

ENTRÉES

Retrouvez les suggestions
du chef sur notre ardoise

Marbré de saumon gravlax <i>Chantilly wasabi & carpaccio de betterave</i>	14
* Authentique terrine de campagne	7
* Œuf bio parfait <i>Velouté glacé aux petits pois, fromage frais & menthe</i>	10
Burrata des Pouilles <i>Tomates, basilic & son coulis</i>	13
* Escargots de Bourgogne & son beurre persillé <i>Gros calibres, 6 pièces</i>	12
Soupe à l'oignon maison <i>Bouillon au thym, gratinée à l'emmental</i>	11
* Camembert rôti <i>Thym, miel & graines de courges</i>	9
Foie gras de canard maison <i>Pain brioché & compotée d'oignons</i>	19

PLATS

VIANDES

Suprême de volaille jaune fermier <i>Beurre de sauge, purée maison</i>	22
* Pièce du boucher <i>Frites maison, sauce au poivre</i>	19
Le Burger du CHAPEAU <i>Steak haché VBF façon bouchère 180g, cheddar, bacon, frites maison</i>	22
Croque-Monsieur <i>Jambon aux herbes, comté, béchamel, gratiné à l'emmental</i>	17
* Bœuf Bourguignon <i>Cahier de recettes traditionnelles de mamie Monique</i>	19
Magret de Canard <i>Gingembre, thym & miel et ses pommes sautées</i>	23
* Saucisse au couteau <i>Sauce grand-mère & purée maison</i>	18
Tartare Méditerranéen <i>Bœuf VBF, pesto, tomates séchées, pignons de pin, frites & salade</i>	22
Noix d'Entrecôte 300g <i>Gratin dauphinois & carottes braisées</i>	29

POISSONS

Pêche du jour <i>Légumes du marché</i>	22
* Cabillaud pané <i>Façon « Fish & Chips », frites maison & sauce tartare</i>	19

SALADES & VÉGÉTARIEN

Raviole de Royan <i>Crème de parmesan</i>	17
* Salade César <i>Poulet crispy, œuf parfait, iceberg, parmesan, tuiles de brick</i>	22
* Salade Veggie <i>Avocat, pickles, tagliatelles de carottes, tomates cerises, pomme, sésame & miel</i>	17
Salade de gambas <i>Gambas snackées, pickles, tagliatelles de carottes, tomates cerises, pomme, sésame & miel</i>	23

* MENU MIDI

Entrée - Plat	24
Plat - Dessert	24
Entrée - Plat - Dessert	29

*jusqu'à 15h !
hors week-ends et jours fériés*

MENU ENFANT 14

Aiguillettes de poulet ou Steak haché
Frites ou Légumes
Boule de glace Et sirop au choix

PLANCHES À PARTAGER

La planche de charcuterie <i>Jambon aux herbes, Saucisson, Terrine campagnarde, Mortadelle à la pistache</i>	16
La planche de fromage AOP <i>Brie, Camembert, Crottin de chèvre, Saint-Nectaire, Comté</i>	16
La planche à partager de Mamie Monique <i>(Charcuterie & Fromage)</i>	22

DESSERTS MAISON

* Assiette de Fromage AOP <i>Camembert, Crottin de chèvre, St Nectaire</i>	6
* Crème brûlée <i>Vanille gousse de Madagascar & sa tuile de sésame</i>	9
Brioche de Mamie Monique <i>Façon pain perdu, caramel & glace vanille</i>	10
* Mousse au chocolat maison <i>Noisettes torréfiées & copeaux de chocolat</i>	8
Fondant Pistache <i>Cœur coulant, Sorbet fraise, cuisson minute</i>	10
* Crêpes <i>Sucre, confiture, citron</i>	6
* Crêpes <i>Caramel beurre salé, Nutella</i>	7
* Salade de fruits <i>Fruits de saison infusés à la verveine</i>	9
Profiterole du Roi <i>Chou maison cœur glace vanille, sauce chocolat</i>	11
Café gourmand <i>Fondant Pistache, crème brûlée & suggestion du Chef</i>	10

* GLACES ARTISANALES

*Glaces des Alpes
label « Maître Artisan
Glacier » depuis 1988*

Sélection de crèmes glacées <i>Chocolat cœur de Guanaja, vanille Bourbon Madagascar, Café 100% Arabica, pistache de Sicile avec éclats, caramel beurre salé de Guérande</i>	
Sélection de sorbets <i>Fraise Sengana, mangue, pêche de vigne, citron</i>	
Coupe 2 boules 6 Coupe 3 boules 9	

BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits – 25cl <i>Orange, Pomme, Mangue, Tomate, Ananas</i>	5,5
Jus de fruits pressés <i>Orange, citron</i>	7
Thé glacé Maison – 50cl <i>Pêche ou Citron</i>	6
Boissons gazeuses <i>Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Perrier, Limonade</i>	5,5
Eaux Minérales – 50cl <i>Evian, Badoit, San Pellegrino</i>	4,5
Eaux Minérales – 1L <i>Evian, Badoit, San Pellegrino</i>	7,5

