

MENU.

LES ENTRÉES

Œufs de la ferme du Pontot pochés en Meurette

Poireaux rôtis, yaourt agrumes et vinaigrette curry

Houmous de lentilles, brousse de brebis et focaccia

Terrine de lapin, condiment ail confit et pickles de saison (+3 euros)

LES PLATS

Risotto Carnaroli, betterave rôtie et parmesan

Poulet fermier, polenta crémeuse au comté et jus réduit

Effiloché de bœuf, pommes mitrailles et jus sucré (+3 euros)

Maquereau brûlé à la flamme, céleri rave et jus d'arêtes

FROMAGES & DESSERTS

(À commander en
début de repas)

Fromage de chèvre frais et olives taggiasche (+3 euros)

Financier aux amandes, figues et crème vanille

Vacherin meringue, cassis et chocolat blanc

Ganache montée chocolat 72%, fleur de sel et tuile sésame

30 euros **ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT**

37 euros **ENTRÉE, PLAT & DESSERT** (+6 euros avec fromage)

Un couvert sans repas, accompagnant ou non honoré sera facturé 15 euros

BLANC.

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté « Cerisiers » 2022
Hautes Côtes de Nuits 2021
Hautes Côtes de Nuits 2022
Vézelay « La Châtelaine » 2022
Petit Chablis 2017
Chablis 2022
Morey Saint Denis « Les Crais » 2021
Pernand-Vergelesses « Les Combottes » 2018
Meursault 2020
Chassagne-Montrachet 2021
Puligny-Montrachet « Le Trezin » 2020
Bouzeron 2022
Mâcon-Villages « Les Sardines » 2021

Julie & Jérémy Recchione 52
Madeline & Pierre Bazin 38
H. Naudin Ferrand - Claire Naudin 45
La Soeur Cadette - Valentin Montanet 48
Vincent Dauvissat 56
Domaine de l'Enclos - R. & D. Bouchard 54
Christian Clerget 82
Clos des Moulins aux Moines 64
François Mikulski 135
Jean-Claude Ramonet 85
Domaine Marc Colin 95
Domaine De Villaine 47
Domaine Robert Denogent 44

LOIRE

Saumur « Domaine » 2022
Montlouis-sur-Loire « Rémus » 2022
Sancerre 2023

Domaine Guiberteau 42
Domaine de la Taille aux Loups 55
Domaine Vacheron 53

JURA & SAVOIE

Arbois-Pupillin Naturel « Foudre à canon » 2020
Vin de Savoie « Avant la tempête » 2022

Domaine de la Borde - Julien Mareschal 68
Camille & Mathieu Apffel 40

ROSÉ.

PROVENCE

IGP Méditerranée 2023

Domaine de Triennes 35

BULLES.

BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne « Nature »

Céline & Laurent Tripoz 45

CHAMPAGNE

Champagne Brut « 7 Crus »

Pascal Agrapart 92

ROUGE.

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits 2022	<i>Emmanuel Senelet</i>	41
Hautes Côtes de Nuits « Les Genevrières » 2009	<i>Château de Villars Fontaine</i>	62
Hautes Côtes de Nuits « Les Cabottes » 2022	<i>Julien Cruchandeau</i>	48
Marsannay 2021	<i>Sylvain Pataille</i>	74
Gevrey-Chambertin 2017	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	137
Morey-Saint-Denis 2017	<i>Domaine Dujac</i>	130
Vosne-Romanée 2017	<i>Emmanuel Rouget</i>	160
Nuits-Saint-Georges 2022	<i>Gérard Julien & Fils</i>	120
Côtes de Nuits Villages « Aux Montagnes » 2022	<i>Camille Thiriet</i>	99
Hautes Côtes de Beaune « Hautes Côtes Nature » 2020	<i>Domaine Dandelion</i>	70
Pernand-Vergelesses 1er Cru « Creux de la Net » 2022	<i>Domaine Maratray-Dubreuil</i>	60
Pommard « Les Vaumuriens » 2019	<i>Domaine Chantal Lescure</i>	110
Volnay « Les Famines » 2020	<i>Clos du Moulin aux Moines</i>	105
Maranges 2022	<i>Emma & Christian Sorine</i>	49
Mâcon « Les Perrières » 2021	<i>Céline & Laurent Tripoz</i>	42

BEAUJOLAIS

Morgon « Côte du Py » 2020	<i>Jean Foillard</i>	52
Fleurie « Origines » 2022	<i>Grégoire Hoppenot</i>	38
Régnié « La Cadole » 2019	<i>Domaine de Vernus</i>	40

LOIRE

Saumur « Les Chapaudaises » 2019	<i>Domaine Guiberteau</i>	58
Sancerre 2019	<i>Domaine Vacheron</i>	56
Côte Roannaise « Eclat de Granite » 2022	<i>Domaine Serol</i>	39

