

FRUITS DE MER & CRUSTACÉS

Plateau royal 140,00€ pour 2 personnes

1 Homard (≈500gr), 1 Tourteau, 250gr Crevettes roses, Bulots, 250gr Langoustines et 12 huitres N°3

Le p'tit royal 70,00€

½ Homard, ½ Tourteau, 125gr Crevettes roses, Bulots, 125gr Langoustines et 6 huitres N°3

Plateau de l'Écailler 85,00€ pour 2 personnes

1 Tourteau, 250gr Crevettes roses, 250gr Langoustines, 10 Huitres N°3 et Bulots

Étoile de mer 25,00€

4 huitres, 6 crevettes roses, bulots, terrine de la mer et 2 langoustines

Crustacés

Bulots mayonnaise	14,00€
250gr de grosses crevettes roses	15,00€
250gr Langoustines	21,00€
Tourteau	19,00€

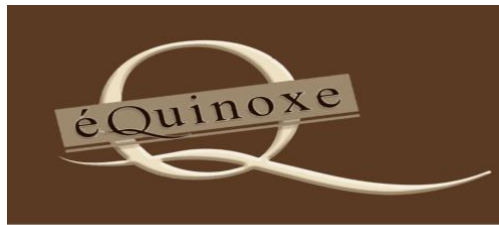
Huitres N°3

6	15,00€
9	21,00€
12	26,00€

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

**Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques*

** Pour les tickets restaurant nous respectons la réglementation de 25,00€ par détenteur.*



Nos Poissons

Belle Sole Grillée beurre café de Paris (~ 500gr)
42,00€

Pavé de Turbot snacké et son granola salé
34,00€

Pièce de Thon mi-cuit sauce Yakitori Maison
24,00€

Choucroute de la mer
25,00€

Homard flambé au Calvados
59,00€

Filet de Dorade Royale, sauce vierge à la mangue
23,00€

Nos Viandes

Filet de Bœuf Race limousine, sauce Périgourdine
42,00€

Magret de Canard aux abricots
24,00€

Les Viandes mûrées :

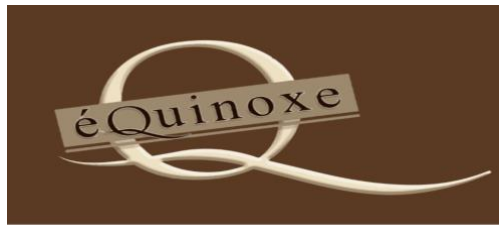
Aubrac	Faux-Filet	10,00€/les 100gr
	Entrecôte	14,00€/les 100gr
	Côte	12,00€/les 100gr
Angus	Faux-Filet	11,00€/les 100gr
	Entrecôte	15,00€/les 100gr
	Côte	13,00€/les 100gr
Limousine	Faux-Filet	15,00€/les 100gr
	Entrecôte	20,00€/les 100gr
	Côte	18,00€/les 100gr

1 Garniture au choix : -Risotto Maison
-Pomme Anglaise
-Écrasé de pomme de terre
-Frites
- Chop-Sué de légumes
- Salade verte

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

**Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques*

** Pour les tickets restaurant nous respectons la réglementation de 25,00€ par détenteur.*



Menu complet 34,90€

Formule entrée + plat 29,90€

Formule plat + dessert 25,90€

Formule entrée + dessert 22,90€

**Servi de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30*

Entrées :

Terrine de la mer maison

Soupe de poissons

Œufs pochés, crème Truffée

Tartare de poissons *(selon arrivage)*

Cannelloni d'aubergines à la mozzarella

Plats :

Ballotine de poulet crème truffée et son écrasé de pomme de terre

Tartare de bœuf Préparé *(Poêlé ou Non)*

Choucroute aux 3 poissons

Petite Sole, espuma citron *(150-200gr)*

Desserts :

3 boules de glace au choix

Ile flottante

Mousse au chocolat

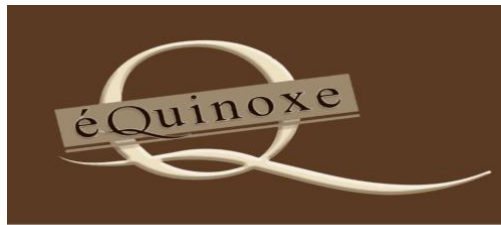
Carameloos

Baba au Rhum

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

**Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques*

** Pour les tickets restaurant nous respectons la réglementation de 25,00€ par détenteur.*



Menu enfant -12ans

14,90€

Sirop à l'eau ou verre de jus d'orange, jus d'ananas ou pomme

Filet de poisson, frites

**

Steak haché, frites

Mousse au chocolat ou 2 boules de glaces au choix

Menu 19,90€

Formule plat + dessert 15,90€

Formule entrée + plat 16,90€

Formule entrée + dessert 13,90€

**Servi uniquement le midi hors week-end, jour férié et pont.*

**Jusqu'à 14h00*

Entrées

Côté Terre

**

Côté Mer

Plats

Côté Terre

**

Côté Mer

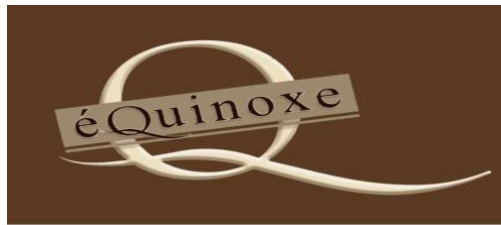
Dessert

Création du pâtissier

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

**Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques*

** Pour les tickets restaurant nous respectons la réglementation de 25,00€ par détenteur.*



LA CARTE

Entrées :

