

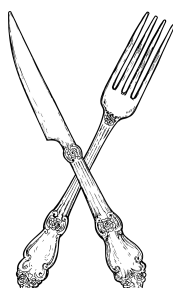
N
O
V
E
M
B
R
E

CARTE N°11

Manifesto



C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité, frais et de saison.



MENU DU MARCHÉ

Servi uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés
À choisir parmi les suggestions du jour

• 28€ •

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

• 32€ •

Entrée + Plat + Dessert



MENU DU GONE

Moins de 12 ans • Selon les inspirations du Chef

• 15€ •

Plat + Dessert

N
O
V
E
M
B
R
E

Entrées

CARTE N°11

RISOTTO CARNAROLLI • 26€

Escalope de foie gras poêlée, émulsion caramel

PÂTÉ EN CROÛTE "RETOUR DE CHASSE" • 18€

Coulis de betterave et airelles

CAPPUCCINO DE CAROTTES - "Plein champ" • 16€

Oeuf parfait, pickles, énoki et girolles Au vinaigre de Calamancy

GRAVELAX DE TRUITE DE MER • 23€

crème de raifort pesto de roquette et œufs de truite

Plats

PERDREAU ROUGE RÔTI ENTIER - La cuisse braisée • 35€

Embeurrée de choux vert

FILET DE BOEUF FRANÇAIS - Endives braisées • 38€

Matignon de légumes, gnocchis de pommes de terre

MÉDAILLON DE VEAU - Servi rosé • 32€

Carottes, mousseline de panais, jus aux châtaignes

SAINT JACQUES DE LA BAIE DE ST BRIEUC - À la Grenobloise • 34€

Mousseline de choux fleur, chips de betterave

LIEU JAUNE - "Pêche de petit bateau" • 32€

Fricassée de légumes d'automne aux coquillages, couteaux et coques



BUTTERNUT ROTIE - Et velouté • 24€

Petit épeautre en risotto aux pommes reinettes

Fromages Mère Richard

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS • 11€

Confiture de fruits de saison

Desserts Maison

POIRE CARAMÉLIA • 10€

Crumble amandes

FINGER CHOCOLAT JIVARA • 12€

Caramel, beurre salé et cacahuètes

CHOU GOURMAND • 12€

Pistache framboise

DÔME YUZU CITRON • 12€

Sablé croustillant

Cocktails Signature

• prix sans alcool / prix avec alcool

PALMIER SUR COLLINE • 9€ / 12€

Rhum Havana 3 ans - Sirop de vanille - Jus d'ananas - Citron vert

ZESTE ROSE • 12€

Lillet rose - Jus de Pamplemousse - Schweppes Hibiscus - Citron - Vanille

LE BARBABELLE • 12 €

Liqueur de violette - Gin - Schweppes Tonic - Citron vert - Sirop de barbabapa

BASIL • 9€ / 12€

Liqueur de fleur de sureau infusée au basilic - Citron vert - Prosecco

BULLE DE MIEL • 12€

Sirop de miel maison - Champagne

MOJITO • *Classique, Royal, Passion, Fruits rouges, Coco* • 9€ / 12€

Eau pétillante - Rhum havana - Sirop de sucre maison - Menthe - Citron vert - Purée de fruits

SPRITZ • 12€

Apérol - Prosecco - Eau pétillante

SPRITZ ST.GERMAIN • 12€

Liqueure de fleur de sureau - Prosecco - Eau pétillante

Champagnes & Bulles

	12cl	75cl	150cl
Haton Jean Noel • <i>Champagne brut cuvée classique</i>	12€	65€	
« R » de Ruinart • <i>Champagne</i>		95€	190€
Ruinart Rosé • <i>Champagne rosé</i>		129€	
Ruinart Blanc de Blancs • <i>Champagne</i>		149€	
G.H. Mumm • <i>Champagne</i>		80€	

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Les Vins Blancs

Millésimes 12cl 75cl 150cl

BEAUJOLAIS

Beaujolais Blanc AOC Chardonnay · Terres Dorées - JP Brun	2020		34€
Roussanne · Terres Dorées - JP Brun	2020		43€

