

# NOTRE CARTE

## Nos Entrées *our starters*

Salade verte de saison <i>seasonal green salad</i>	7 €
Entrée du moment <i>seasonal starter</i>	** €
Epinards & chèvre frais en deux versions <i>spinach &amp; goat cheese velouté with small spinach &amp; goat cheese souffle</i>	15 €
Croustillant & moelleux de roquefort aux poires <i>crunchy blue cheese &amp; pears with small blue cheese &amp; pears souffle</i>	16 €

## Nos Plats *our main courses*

Soufflé fromage <i>cheese souffle</i>	15 €
Soufflé épinards & chèvre <i>spinach &amp; goat cheese souffle</i>	16 €
Soufflé roquefort & poires caramélisées <i>blue cheese &amp; caramelized pears souffle</i>	17 €
Soufflé brochet, sauce aux écrevisses <i>pikefish souffle &amp; crayfish sauce</i>	18 €
Soufflé Henri IV, sauce volaille aux champignons <i>cheese souffle with chicken &amp; mushrooms sauce</i>	18 €
Soufflé salé du moment <i>seasonal savoury souffle</i>	** €
Poisson du moment <i>seasonal fish</i>	** €
Viande du moment <i>seasonal meat</i>	** €

## Nos Desserts *our desserts*

Soufflé Grand Marnier	12 €
Soufflé chocolat & sa sauce chocolat <i>chocolate souffle</i>	12 €
Soufflé pomme & calvados <i>apple souffle &amp; apple brandy</i>	12 €
Soufflé noisette <i>hazelnut souffle</i>	12 €
Soufflé châtaigne <i>chestnut souffle</i>	12 €
Soufflé antillais & ses raisins au rhum <i>vanilla souffle, rum &amp; raisins</i>	12 €
Soufflé sucré du moment <i>seasonal sweet souffle</i>	12 €
Dessert du moment <i>seasonal dessert</i>	** €

\*\* Les prix des mets du moment sont indiqués sur l'ardoise ou en ligne / Seasonal dishes prices are on our board or on line  
Pour tout renseignement, n'hésitez pas à demander à un serveur / Do not hesitate to ask your waiter for any question

# MENU TOUT SOUFFLE 37 €

## Une Entrée au choix *choice of one starter*

Petit soufflé fromage & sa salade verte  
*small cheese souffle with green salad*

Epinards & chèvre frais en deux versions  
*spinach & goat cheese velouté with small spinach & goat cheese souffle*

Croustillant & moelleux de roquefort aux poires  
*crunchy blue cheese & pears with small blue cheese & pears souffle*

Entrée du moment  
*seasonal starter*

## Un Plat au choix *choice of one main course*

Soufflé brochet, sauce aux écrevisses  
*pikefish souffle & crayfish sauce*

Soufflé Henri IV, sauce volaille aux champignons  
*cheese souffle with chicken & mushrooms sauce*

Soufflé salé du moment  
*seasonal savoury souffle*

Poisson ou viande du moment  
*seasonal fish or meat*

## Un Dessert au choix *choice of one dessert*

Soufflé Grand Marnier

Soufflé chocolat & sa sauce chocolat *chocolate souffle*

Soufflé pomme & calvados *apple souffle & apple brandy*

Soufflé noisette *hazelnut souffle*

Soufflé châtaigne *chestnut souffle*

Soufflé antillais & ses raisins au rhum *vanilla souffle, rum & raisins*

Soufflé sucré du moment *seasonal sweet souffle*

Dessert du moment *seasonal dessert*

# NOS APERITIFS


## LES CLASSIQUES

Kir vin blanc <i>(Cassis, Mûre, Pêche, Mirabelle)</i>	8
Kir vin rouge à la violette	8
Pastis ou Ricard	8
Pastis Henri Bardouin	10
Suze ou Campari	8
Martini (vermouth) <i>blanc, rouge</i>	8
Pineau des Charentes <i>blanc, rouge</i>	8
Muscat Beaumes de Venise	9
Verre de Sauternes	9
Porto (10 ans)	9
Américano maison	10
Coupe de Champagne	13
Kir Royal	14
Toscanini <i>(cognac, liqueur de pêche, cointreau et champagne)</i>	15
Apérol Spritz Royal	15


## SÉLECTION DE WHISKY

Grants	9
Johnny Walker Rouge	10
J & B	10
Jack Daniel's	12
Aberlour	12
Bourbon Jim Beam	12
Johnny Walker Carte Noire	14
Chivas Regal (12 ans)	15
Cardhu (12 ans)	15
Gragganmore (12 ans)	15
Glenlivet (18 ans)	18
Dalwhinnie (15 ans)	19
Lagavulin (16 ans)	20
Knockando Extra old	21

## SÉLECTION DE GIN

Gordon's	9
Tanqueray	11
Bombay Sapphire	14
Hendrick's	14
G'Vine 	14

## SÉLECTION DE VODKA

Smirnoff	9
Wyborowa	10
Absolut blue	11
Grey Goose 	15
Belvedere	15

**Alcool + soft : supplément 3 euros**

# NOS VINS

## Nos vins blancs

		<u>Bout.</u>	<u>½ Bout.</u>	
<b><u>Vins de Bordeaux</u></b>				
2017	Sauternes	<i>Mouton Cadet Réserve</i>	69	
2018	Château Carbonneau	<i>Sainte-Foy Côtes de Bordeaux</i>	28	
<b><u>Vins de Loire</u></b>				
2015	Coteaux du Layon	<i>Clos des sables</i>	35	
2018	Pouilly Fumé	<i>Domaine Blondelet-Fargeau</i>	36	19
2017	Sancerre	<i>Domaine de la Chézatte</i>	35	20* *2018
<b><u>Vins d'Alsace</u></b>				
2018	Riesling	<i>Domaine Henri Weber</i>	30	
2018	Pinot gris	<i>Domaine Henri Weber</i>	34	
2018	Gewurztraminer	<i>Domaine Henri Weber</i>	38	
<b><u>Vins de Bourgogne</u></b>				
2017	Saint Véran	<i>Domaine de la Creuze Noire</i>	37	20
2018	Pouilly Fuissé	<i>Domaine de la Creuze Noire</i>	49	27* *2017
2017	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Montmains	<i>Etienne Boileau</i>	54	
2016	Corton Charlemagne	<i>Pierre Ravaut</i>	199	