Camembert rôti au Calvados, pomme de terre Charlotte en robe
des champs

15,00€

Burrata, rubans de concombre et sa réduction truffé maison

16,00€

Lieu fumé tranché au paprika et sauce Yakitori

13,00€

Rillettes de poisson selon le retour du pêcheur

15,00€

Délices de thon aux micro végétaux

18,00€

Salades :

Salade de poulet Cajin

*Romaine, œuf dur, tomate, parmesan, aiguillettes de poulet rôti au Cajin, croûtons
et sauce Cajin.*

20,00€

La Végétarienne

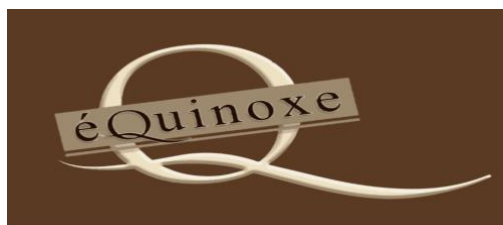
*Salade, germe de soja, concombre, graines de courge, tomate cerise, courgette
grillée, tortillas maison aux épices Thai, huile de sésame et sauce Yakitori Maison.*

20,00€

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

**Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques*

** Pour les tickets restaurant nous respectons la réglementation de 25,00€ par détenteur.*



Sélection de fromage vendéens :

La Mizotte toasté	3,90€
Chèvre frais	3,10€
Camembert	2,60€

Desserts :

Profiteroles	10,00€
Cookies au chocolat et amandes	8,50€
Pannacotta Passion	8,00€
Le Tiramisu traditionnel	9,00€
Mi-cuit au chocolat façon Bounty	9,00€
Café Gourmand	10,00€
½ Sphère de chocolat ivoire aux fraises	9,00€
Les délices d'enfance	10,00€

Crêpes

Sucre	3,10€
Chocolat Maison	4,50€
Caramel Maison	4,70€
Nutella	4,90€
Banane chocolat	6,50€
Banane Nutella	6,90€
Sucre citron	3,60€
Beurre sucre	3,60€
Équinoxe	7,50€
<i>Caramel Maison, boule de glace vanille et sa crème fouettée</i>	
Williamine	7,50€
<i>Chocolat Maison, poire et amandes grillées</i>	
Bounty	7,50€
<i>Chocolat Maison, 1 boule de glace noix de Coco et coco râpé</i>	

Les coupes glacées

Dame Blanche	9,00€
<i>3B de vanille, chocolat chaud et crème fouettée</i>	
Café, chocolat ou caramel Liégeois	9,00€
L'Équinoxe	9,50€
<i>1B Café, 2B Rhum-Raisin, coulis de café et crème fouettée</i>	
La Mangueline	9,50€
<i>1B mangue, 1B coco, 1B passion, coulis de fruits rouges et crème fouettée</i>	
Poire Belle-Hélène	9,50€
<i>3B vanille, poire fruit, chocolat maison et crème fouettée</i>	
Fruits rouges	9,50€
<i>1B fraise, 1B framboise, 1B Myrtille, coulis de fruits rouges et crème fouettée</i>	

Nos parfums de glace

Chocolat, caramel, rhum-raisins, café, vanille, noix de coco.

Nos parfums de sorbet

Fruits de la passion, citron vert, fraise, framboise, mangue et myrtille.

Coupe 1 boule	2,90€
Coupe 2 boules	5,70€
Coupe 3 boules	7,50€

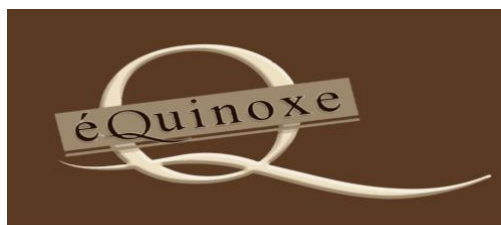
Boissons chaudes

Café	2,40€
Décaféiné	2,50€
Café serré	2,40€
Café noisette	2,50€
Café allongé	2,70€
Café crème	3,90€
Double Café	4,50€
Café Viennois	7,00€
Cappuccino	7,00€
Chocolat chaud	4,50€
Chocolat Viennois	7,00€
Thé ou infusion « Frères Damman »	4,20€
- Vert Minty tea	
- Earl Grey	
- Rooibos, citrus	
- Verveine menthe poivrée	
- Gunpowder	
- 4 fruits rouges	
- Tilleul	
- Ceylan	

