

# MENU.

## LES ENTRÉES

Œufs de la ferme du Pontot pochés en Meurette  
Fenouil rôti, yaourt aux agrumes 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

29 euros **ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT**

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

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

# BLANC.

## BOURGOGNE

Aligoté « Cerisiers » 2022  
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 &amp; 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 &amp; 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>	105
Volnay « Les Famines » 2018	<i>Clos du Moulin aux Moines</i>	85
Maranges 2021	<i>Emma &amp; Christian Sorine</i>	49
Mâcon « Les Perrières » 2021	<i>Céline &amp; 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