BOURGOGNE

Pouilly Fuissé AOC «Nuance» · Jacques & Nathalie Saumaize	2020		66€
Saint Véran AOP «en Crèches» · Jacques & Nathalie Saumaize	2020	8€	48€
Chablis AOP · Domaine William Fèvre	2019		101€
Bugey Les Petites Côtes BIO · Domaine Duport	2019	7€	29€
Viré Clessé AOC « Tradition » · Domaine Michel	2020		53€
Batar Montrachet · Blain Gagnard	2018		310€
Meursault AOC · Domaine Vincent Bouzereau	2018		120€

VALLÉE DU RHÔNE

Viognier IGP Gard · Domaine du Vieux Lavoir	2020	7€	29€
Saint Joseph AOC « Emisphère » · Domaine Boissonnet	2021	10,5€	62€

SUD OUEST

Villa chambre d'Amour IGP · Lionel Osmin · Liqueureux	2020	7€	29€
---	------	----	-----

ALSACE

Pinot Blanc · Domaine Albert Boxler	2016		69€
-------------------------------------	------	--	-----

Les Vins Rosés

Millésimes 12cl 75cl 150cl

BEAUJOLAIS

Côteaux d'Aix-en-Provence Domaine de Fonscrémade · Les Petites Parcelles	2021	8€	29€
Côtes de Provence AOP «Symphonie» · Château Ste Marguerite	2021	10,5€	59€ 118€

Les Vins Rouges

Millésimes

12cl 75cl 150cl

BEAUJOLAIS

Côte de Brouilly · Blain Sœur et Frère	2018		57€
Saint Amour AOC · Domaine Piron	2021	7,5€	41€
Morgon · Domaine Piron	2019		47€

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir · Jean Paul Brun	2020	9€	48€
Givry AOC · Domaine Laurent Mouton	2020		65€
Haute Côte de Beaune · Comte de Montebello	2018		59€
Chassagne Montrachet AOP · Domaine Marc Antonin Blain	2017		110€

VALLÉE DU RHÔNE

Coteaux du Lyonnais AOP «Les Traboules» · Domaine Clusel Roch	2020		35€
Côtes du Rhône Villages AOP · Domaine du Coriançon M. Vallot BIO	2019	6€	31€
Beaume de Venise AOP · Domaine du Vieux Pigeonnier	2021		38€
Crozes Hermitage Bacchus AOP · Domaine Combat	2020	9,5€	50€
Saint Joseph AOC « Emisphère » · Domaine Boissonnet	2020		57€ 119€
Côte Rôtie AOP Cuvée du Plessy · Domaine Julien Barge	2019		109€
Côte Rôtie AOP Les Schistes · Domaine Clusel Roch	2018		151€

PROVENCE

Côtes de Provence AOP «Symphonie» · Château Ste Marguerite	2019		49€
--	------	--	-----

BORDEAUX

St Emilion - Chateau Carlier BIO	2016		120€
----------------------------------	------	--	------

C

Les Bières

LICORNE BIO · <i>Blonde</i> · 4,7° · <i>France</i> · 27,5cl	5,5€
O'HARA'S TROPICAL IPA · <i>Blonde</i> · 7.2° · <i>Irlande</i> · 33cl	6€
BLANCHE DE BRUXELLES · <i>Blanche</i> · 4,5° · <i>Belgique</i> · 33cl	5,5€
LICORNE BLACK · <i>Brune</i> · 6° · <i>France</i> · 33cl	6€
SLASH RED · <i>Rouge</i> · 8° · <i>France</i> · 33cl	6€
CIDRE · 4,2° · <i>Alain Millat</i> · <i>France</i> · 33cl	6,5€