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

**Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques*

** Pour les tickets restaurant nous respectons la réglementation de 25,00€ par détenteur.*



Cocktails 20cl 9,50€

- Punch des îles**
Rhum blanc 3 rivières, jus de mangue, jus de goyave, jus d'ananas, jus d'orange et cannelle
- L'Équinoxe**
Vodka, crème de cassis, jus d'orange et jus d'ananas
- Gin tonic**
- Apérol Spritz**
- Teq-Comber**
4cl de Tequila, citron vert, concombre frais et sirop de cannes
- Tequirinha**
6cl de Tequila, sirop de cannes et citron vert.
- Mojito**
Cassonade, menthe fraîche, citron vert, 4cl de rhum blanc et eaux gazeuse
- Mimosa Goyave**
1cl de cointreau, 4cl de jus de Goyave et pétillant

Mocktails 20cl 7,50€

- Bora bora**
Jus d'ananas, jus de citron et sirop de fraise
- Mimosa Mangue**
Jus de mangue et pétillant 0,0%
- Cocktail de fruits**
Jus de goyave, jus de mangue, jus d'ananas et jus d'orange.
- Virgin mojito**
Menthe fraîche, citron vert et limonade

Softs

- Soda** Coca, Coca zéro, Orangina, Schweppes agrumes. 4,30€
- Sirop à l'eau** (grenadine, fraise, menthe, pêche, citron et orgeat) 3,00€
- Diabolo** (grenadine, fraise, menthe, pêche, citron) 3,80€
- Perrier** (33cl) 4,10€
- Supplément Sirop** (grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, orgeat) 1,00€
- Supplément Tranche** (citron ou orange) 0,50€
- Jus de fruits** (orange, abricot, ananas, pomme et tomate) 4,00€
- Verre de Sauvignon 0,0%** 12cl 5,00€
- Coupe de pétillant 0,0%** 10cl 6,00€

Les eaux

- | | 50cl | 75cl | 1L |
|----------------|-------|-------|-------|
| Vittel | 3,90€ | | 5,90€ |
| San Pellegrino | 3,90€ | | 5,90€ |
| Chateldon | | 7,00€ | |
| Thonon | | 7,00€ | |

Apéritifs

- Kir vin blanc** 4,50€
- Kir Royal** 12,00€
- Coupe de Champagne** 11,00€
- Ricard** 4,80€
- Pineau des Charentes** Rouge ou Blanc 4,90€
- Martini** Rouge ou Blanc 4,90€
- Porto rouge** 4,90€
- Whisky** 6,50€
- Whisky Soda** 7,50€
- Vodka** 6,50€
- Vodka Soda** 7,50€
- Rhum blanc** 6,50€
- Rhum Soda** 7,50€
- Suze** 4,90€
- Americano** 10,00€

Whisky

- Jack Daniel's** 8,90€
- Glenfiddich 12 ans** 8,90€
- Chivas 12 ans** 8,90€
- Yamazakura** « Peated Blended Whisky » 9,50€
- Bellevoys** « Triple Malt fini en fût de Sauternes » 10,50€

Rhum

- Diplomatico** 8,50€
- Ron Millonaro XO** 15,50€

**Voir autres Spiritueux dans la carte des vins*

Bières

Pressions :

- Saint-Omer** 3,90€ (25cl) 7,50€ (50cl)
- Goudale** 4,90€ (25cl) 9,50€ (50cl)

Bouteilles :

- Blanche** 33cl 6,90€
- Desperados** 33cl 6,90€
- Heineken 0,0%** 33cl 5,90€

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

**Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques*

** Pour les tickets restaurant nous respectons la réglementation de 25,00€ par détenteur.*

La famille Mage & Fils.

Artisan Vigneron, récoltant et manipulant indépendant.
En IGP Charentais, agriculture Biologique sur l'Île d'Oléron

Rouge

« Opus 7 ». 2022

29,00€

En bouche : Jeunes fruits noirs, légèrement boisé et épicé. Longueur : **

Blanc

Colombard. 2023

28,00€

En bouche : Fruité, de belles notes agrumes. Longueur : **

Rosés

Merlot. 2023

28,00€

En bouche : Fruité, jeune et vif. Longueur : *

Ilea Rosae. 2023

29,00€

En bouche : Fruité, très fruité, un peu de sucrosité tout en rondeur. Longueur : *

BORDEAUX ROUGE^(AOC)

Médoc, Haut-Médoc et Moulis en Médoc

Château Patache d'Aux. 2016 *****

36,00€

Note : 86 R.P. En bouche : Fruits noirs, boisé et subtilement épicé. Longueur : ****

Domaines Fabre « Fabre on the Rocks » 2021 *****

33,00€

En bouche : Fruits noirs, petites notes boisées et légère minéralité. Longueur : ****

