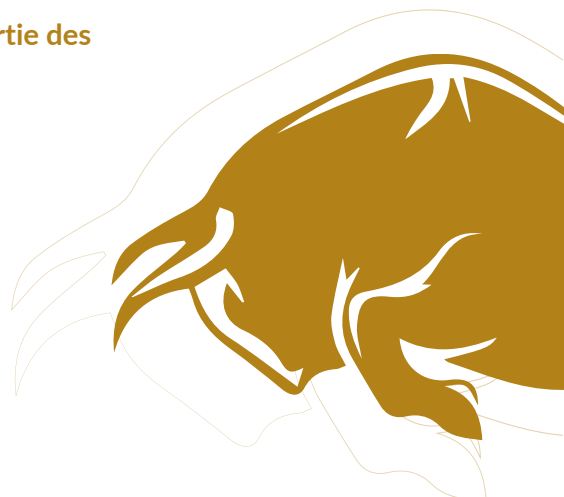


CÔTES-DU-RHÔNE « LE TEMPS EST VENU » - Domaine Stéphane Ogier

PIC SAINT-LOUP « LES CALCAIRES » - Château de Cazeneuve



Notre établissement a le privilège de faire partie des
restaurants certifiés en France !



LA RÉSERVE

Toutes nos viandes sont maturées / All our meats are matured
Sauces incluses, garnitures en supplément / Sauce included, garnishes at extra cost

SÉLECTION FRANÇAISE DE LA MAISON LESAGE FRENCH SELECTION BEEF FROM MAISON LESAGE

Issue des meilleurs élevages français, cette sélection de viandes d'exception offre une texture tendre et fondante, avec un persillage généreux et une jutosité naturelle. Chaque pièce révèle des notes délicates de thym frais et de cèpes, subtilement rehaussées par une pointe de fumée, pour une dégustation raffinée, intense et typiquement française.
Sourced from France's finest farms, this selection of premium meats offers tender, melt-in-the-mouth texture with generous marbling and natural juiciness. Each cut reveals delicate notes of fresh thyme and porcini mushrooms, subtly enhanced with a hint of smokiness, delivering a refined, intense, and authentically French tasting experience.



BORDEAUX - Château Farizeau



ANGUS ROYAUME-UNI DE LA MAISON LESAGE UK ANGUS BEEF FROM MAISON LESAGE

Élevé sur les pâturages verdoyants du Royaume-Uni, ce bœuf offre une viande finement persillée, naturellement tendre et juteuse. Sa maturation lente développe des arômes délicats de noisette et de beurre frais, pour une dégustation raffinée, intense et authentique.
Raised on the lush pastures of the UK, this beef offers finely marbled meat that is naturally tender and juicy. Its slow maturation develops delicate aromas of hazelnut and fresh butter, for a refined, intense, and authentic tasting experience.



MERCUREY « LES MONTHELONS » - Château de Chamilly

PIÈCE DU CHEF
CHEF'S CUT

~ 180g

30 €

FAUX-FILET AVEC OS
BEEF RIB EYE WITH BONE

~ 350g

40 €

CÔTE DE BŒUF
PRIME RIB

~ 1,1kg

110€

50 €

150 €

NOS GARNITURES / OUR SIDE DISHES

FRITES MAISON / HOMEMADE FRENCH FRIES

LÉGUMES VAPEUR DE SAISON / STEAMED VEGETABLES

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS / PAN-FRIED MUSHROOMS

SALADE GOURMANDE / GOURMET SALAD

GRATIN DE POMMES DE TERRE / CREAMY POTATO GRATIN

6 €

NOS SAUCES / OUR SAUCES

MAYONNAISE DU BEEF / BEEF MAYONNAISE

SAUCE ONCTUEUSE AU FOIE GRAS / CREAMY FOIE GRAS SAUCE

SAUCE AU POIVRE PARFUMÉ / AROMATIC PEPPER SAUCE

SAUCE BLEU D'Auvergne / BLEU D'AUBERGINE SAUCE

SAUCE THAÏ SPICY / THAI SPICY SAUCE

2 € Sauce Supplémentaire / Additional Sauce

« Un dessert bien choisi est la touche finale de l'élégance. Comme un parfum, il laisse une empreinte. »
“A well-chosen dessert is the final touch of elegance. Like a perfume, it leaves a lasting impression.”



NOTRE FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS ET SA SALADE DE CRUDITÉS
PLATE OF AGED CHEESES WITH A SIDE OF FRESH VEGETABLE SALAD

14 €



CHABLIS - *Domaine des Pérégrins*

POUILLY-FUMÉ « LA VIGNE AUX SANDRES » - *Maison Foucher*



NOS DESSERTS



DÉLICIEUSE TATIN DU CHEF, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET SA CRÈME
FRAICHE

14 €

CHEF'S DELICIOUS TATIN, SALTED BUTTER CARAMEL AND FRESH CREAM



CHRISTIAN DROUIN - *VSOP COEUR DE LION*

TARTE CHOCOLAT AU LAIT & CAFÉ, ÉCLATS DE DAIM
MILK CHOCOLATE & COFFEE TART WITH CRUNCHY TOFFEE PIECES

12 €



PORTO ROUGE - *Graham's*

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES
EXOTIC FRUIT PAVLOVA

14 €



CHAMPAGNE BRUT « SYMBIOPSIS » - *Louis Massing*



PAIN PERDU REVISITÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET SA GLACE AU YAOURT
REVISITED FRENCH TOAST, SALTED BUTTER CARAMEL AND YOGURT ICE CREAM

12 €



MONBAZILLAC - *Domaine du Moulin de Pouzy*



CAFÉ OU THÉ GOURMAND
GOURMET COFFEE OR TEA

15 €