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Allongé, Noisette <i>Café 100% arabica origine France</i>	2,5
Café crème, Cappuccino, Chocolat Chaud Van Houten	5
Sélection de thés & infusions de la maison Kusmi Tea	5
Café ou Chocolat Viennois	5,5

ROUGES

	12cl	25cl	50cl	75cl
Brouilly AOP <i>Bourgogne, Château des Tours</i>	7	12	23	29
Haute-Côtes de Beaune AOP <i>Bourgogne, Domaine Billard</i>				49
St Emilion AOC <i>Bordeaux, Château Belle Assise</i>	9	16	28	36
Lalande de Pomerol <i>Bordeaux, Château Tour Canon</i>	10	18	32	46
St Estèphe AOC <i>Bordeaux, Château Beau Site</i>				79
Pic St Loup AOC <i>Grand Sud, Mas de l'Oncle</i>				34
Chinon AOC <i>Val de Loire, Château de Vaugaudry</i>	6	10	19	26
Saumur Champigny AOP Bio <i>Val de Loire, Barc - Les Calcaires</i>	5	9	18	24
Vacqueyras AOC Bio <i>Vallée du Rhône, Domaine des Ondines</i>				39
Crozes-Hermitage AOC Bio <i>Vallée du Rhône, Famille Belle Cuvée du Peizon</i>	9	16	29	44

BLANCS

	12cl	25cl	50cl	75cl
Chardonnay Côte Chalonnaise AOC <i>Bourgogne, Millebuis</i>	5	9	17	25
Petit Chablis AOC <i>Bourgogne, Domaine Gueguen</i>	11	20	37	47
Chablis 1er Cru <i>Bourgogne, Laroche - Essence des Climats</i>				78
Pouilly Fuissé AOC <i>Bourgogne, Thierry Drouin</i>				82
Coteaux du Layon AOC Bio <i>Val de Loire, Château La Roulerie</i>				44
Sancerre AOC <i>Val de Loire, Les Broux</i>	10	18	33	42
Pouilly Fumé AOC <i>Val de Loire, Les Clairières</i>	13	23	42	54

ROSÉS

	12cl	25cl	50cl	75cl
Sable de Camargue Bio <i>Camargue, Le gris du Domaine du Petit Chaumont</i>	5	9	16	25
Minuty <i>Côtes de Provence, Côté Presqu'île</i>	7	13	24	32
Minuty Prestige <i>Côtes de Provence, Côté Prestige</i>	11	20	37	47

CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte <i>Brut ou Brut rosé</i>	60
Deutz <i>Brut ou brut rosé</i>	90
Ruinart <i>Brut</i>	120
Laurent Perrier <i>Grand siècle</i>	180

Other languages



Carte Printemps/Été - Avril 2025



COCKTAILS 12€

Cocktail Maison <i>Lillet rosé, tonic, citron vert</i>
Spritz <i>Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange</i>
Limoncello Spritz <i>Limoncello, Prosecco, eau pétillante, citron</i>
Napoléon <i>Rhum Havana club, liqueur Napoléon, ginger beer, citron vert</i>
Mojito <i>Rhum Havana Club, citron vert, menthe, sucre de canne</i>
Mojito Fraise ou Passion <i>Rhum Havana Club, citron vert, menthe, fruits frais</i>
Gin Tonic <i>Gin Citadelle, tonic, citron vert</i>
Pornstar <i>Vodka Absolut, liqueur de passion, jus de citron, vanille, shot de champagne</i>
Piña Colada <i>Rhum Havana Club, coco, ananas</i>
Moscow Mule <i>Vodka Absolut, ginger beer, citron</i>
Caïpirinha <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>
Le Pink Lady de Louis XIV <i>Gin, citron, grenadine</i>

MOCKTAILS

Virgin Mojito <i>Classique, fraise ou passion</i>	8
Virgin Colada <i>Coco, Ananas</i>	8
Virgin Mule <i>Ginger soda, citron vert</i>	8
Ice Tea Maison XXL <i>Citron ou Pêche</i>	6

APÉRITIFS

Coupe de champagne, Kir Royal	12
Apéritifs français <i>Ricard, Pastis, Suze</i>	6
Porto, Martini, Kir	5
Bières <i>Heineken, 1664, Bière du moment</i>	5

SPIRITUEUX 4cl

GIN & VODKA		WHISKY	
Beefeater <i>Royaume-Uni</i>	8	Ballantine's / Jack Daniel's	9
Citadelle <i>France</i>	10	Aberlour 10ans / Chivas 12 ans	10
Absolut <i>Suède</i>	9	Tokinoka	15
Grey Goose <i>France</i>	14	The Glenlivet 18 ans	24
RHUMS		DIGESTIFS	
Havana Club 3 ans <i>La Havane</i>	9	Poire, Prune, Mirabelle	9
Havana Club 7 ans <i>La Havane</i>	12	Get 27, Baileys, Grand Marnier	7
Diplomatico <i>Venezuela</i> / Don Papa <i>Philippines</i>	14	Cognac VSOP Rémy Martin	16
Plantation XO <i>Barbade</i>	18	Cognac XO Delaître	24
Zacapa 23 ans <i>Guatemala</i>	24	Bas Armagnac Millésime 1979	32

Accompagnement Soft 4€