Pessac-Léognan

Château Couhins-Lurton. « Acte II » 2019 *****

63,00€

En bouche : Fruits noirs frais et une petite acidité. Longueur : ****

Lagrange-Martillac. 2019 *****

48,00€

En bouche : fruits noirs, légèrement truffé, séduisant et doux. Longueur : ****

Château Coucherois 2019 *****

36,00€

En bouche : Fruits noirs mûrs, légèrement boisé avec de petites notes épicées. Longueur : ***

Château Olivier. 2018 *****

71,00€

Note : 93 R.P. En bouche : Fruits noirs, fruits rouges avec des notes poivrées et fumées. Longueur : ****

Margaux

Château Giscours. 2016 *****

159,00€

Note : 93 R.P. En bouche : Fruits noirs mûrs, boisé, note de cacao et un léger fumé. Longueur : ****

Château Dauzac. 2018 *****

89,00€

Note : 91 R.P. En bouche : Cerises mûrs et légèrement épicé. Longueur : ***

Côtes de Bordeaux

Château d'Arce. 2019 *****

45,00€

En bouche : Fruits frais et croquants, légères notes épicées et boisées. Longueur : ***

Château La Rose Bellevue « Grappe Diem » 2022 *****

33,00€

En bouche : Fruité, léger, jeune et précis. Longueur : **

Château Haut-Greyzeau. 2020 *****

29,00€

En bouche : Fruits noirs, fruits rouges frais et léger. Longueur : **

Saint-Julien

Château Ducru-Beaucaillou. 2016 *****

289,00€

Note : 98+ R.P. En bouche : De beaux fruits mûrs, équilibré, boisé et légèrement épicé. Longueur : ****

Saint-Estèphe

La Coccinelle de Petit Bocq. 2020 *****

46,00€

En bouche : Fruits rouges jeunes, petits fruits noirs bien mûrs, légèrement boisé et épicé. Longueur : ***

Pauillac

Fleur de Pédesclaux. 2019 *****

74,00€

Note : 88-90 R.P. En bouche : Fruité, bouquet de saveurs tout en fraîcheur. Longueur : ****

Saint-Émilion Grand Cru

Château Barde-Haut. 2009 *****

99,00€

Note : 93-95 R.P. En bouche : Fruits noirs bien mûrs avec une note de tabac. Longueur : ****

Les Charmes de Grand Corbin. 2016 ***** 45,00€
Note : 90 R.P. En bouche : Fruits rouges frais, petits fruits noirs et gourmand. Longueur : ***

Pomerol

Clos L'Église. 2009 ***** 299,00€
Note : 98 R.P. En bouche : Fruits rouges et fruits noirs, gourmand avec des notes de réglisse, cacao et épice. Longueur : ****

BORDEAUX BLANC_(AOC)

Le « Y » du Château d'Yquem. 2016 ***** 191,00€
Note : 91 R.P. En bouche : Sec, fruité et une note subtile de sucrosité. Longueur : ***

Pessac-Léognan

Château Pape Clément. 2010 **** 308,00€
Note : 95 R.P. En bouche : Gourmand, fin, fruité, caramélisé, des notes iodées et florales. Longueur : ***

Lagrange-Martillac. 2021 **** 48,00€
En bouche : Fruits du verger, légèrement minéral et floral. Longueur : **

Château Carbonnieux. 2021 **** 75,00€
Note : 90-91 R.P. En bouche : Fuité, floral avec quelques notes agrumes. Longueur : ***

Château Saint-Jean « Graves ». 2023 *** 31,00€
En bouche : Fruits à chair blanche, agrumes et légèrement iodé. Longueur : *

Château Du Mont « Sainte-Croix-Du-Mont ». 2019 **** 35,00€
En bouche : Un moelleux tout en fruits, miel, gourmand et précis. Longueur : ***

VAL DE LOIRE ROUGE_(AOC)

Domaine Durand. Ménéton-Salon. 2022 **** 32,00€
En bouche : Fruits noirs mûrs, légèrement boisé avec de petites notes de tabac et cacao. Longueur : ***

Domaine Coirier. Fief Vendéen « Mélusine ». 2021 *** 33,00€
En bouche : Fruits noirs, fruits rouges frais et léger. Longueur : **


Baron Briare. Saumur Champigny. 2021 *** 29,00€
En bouche : Fruits noirs croquants, frais, léger, jeune avec une acidité. Longueur : ***

Brédif. Chinon. 2022 ***** 32,00€
En bouche : Fruits rouges et noirs, légèrement épice et végétal. Longueur : ***

Vignoble Rémi Pineau. Merlot. 2023 *** (VDF) 27,00€
En bouche : Fruits rouges et fruits noirs, jeune et harmonieux. Longueur : **

VAL DE LOIRE BLANC_(AOC)


Vignoble Rémi Pineau. Chardonnay. 2023 *** (VDF) 27,00€
En bouche : Fruité avec de petites notes agrumes, fine acidité en fin de bouche. Longueur : **

Domaine Coirier. Fief Vendéen « La Petite Groie ». 2021 ***  33,00€
En bouche : Floral, agrumes, équilibré et vif. Longueur : ***

Domaine Durand. Sancerre. 2023 *** 34,00€
En bouche : Vin blanc frais, légèrement floral et minéral, se terminant sur note acidulée. Longueur : **