## Nos vins rosés

2019	Côtes de Provence	<i>Cuvée du Golfe de Saint-Tropez</i>	29	17
------	-------------------	---------------------------------------	----	----

## Nos vins rouges

<b><u>Vins de Loire</u></b>				
2017	Chinon	<i>La Closerie</i>	25	15
2017	Saumur Champigny	<i>Château du Hureau</i>	36	
<b><u>Vin du Beaujolais</u></b>				
2017	Juliéna « Le Clos »	<i>Domaine de la Creuze Noire</i>	32	20
2018	Saint Amour « Belle vue »	<i>Domaine de la Creuze Noire</i>	32	20
<b><u>Cahors</u></b>				
2017	Cahors	<i>Clos La Coutale</i>	31	
<b><u>Côte du Rhône</u></b>				
2018	Côte du Rhône « Lou Pitchoun »	<i>Domaine des Gravennes</i>	35	
2014	Châteauneuf du Pape	<i>Domaine du Haut des Terres Blanches</i>	95	

# NOS VINS

## Nos vins de Bordeaux rouges

	<u>Bout.</u>	<u>½ Bout.</u>	
<b><u>Castillon-Côtes de Bordeaux bio</u></b>			
2016	Château Quatre Rieux	30	
<b><u>Sainte-Foy Côtes de Bordeaux</u></b>			
2017	Château Carbonneau « Sequoia »	35	
<b><u>Médoc</u></b>			
2016	Château Lacombe Noaillac	39	21* *2014
<b><u>Montagne-Saint-Émilion</u></b>			
2015	Château Grand Baril	43	23
<b><u>Saint-Émilion Grand Cru</u></b>			
2014	Les Charmes de Grand Corbin	61	
<b><u>Saint-Estèphe</u></b>			
2012	La Chapelle de Meyney	62	
<b><u>Pessac Léognan</u></b>			
2017	Château Coucheroy	49	28

## Nos vins de Bourgogne rouges

<b><u>Côte de Beaune</u></b>			
2016	Ladoix 1 <sup>er</sup> Cru <i>Pierre Ravaut</i>	64	35* *2017
2016	Savigny 1 <sup>er</sup> Cru « Les Guettes » <i>Domaine Arnoux</i>	85	
2016	Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « En Genêt » <i>Domaine Arnoux</i>	95	
2016	Pommard <i>Domaine Henri Delagrangé</i>	115	
2016	Volnay « vieilles vignes » <i>Domaine Henri Delagrangé</i>	115	
2016	Corton Grand Cru <i>Pierre Ravaut</i>	195	
<b><u>Côte de Nuits</u></b>			
2013	Gevrey Chambertin <i>Louis Jadot</i>	135	70* *2012
2012	Echezeaux Grand Cru <i>Domaine François Lamarche</i>	288	

## Nos vins au verre & pichet

	<u>verre</u>	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
2018	Bourgogne blanc <i>Domaine de la Creuze Noire</i>	6	10 18
2019	Côtes de Provence rosé <i>Cuvée du Golfe de Saint-Tropez</i>	6	10 18
2014	Château Grand Renom <i>Bordeaux supérieur rouge</i>	6	10 18
2017	Coteaux bourguignon <i>Domaine de la Creuze Noire</i>	6	10 18

# NOS CHAMPAGNES

	<u>Bout.</u>
Champagne Marcoult Blanc de Blancs	62
Champagne Marcoult rosé	66
Mumm Cordon Rouge rosé	96
Mumm Cordon Rouge	95
Moët & Chandon Brut	105
Taittinger Brut	98
Dom Perignon 2009	399

## DIVERS

Bière 1664 <u>33 cl</u>	8
Jus de Fruit (pomme, orange ou abricot) <u>25 cl</u>	5.50
Ice Tea <u>25 cl</u>	5.50
Coca Cola, light, zéro <u>33 cl</u>	5.80
Schweppes Tonic <u>25 cl</u>	5.80
Orangina <u>25 cl</u>	5.80
Perrier <u>33 cl</u>	4.50
½ Eau minérale (Evian ou Badoit) <u>50 cl</u>	4.50
Eau minérale (Evian, Badoit ou San Pellegrino) <u>100 cl</u>	7
Café	3.80
Café crème	4.50
Cappuccino	5

## NOS THES MARIAGE FRERES

<b>Dream Tea bio</b> <i>infusion sans théine camomille, verveine &amp; tilleul</i>	5
<b>Chamomilla sauvage bio</b> <i>infusion</i>	5
<b>Mentha Piperita bio</b> <i>infusion menthe poivrée</i>	5
<b>Rouge Bourbon</b> <i>thé rouge vanillé sans théine</i>	5
<b>Sultane mélange matin</b> <i>Ceylan corsé, thé noir</i>	5
<b>Casablanca</b> <i>thé vert menthe nana &amp; thé noir bergamote</i>	5
<b>Marco Polo</b> <i>thé noir fruité &amp; fleuri</i>	5
<b>Thé à l'Opéra</b> <i>thé vert vanillé aux fruits rouges</i>	5