CÔTES DU RHÔNE

Crozes-Hermitage « Domaine des Lises » 2021	<i>Domaine Équis - Maxime Graillet</i>	56
Côte-Rôtie « Ampodium » 2019	<i>Pierre Rostaing</i>	105
Côtes-Du-Rhône 2019	<i>Château des Tours</i>	110
Côtes-Du-Rhône « La Papesse » 2021	<i>Domaine Gramenon</i>	45
Cairanne 2021	<i>Domaine Richaud</i>	42

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc « Les Creisses » 2020	<i>Les Creisses - Philippe Chesnelong</i>	44
Terrasses du Larzac « Les Clapas » 2021	<i>Domaine du Pas de L'Escalette</i>	42
Terrasses du Larzac 2019	<i>Domaine de Montcalmès</i>	70

Seconde cave : références limitées à une bouteille par table

BLANC.

DOMAINE VINCENT DAUVISSAT

Chablis 1er Cru « La Forest » 2017	<i>Domaine Vincent Dauvissat</i>	110
Chablis 1er Cru « La Forest » 2018	<i>Domaine Vincent Dauvissat</i>	110

DOMAINE MARC COLIN

Bâtard-Montrachet 2017	<i>Domaine Marc Colin</i>	630
------------------------	---------------------------	-----

DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault-Santenots 2017	<i>Domaine Jacques Prieur</i>	215
--------------------------	-------------------------------	-----

DOMAINE GUIBERTEAU

Saumur « Brezé » 2019	<i>Domaine Guiberteau</i>	98
Saumur « Brezé » 2020	<i>Domaine Guiberteau</i>	98

ROUGE.

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

Vosne-Romanée 1er Cru « Duvault-Blochet » 2020	<i>Domaine de la Romanée Conti</i>	560
--	------------------------------------	-----

DOMAINE EMMANUEL ROUGET

Vosne-Romanée 1er Cru « Cros Parantoux » 2016	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	1400
Echezeaux 2017	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	480
Echezeaux 2018	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	480

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU

Charmes-Chambertin 2012	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	500
Clos de la Roche 2013	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	573

DOMAINE HUBERT LIGNIER

Clos de la Roche 2016	<i>Domaine Hubert Lignier</i>	816
Clos de la Roche 2018	<i>Domaine Hubert Lignier</i>	816

DOMAINE DUJAC

Gevrey-Chambertin 1er Cru « Aux Combottes » 2018	<i>Domaine Dujac</i>	345
--	----------------------	-----

DOMAINE JACQUES PRIEUR

Musigny 2017	<i>Domaine Jacques Prieur</i>	1630
--------------	-------------------------------	------

KEI SHIOGAI

Pommard « Poisots » 2022	<i>Kei Shiogai</i>	497
--------------------------	--------------------	-----

SOFT & BIÈRE.

APÉRITIFS

Kir	8	Porto	5
Crémant	9	Martini	5
Kir royal	10	Anisé	5
Cocktail	12		

JUS DE FRUITS

Jus de dégustation « Patrick Font » - 25cl	
Jus de tomate (France)	6
Nectar abricot (France)	6
Pur jus de pomme (France)	6

SODA

La Mortuacienne (Morteau - Franche-Comté)	
Limonade Nature	6
Limonade Citron	6
Limonade Cola	6

BIÈRE

Microbrasserie « VIF » à Ladoix-Serrigny - 33cl	
German Lager « La buée » 5%	7
Session IPA « Dix-sept heures » 4%	7

EAU MINÉRALE

Carola (Ribeauvillé - Alsace)

Pétillante 1 litre	6	Plate 1 litre	6
Pétillante 1/2 litre	4	Plate 1/2 litre	4

ALCOOL.

WHISKY

Jameson (Irlande)	8
Caol Ila 12 ans (Ecosse)	10
Knockando 12 ans (Ecosse)	10
Togouchi Blended Premium (Japon)	10
Kavalan Single Malt (Taiwan)	14
Michel Couvreur Overaged Malt (Bourgogne)	16

RHUM

Vieux Clément (Martinique)	10
Saint James - VSOP (Martinique)	10
HSE - Port Cask Finish (Martinique)	12
Zacapa Solera 23 (Guatemala)	12
Optimus 15 ans (République Dominicaine)	14
Soleil de Minuit - A1710 (Martinique)	20

GIN

Tanqueray (Angleterre)	10
Hendricks (Ecosse)	10
Elephant (Allemagne)	10
Citadelle (France)	10
Monkey 47 (Allemagne)	12
The Botanist (Ecosse)	12

DIGESTIFS

Marc de Bourgogne 15 ans Lejeune	10
Marc de Bourgogne Clos Saint Joseph	15
Liqueur de Citron Clos Saint Joseph	10
Poire Williams Clos Saint Joseph	15
Cognac XO Delaitre	15
Bas-Armagnac Goudoulin 1979	15

CHARTREUSE

Traditionnelle Verte	10	Cuvée M.O.F.	15
Traditionnelle Jaune	10	Foudre 147	15
9ème Centenaire	20	Gentiane	10