Domaine Durand. Menetou-Salon. 2022 **** 32,00€
En bouche : Frais, agrumes et légèrement floral. Longueur : **

Vignoble J. Mourat. O.V.N.I. 2023 *** (VDF) 31,00€
En bouche : Pêche blanche, jeunes fruits du verger. Longueur : **

Vignoble J. Mourat. Mareuil « Clos Saint André » Monopole. 2016 *****  35,00€
En bouche : Fruits à chair blanche, agrumes avec une minéralité légère. Longueur : **

Domaine André Dezat & fils. Pouilly-Fumé. 2023 *** 39,00€
En bouche : Fruité et floral avec une note minérale. Longueur : **

Domaine Fournier. Sancerre « Sillex ». 2022 ***** 59,00€
En bouche : Légèrement fruité, agrumes avec une minéralité prononcée. Longueur : ***

Domaine Ladoucette. Pouilly-Fumé « Grand Millésime ». 2018 ***** 59,00€
En bouche : Floral, fruits blancs frais avec une note de minéralité. Longueur : ***

VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

Domaine Jean-Luc Colombo. Crozes-Hermitage « Les Fées Brunes ». 2022 *** (AOP) 46,00€





<u>En bouche</u> : Petits fruits rouges et noirs, légèrement boisé et herbacé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Côtes du Rhône « Les Abeilles ».</i> 2022 *****(AOP)	30,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs veloutés, poivré et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Cornas « La Louvée ».</i> 2018 ****(AOP)	79,00€
Note : 90 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits des bois, réglisse et légère torréfaction. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Cornas « Vallon de l'Aigle ».</i> 2017 *****(AOP)	295,00€
Note : 96 R.P. <u>En bouche</u> : Petits fruits noirs, fruits sauvages, épices douces et une note tabac. <u>Longueur</u> : *****	
<i>E.Guigal. Côte-Rôtie « La Mouline ».</i> 2011 *** (AOC)	431,00€
Note : 98 R.P. <u>En bouche</u> : Tout en complexité et élégance, sur de petits fruits noirs, d'épices et bois. <u>Longueur</u> : *****	
<i>Domaine Ogier. Chateauneuf-Du-Pape « Clos de l'Oratoire ».</i> 2020 *****(AOC)	83,00€
Note : 92-94 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, griotte et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Maison M.Chapoutier. Lubéron « La Ciboise ».</i> 2022 ****(AOC)	29,00€
<u>En bouche</u> : Léger, fruits noirs et rouges, légèrement floral avec une note de tabac. <u>Longueur</u> : **	

VALLÉE DU RHÔNE BLANC

<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Côtes du Rhône « Les Abeilles ».</i> 2022 *****(AOP)	30,00€
<u>En bouche</u> : Gourmand, rond et fleurs blanches. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Crozes-Hermitage « Les Gravières ».</i> 2022 *****(AOP)	46,00€
<u>En bouche</u> : Floral, agrumes, équilibré et vif. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Maison M.Chapoutier. Condrieu « Invitare ».</i> 2021 *****(AOC)	65,00€
<u>En bouche</u> : Gourmand, miel, légèrement fruité et minéral. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Maison M.Chapoutier. Lubéron « La Ciboise ».</i> 2023 *****(AOC)	29,00€
<u>En bouche</u> : Fruits exotiques, finesse et légère minéralité en fin de bouche. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Ogier. Chateauneuf-Du-Pape « Clos de l'Oratoire ».</i> 2020 ****(AOC)	83,00€
<u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche, agrumes avec des notes minérales et fumées. <u>Longueur</u> : ****	

BOURGOGNE ROUGE(AOC)

<i>Domaine Ardhuy. Clos des Langres Monopole.</i> 2018 *****	71,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges, rond, légèrement torréfié. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Ardhuy. Corton Grand Cru « Le Clos du Roi ».</i> 2018 *****	133,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs, rouges et à coques, un vin boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Ardhuy. Vosne-Romanée 1^{er} Cru « Les Chaumes ».</i> 2018 *****	152,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs et rouges mûrs, légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Ardhuy. Clos de Vougeot Grand Cru.</i> 2018 *****	233,00€
<u>En bouche</u> : Petits fruits noirs, fruits rouges sauvages avec des notes boisées et torréfiées. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Ardhuy. Pernand-Vergelesses « Les Boutières ».</i> 2020 *****	59,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges et fruits sauvages, frais. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Doussot-Rollet. Corton-Perrières Grand Cru.</i> 2020 *****	159,00€
<u>En bouche</u> : un goût intense de cerise, légèrement torréfié et boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine de la Folie. Rully « Clos de Bellecroix ».</i> 2022 *****	46,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges, notes boisées et herbacées, finement torréfié. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Stéphane De Sousa. Pommard « Les Vaumuriens ».</i> 2018 *****	59,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges, fruits noirs et boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru « Lavaux Saint-Jacques ».</i> 2017 *****	175,00€
Note : 90 R.P. <u>En bouche</u> : Petits fruits noirs, fruits sauvages, légèrement boisé et minéral. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Domaine Faiveley. Mercurey « Vieilles Vignes ».</i> 2021 *****	56,00€
<u>En bouche</u> : Petits fruits rouges bien mûrs, légèrement vanillé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Mercurey 1^{er} Cru « Clos de Myglands » Monopole.</i> 2021 *****	76,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges, fruits noirs et boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley Vosne-Romanée.</i> 2019 *****	112,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs, de petites notes grillées et légèrement floral. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Pruliers ».</i> 2016 *****	147,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs, fruits rouges, boisé avec des notes végétales. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges « Les Montroziens ».</i> 2022 *****	87,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges, noirs, floral et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	

