

MENU.

LES ENTRÉES

Œufs de la ferme du Pontot pochés en Meurette
Poireaux rôtis, sauce ravigote et crumble comté
Gravlax de truite, mayo citron-aneth et betterave (+5 euros)
Terrine de cochon, pickles de graines de moutarde

LES PLATS

Risotto de petit épeautre, carottes rôties et parmesan
Echine de cochon et polenta crémeuse au comté
Pintade fermière, jus réduit et pommes mitrilles
Poisson selon arrivage, petit épeautre et jus de viande (+6 euros)

FROMAGES & DESSERTS

(À commander en
début de repas)

Fromage de chèvre frais et olives taggiasche (+2 euros)
Poire rôtie, miel, mascarpone vanille et crumble amande
Mont blanc meringue, vanille et marrons
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

Aligoté « Cerisiers » 2021
Hautes Côtes de Nuits 2020
Vézelay « La Châtelaine » 2022
Petit Chablis 2016
Chablis 2022
Morey Saint Denis « Les Crais » 2021
Pernand-Vergelesses « Les Combottes » 2018
Meursault 2020
Chassagne-Montrachet 2020
Puligny-Montrachet « Le Trezin » 2019
Bouzeron 2020
Mâcon-Villages « Les Sardines » 2021

Julie & Jérémy Recchione 45
Yves Bazin Père et Fille 38
La Soeur Cadette 42
Vincent Dauvissat 56
Domaine de l'Enclos 54
Christian Clerget 82
Clos des Moulins aux Moines 64
François Mikulski 130
Jean-Claude Ramonet 85
Marc Colin 95
Domaine De Villaine 47
Domaine Robert Denogent 44

LOIRE

Saumur « Domaine » 2021
Montlouis-sur-Loire « Rémus » 2020
Sancerre 2020

Domaine Guiberteau 42
Domaine de la Taille aux Loups 48
Domaine Vacheron 49

CÔTES DU RHÔNE

Crozes-Hermitage « Domaine des Lises » 2021
Vacqueyras 2019
Cairanne 2021

Domaine Équis - Maxime Graillet 68
Domaine d'Ouréa - Adrien Roustan 45
Domaine Richaud 44

ROSÉ.

PROVENCE

IGP Méditerranée 2022

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 2021	<i>Emmanuel Senelet</i>	38
Hautes Côtes de Nuits « Les Genevrières » 2009	<i>Château de Villars Fontaine</i>	58
Hautes Côtes de Nuits « Les Valançons » 2021	<i>Julien Cruchandeau</i>	48
Marsannay « Les Vaudenelles » 2018	<i>Bruno Clair</i>	80
Gevrey-Chambertin « Creux Brouillard » 2018	<i>Julie & Jérémy Recchione</i>	120
Morey-Saint-Denis « Trilogie » 2020	<i>Domaine Hubert Lignier</i>	135
Vosne-Romanée 2017	<i>Emmanuel Rouget</i>	160
Nuits-Saint-Georges 2019	<i>Gérard Julien & Fils</i>	89
Côtes de Nuits Villages « Aux Montagnes » 2021	<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 2021	<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 2020	<i>Julien Sunier</i>	45
Régnié « La Cadole » 2020	<i>Domaine de Vernus</i>	38

LOIRE

Saumur « Les Chapaudaises » 2019	<i>Domaine Guiberteau</i>	58
Sancerre 2019	<i>Domaine Vacheron</i>	56
Côte Roannaise « Eclat de Granite » 2021	<i>Domaine Serol</i>	35

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 Belle Sortie » 2021	<i>Domaine Gramenon</i>	38
Vacqueyras 2020	<i>Domaine d'Ouréa - Adrien Roustan</i>	40
Cairanne 2021	<i>Domaine Richaud</i>	42

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Pays d'Hérault « Jourde » 2020	<i>La Chapelle Saint-Mathieu</i>	42
Terrasses du Larzac « Les Clapas » 2019	<i>Domaine du Pas de L'Escalette</i>	41
Terrasses du Larzac 2019	<i>Domaine de Montcalmès</i>	70

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
Ophtimus 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
Chartreuse Verte & Chartreuse Jaune	10
Cognac XO Delaitre	15
Bas-Armagnac Goudoulin 1979	15

SOFT & BIÈRE.

EAU MINÉRALE

Carola plate 1 litre	6
Carola plate 0,5 litre	4
Carola pétillante 1 litre	6
Carola pétillante 0,5 litre	4

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

Limonade « Mortuacienne » Nature	6
Limonade « Mortuacienne » Citron	6
Limonade « Mortuacienne » Cola	6
Tonic Fever Tree	5

BIÈRE

Microbrasserie « VIF » à Ladoix-Serrigny - 33cl	
German Lager « La Buée »	7
Californian Pale Ale « L'Ouest »	7