A

R

T

E

D

U

B

A

R

Les Whiskies

MONKEY SHOULDER · <i>Ecosse</i> · 40° Vif et légèrement tonique, arômes de vanille, miel & cannelle	12€
CHIVAS REGAL · <i>Ecosse</i> · 40° Notes brut, arômes poires et mures	12€
LOST DISTILLERIE LOSSIT CLASSIC · <i>Ecosse</i> · 43° Fortement tourbé, arômes d'amande, de fruits confits & de porto	16€
LOST DISTILLERIE TOWIEMORE CLASSIC · <i>Ecosse</i> · 43° Tout en rondeur, arôme pâtissier de pêche & de vanille	14€
MAISON KUENTZ - VERRE PRINTANIER · <i>France</i> · 46° Finit en fût de Pèssac. Léger mais gras en bouche, arômes poire, pomme et agrume	20€
MAISON KUENTZ · PARTICULES VINES N°2 · <i>France</i> 57.9° Finit en fût de cognac. Rond et complexe, arômes de fruits mûrs & cerises.	20€
JOURNEY MAN RYE · <i>USA</i> · 45° Equilibré et franc, notes de banane mûre, poivre & épices	15€
HYDE N°8 STOUT FINISH · <i>Irlande</i> · 46° Finit en fût de bière Stout, notes torréfiées de café, biscuit & céréales	12€
BULLEIT BOURBON · <i>USA</i> · 45° Notes épicées et arômes de chêne très doux	15€
NIKKA FROM THE BARREL · <i>Japon</i> · 51.4° Floral et intense. Pêche, cannelle et cuir	12€

Les Rhums

PLANTATION BARBADOS GRANDE RESERVE · <i>Barbade</i> · 40° Caramel, vanille, épicé et boisé	14€
FLOR DE CANA 7ANS · <i>Nicaragua</i> · 40° Notes miellées, chocolat noir et onctueux	12€
ZACAPA 23 SOLERA GRAN RESERVA · <i>Guatemala</i> · 40° Miel, caramel, chêne épicé et fruits secs	16€
KARUKERA RHUM VIEUX RESERVE SPECIAL · <i>Guadeloupe</i> · 59° Note de banane flambée, caramel, amande est confiture d'orange	18€
HAMPDEN "PURE SIGNLE JAMAICAN RUM" · <i>Jamaïque</i> · 46° Fruité et intense, fruits tropicaux, Note d'épices boisée	14€
CHALONG BAY THAI SWEET BASIL · <i>Thaïlande</i> · 40° Rhum agricole, frais, tropical, basilic Thaï Basil	14€
KIRK & SWEENEY · <i>République Dominicaine</i> · 40° Vieilli en fût de chêne, robe acajou, saveur sucre de canne, fruit sec et vanille	15€

Tous nos alcools peuvent être accompagnés d'un soft pour un supplément de 3€
Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

C A R T E	<i>Les Gins</i>	4cl
	BEEFEATER · <i>Angleterre</i> · 40°	10€
	Notes d'orange, de violette & de coriandre	
	BROCKMANS · <i>Angleterre</i> · 40°	13€
	Distillation de myrtille, mûre, zeste d'agrumes & amande	
	HENDRICK'S · <i>Ecosse</i> · 41,4°	11€
	Infusion de pétales de rose & de concombre	
	BOBBY'S · <i>Hollande</i> · 42°	13€
	Cannelle, genièvre, fenouil, citronnelle, clou de girofle, cubèbe	
	CHRISTIAN DROUIN "LE GIN CALVADOS CASK" · <i>France</i> · 42°	16€
Pomme à cidres, baies de genièvre, gingembre, vanille, citron, pétale de rose et amandes		
TANQUERAY TEN · <i>Anglais</i> · 47,3°	13€	
Pamplemousse blanc, orange et citron vert		
CITADELLE · <i>France</i> · 44°	10€	
Notes poivrées, cannelle et violette		
COTSWOLDS N°3 - WILDFLOUR GIN · <i>Angleterre</i> · 41.7°	14€	
Fruité et herbacé. Génépi, menthe, achillée		
E	<i>Les Tequilas & Mezcal</i>	4cl
	TEQUILA CIMARON 100% AGAVE · <i>Mexique</i> · 40°	12€
	Végétal, note sèche et terreuse. Agave fraîche	
	EL JIMADOR TEQUILA BLANCO · <i>Mexique</i> · 38°	10€
Agave cuit, pointe d'agrumes. Notes douces et délicates		
ILLEGAL MEZCAL JOVEN · <i>Mexique</i> · 40°	12€	
Nez poivré, notes vinaigrées d'agave et de poire. Bouche fruitée, très florale et concentrée		
D U	<i>Les Cognacs</i>	4cl
	PIERRE FERRAND 10 GENERATIONS · 46%	16€
	Premier Cru de Cognac, finit en fût de Sauternes. Arômes de fruits confits, noix & fleurs blanches	
	MERLET BROTHER BLEND VSOP · 40%	10€
	Blend d'eaux de vie de 4 à 12 ans. Notes de pêche, abricot, vanille & cannelle	
	REMI LANDIER SPECIAL PALE · 45%	14€
Mirabelle, poire, baba au rhum, florale et mentholé		
BACHE GABRIELSEN · 40%	12€	
Fruité et gourmand. Pâtissier, pomme boisé		
B A R	<i>Les Armagnacs</i>	4cl
	CHATEAU DE RAVIGNAN 2003 VERSION FRANCAISE · 44.7%	13€
	Riche et puissant, Pruneau, mangue et sauge	
	DOMAINE CHARRON 2007 · 51,7%	19€
Brut de fût, vieillit en fût de chêne. Arômes de verveine, fruits secs, vanille & prune		
BORDENEUVE HORS D'AGE · 41%	17€	
Fruits exotique, orange confite, raisin sec et noisette		
A R	<i>Calvados</i>	4cl
	CHRISTIAN DROUIN 5 ANS PORTO FINISH · 45%	15€
	Édition limitée, finit en fût de Porto. Notes de pommes caramélisées, fruits confits & tanins soyeux	
GILLES LEIZOUR FINE DE BRETAGNE CUVE GLYCINE · 40%	12€	
Frais et fruité. Pommes fraîches et fruits blancs		