<i>Domaine Faiveley. Clos de Vougeot Grand Cru. 2017</i> ****	336,00€
<i>Note</i> : 94 R.P. <i>En bouche</i> : Fruits rouges, noirs, floral et légèrement boisé. <i>Longueur</i> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Charmes Chambertin Grand Cru. 2012</i> ***	289,00€
<i>Note</i> : 97 R.P. <i>En bouche</i> : Fruits rouges croquants, floral et boisé. <i>Longueur</i> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Aux Chaignot ». 2017</i> ****	144,00€
<i>Note</i> : 90-92 R.P. <i>En bouche</i> : Fruits rouges, noirs, légèrement épicé avec des notes de cacao et de tabac. <i>Longueur</i> : ****	
<i>Domaine Faiveley. Gevrey-Chambertin « Vieilles vignes ». 2019</i> *****	96,00€
<i>Note</i> : 89-91 R.P. <i>En bouche</i> : Fruits rouges croquants, finement épicé. <i>Longueur</i> : **	
<i>Domaine Faiveley. Beaune 1^{er} Cru « Clos de l'Écu » Monopole. 2018</i> ****	108,00€
<i>Note</i> : 93 R.P. <i>En bouche</i> : Fruits rouges, noirs frais, épicé avec des notes mentholées. <i>Longueur</i> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Porets St Georges ». 2017</i> ****	133,00€
<i>Note</i> : 92 R.P. <i>En bouche</i> : fruits noirs avec des notes boisées. <i>Longueur</i> : **	
<i>Domaine Faiveley. Chambolle-Musigny 1^{er} Cru « Les Amoureuses ». 2019</i> *****	456,00€
<i>En bouche</i> : Fruits rouges frais, fruits noirs sauvages, floral avec des notes minérales et épicées. <i>Longueur</i> : *****	
<i>Domaine Faiveley. Chambolle-Musigny 1^{er} Cru « Aux Beaux Bruns ». 2019</i> *****	150,00€
<i>Note</i> : 92 R.P. <i>En bouche</i> : Fruits rouges sauvages, fruits noirs mûrs, légèrement floral avec une acidité rafraichissante. <i>Longueur</i> : *****	
<i>Domaine Faiveley. Chambolle-Musigny 1^{er} Cru « Les Fuées ». 2019</i> *****	187,00€
<i>En bouche</i> : Fruits rouges, noirs frais, note épicée légèrement boisées et minérales. <i>Longueur</i> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru « Combes aux moines ». 2017</i> ****	156,00€
<i>Note</i> : 96 R.P. <i>En bouche</i> : Fruits rouges frais, épice avec de délicates notes boisées et fumées. <i>Longueur</i> : ****	
<i>Domaine Faiveley. Latricières Chambertin Grand Cru. 2017</i> ****	378,00€
<i>Note</i> : 93 R.P. <i>En bouche</i> : Petits fruits rouges croquants, floral et légèrement épicé. <i>Longueur</i> : ****	
<i>Domaine Faiveley. Mazoyères-Chambertin Grand Cru. 2014</i> ****	365,00€
<i>En bouche</i> : Fruits rouges, notes boisées et herbacées, finement torréfié. <i>Longueur</i> : ****	
<i>Domaine Faiveley. Musigny Grand Cru. 2017</i> ****	1990,00€
<i>Note</i> : 95 R.P.	
<i>Domaine Ravaut. Ladoix 1^{er} Cru « Le Bois Roussot ». 2019</i> *****	89,00€
<i>En bouche</i> : fruits rouge frais, légèrement herbacé. <i>Longueur</i> : **	
<i>Domaine Jean Fery. Charmes-Chambertin Grand Cru. 2018</i> ****(AOP)	169,00€
<i>En bouche</i> : Un bouquet élégant de griottes et de cassis. <i>Longueur</i> : **	
<i>Domaine Ravaut. Corton Grand Cru « Les Hautes Mourottes ». 2016</i> *****	105,00€
<i>En bouche</i> : Riches notes de fruits et noirs, finement épicé. <i>Longueur</i> : ***	
<i>Lamy-Pillot. Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « Morgeot ». 2017</i> ****	89,00€
<i>En bouche</i> : Petits fruits rouges et noirs, légèrement floral. <i>Longueur</i> : **	
<i>Domaine de la Vougeraie. Vougeot « Clos du Prieuré » Monopole. 2021</i> **** 	115,00€
<i>En bouche</i> : Fruits rouges, noirs mûrs avec des notes végétales et minérales. <i>Longueur</i> : ****	
<i>Domaine de la Vougeraie. Charmes-Chambertin Grd Cru « Les Mazoyères ». 2021</i> **** 	335,00€
<i>En bouche</i> : Fruits rouges sauvages, fruits noirs mûrs avec des notes torréfiées et calcaires. <i>Longueur</i> : ****	
<i>Domaine de la Vougeraie. Clos de Vougeot Grand Cru. 2021</i> **** 	262,00€
<i>En bouche</i> : Fruits rouges mûrs, fruits noirs croquants, boisé avec une fraîche acidité. <i>Longueur</i> : ****	
<i>Domaine de la Vougeraie. Beaune 1^{er} Cru « Les Grèves ». 2021</i> **** 	98,00€
<i>En bouche</i> : Fruits noirs et rouges frais, minéralité persistante, légèrement boisé et épicé. <i>Longueur</i> : ***	
<i>Domaine Grivot-Goisot. Côtes d'Auxerre. 2021</i> ****	36,00€
<i>En bouche</i> : Fruits noirs avec une note boisé. <i>Longueur</i> : **	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Maranges 1^{er} Cru « La Fuissière ». 2019</i> *****	67,00€
<i>En bouche</i> : Fruits rouges évoluant sur le cassis. <i>Longueur</i> : **	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Hautes Côtes de Beaune « Dame Nature ». 2022</i> ****	45,00€
<i>En bouche</i> : Fruits rouges, fin et souple. <i>Longueur</i> : ***	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Santenay « Les Charmes du Dessous ». 2021</i>	67,00€
<i>En bouche</i> : Petits fruits rouges et noirs, légèrement floral. <i>Longueur</i> : **	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Clos de Vougeot Grand Cru. 2019</i> ****	260,00€
<i>En bouche</i> : Fruits rouges et fruits noirs, suave, gourmand et finement boisé. <i>Longueur</i> : ***	

BOURGOGNE BLANC^(AOC)

<i>Domaine de la Vougeraie. Charlemagne Grand Cru. 2021</i> **** 	230,00€
<u>Note</u> : 94 R.P. <u>En bouche</u> : Gourmand, fruits à chair blanche, agrumes avec des notes de miel et une jolie minéralité. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Ardhuay. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Sous le Puits ». 2020</i> *****	133,00€
<u>En bouche</u> : Agrumes, légèrement boisé et herbacé. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Ardhuay. Ladoix 1^{er} Cru « Les Rognets » Monopole. 2020</i> *****	93,00€
<u>En bouche</u> : Miel, abricot, brioché, légèrement boisé et calcaire. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Ardhuay. Hautes Côte de Beaune « Les Perrières ». 2020</i> *****	54,00€
<u>En bouche</u> : pêche, floral, note de miel, beurré et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Ardhuay. Puligny-Montrachet « Le Trézin ». 2020</i> *****	109,00€
<u>En bouche</u> : Floral, fruits à chair jaune, légèrement gras et boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Billaud-Simon. Chablis Grand Cru « Les Preuses ». 2021</i> ****	140,00€
<u>En bouche</u> : Agrumes mûrs et fleurs blanches. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Billaud-Simon. Chablis Grand Cru « Vaudésir ». 2021</i> ****	132,00€
<u>En bouche</u> : Fruité, floral, frais et minéral. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Billaud-Simon. Chablis Grand Cru « Bougros ». 2021</i> ****	114,00€
<u>En bouche</u> : Floral, minéral, agrumes frais avec de légères notes pâtisseries. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Billaud-Simon. Chablis 1^{er} Cru « Fourchaume ». 2022</i> ****	70,00€
<u>En bouche</u> : pêche, floral, note de miel, beurré et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Billaud-Simon. Chablis 1^{er} Cru « Mont de Milieu ». 2020</i> ****	72,00€
<u>En bouche</u> : Agrumes mûrs et fleurs blanches, avec une petite acidité. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine de la Folie. Rully 1^{er} Cru « Clos Saint-Jacques » Monopole. 2022</i> ****	59,00€
<u>En bouche</u> : Fruits du verger, agrumes et végétal avec une légère minéralité. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine de la Folie. Rully 1^{er} Cru « Clos du Chaigne » Monopole. 2022</i> ****	57,00€
<u>En bouche</u> : Fruits exotiques, agrumes, minéral avec des notes grillées. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Corton-Charlemagne Grand Cru. 2020</i> *****	336,00€
<u>En bouche</u> : Agrumes, fruits exotiques, notes herbacées et minérales. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Montagny. 2022</i> ****	48,00€
<u>En bouche</u> : pêche, floral, note de miel, beurré et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Rully « Les Villeranges ». 2022</i> ****	51,00€
<u>En bouche</u> : Fruits exotiques, agrumes, floral avec une acidité. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Mercurey. 2022</i> ****	49,00€
<u>En bouche</u> : Fruits du verger, agrumes et végétal avec une légère minéralité. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Meursault 1^{er} Cru « Charmes ». 2020</i> *****	166,00€
<u>En bouche</u> : Fruité, floral, frais, gourmand et harmonieux. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Faiveley. Meursault 1^{er} Cru « Blagny ». 2020</i> *****	143,00€
<u>En bouche</u> : Fruits exotiques, agrumes, floral avec une acidité entraînant. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Ladoix « Les Marnes Blanches ». 2020</i> *****	54,00€
<u>En bouche</u> : Frais, fruité et agrumes avec une note de silex. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Faiveley. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Les Referts ». 2020</i> *****	152,00€
<u>En bouche</u> : Fruits à chair jaune, fruits à coques, note de miel et cannelle. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Faiveley. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Les Folatières ». 2020</i> *****	155,00€
<u>En bouche</u> : Fruits à chair jaune, fruits du verger, de petites notes agrumes et minérales <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Champ Gain ». 2020</i> *****	152,00€
<u>En bouche</u> : Agrumes, fruits exotiques, légères notes de fruits à chair blanche et belle minéralité. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Faiveley. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « La Garenne ». 2020</i> *****	152,00€
<u>En bouche</u> : Fruits exotiques, agrumes, minéral avec des notes grillées. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Bâtard-Montrachet Grand Cru. 2020</i> *****	456,00€
<u>Note</u> : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche et jaune, minéral et frais. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Grivot-Goisot. Côtes d'Auxerre. 2022</i> ****	35,00€
<u>En bouche</u> : Fruité, légère puissance et acidité. <u>Longueur</u> : *	
<i>Domaine Grivot-Goisot. Chablis. 2022</i> ****	39,00€
<u>En bouche</u> : frais, fruité et acidulé. <u>Longueur</u> : *	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Meursault « Les Narvaux ». 2021</i> ****	119,00€