Tous nos alcools peuvent être accompagnés d'un soft pour un supplément de 3€
 Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

C A R T E E D U B A R	<i>Les Eaux</i>	25cl	50cl	75cl	100cl
	VITTEL	3€	4,50€		6,50€
	ACQUA PANNA			7,50€	
	PERRIER FINES BULLES		4,50€		6,50€
	SAN PELLEGRINO				7,50€

R T E E D U B A R	<i>Les Sodas</i>				
	COCA COLA • COCA COLA ZÉRO · 33cl				5€
	ORANGINA · 25cl				5€
	SCHWEPPEs • TONIC • GINGER BEER · 20cl				4,50€
	LIMONADE · 25cl				4,50€
	FUZETEA · 25cl				4,50€
	PERRIER · 33cl				4,50€

E D U B A R	<i>Les Jus et Sirops</i>				
	NOTRE SÉLECTION DE JUS ET NECTARS ALAIN MILLAT · 20cl				6€
	Abricot, Grenade, Pomme, Fraise, Poire, Pêche blanche, tomate				
	ORANGES ou CITRONS PRESSÉS · 25cl				6€
	SIROPS : CITRON, FRAISE, GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, ORGEAT, CASSIS, PAMPLEMOUSSE, VIOLETTE				3,50€
	Servi avec 25cl de VITTEL				

D U B A R	<i>Les Boissons Chaudes</i>				
	EXPRESSO, EXPRESSO DÉCAFÉINÉ				3,10€
	NOISETTE				3,20€
	DOUBLE EXPRESSO				5€
	CAPPUCINO				5,60€
	LATTE MACCHIATO				5,90€
	THÉS • INFUSIONS				4,50€
	Thé vert Sencha, Menthe, English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Rooibos aux épices, Thé Blanc Rose Litchi, Fruits rouge, Caramel Vanille, Tilleul, Verveine, Camomille				
	SUPPLEMENT GOURMAND				2€
	Chantilly, Brisures de Cookies ou Spéculos				
	Nappage Chocolat ou Caramel				

B A R	<i>Les Digestifs</i>				6cl
	CHARTREUSE VERTE ou JAUNE · 55° · 43°				11€
	GET 27 · GET 31 · 21° · 24°				8€
	LIMONCELLO · 24,5°				8€
	BAILEYS · 17°				8€
	AMARETTO DISARONNO · 21°				9€
	GENEPI À L'ANCIENNE "DISTILLERIE DES ALPES" · 40°				9€
	GREY GOOSE · 40°				12€