En bouche : Frais, sec et minérale. Longueur : ***

*Domaine Quentin Jeannot. Maranges « Les 8 Ouvrées ». 2022 ***** 68,00€
En bouche : Fruits du verger, agrumes et végétal avec une minéralité. Longueur : ***

*Domaine Quentin Jeannot. Santenay « Clos des Hâtes ». 2022 ***** 68,00€
En bouche : Fruits exotiques, agrumes, minéral avec des notes grillées. Longueur : ***

*Domaine Quentin Jeannot. Hautes-Côtes de Beaune « Vibrato ». 2022 ***** 45,00€
En bouche : Fruits exotiques, agrumes, avec de fines notes grillées. Longueur : ***

*Domaine Quentin Jeannot. Corton-Charlemagne Grand Cru. 2021 ***** 288,00€
En bouche : Fruits à chair jaune, amande, miel et boisé. Longueur : ***

*Château Grenouilles. Chablis Grand Cru « Grenouilles ». 2020 ****** 96,00€
En bouche : Fruits blancs, agrumes... Un Chablis traditionnel. Longueur : ***

*Domaine William Fèvre Chablis Grand Cru « Les Clos ». 2018 ****** 144,00€
En bouche : Fruits du verger, agrumes et végétal avec une belle minéralité. Longueur : ***

*Bouchard Père & Fils. Saint-Aubin 1^{er} Cru. 2020 ****** 59,00€
En bouche : Fruits exotiques, fruits du verger, légèrement brioché et épicé. Longueur : **

LES ROSÉS

*Vignoble Rémi Pineau. Cabernet Rosé. 2023 *** (VDF)* 27,00€
En bouche : Légèrement fruité tout en rondeur. Longueur : *

Vignoble J.Mourat O.V.N.I. 2022 (VDF) 31,00€
En bouche : Légèrement fruité, petite acidité et un peu perlant. Longueur : *

Château Minuty « Rose et Or » 2022 (AOP Côtes de Provence) 59,00€
En bouche : Rosé sec, belles notes fruitées sans extravagance, rond et harmonieux. Longueur : *

Vignoble Torpez. Bravadé. 2023 34,00€
En bouche : Rosé de Provence, légèrement fruité, petite acidité et légèrement tannique. Longueur : **

Vignoble Torpez. Château La Moutte. 2023 43,00€
En bouche : Rosé sec, fruité, légèrement végétal et minéral. Longueur : **

VIN AU VERRE (12cl)

Rouge ou Blanc ou Rosé 4,90€

Vin du jour 6,90€

Sélection du Chef 8,90€

VIN EN CARAFE (50cl)

Rouge ou Blanc ou Rosé 14,90€

Les Champagnes

Beurton & Fils

Brut. 55,00€

Maison A.R Lenoble

Cuvée Les Aventures. 135,00€

Blanc de Blancs « Millésime 2012 » 95,00€

Maison Jacquart

Alpha 2012. 139,00€

Duval-Leroy

Femme de Champagne « Brut Grd Cru ». 149,00€

Femme de Champagne « Millésime 2002 ». 220,00€

Blanc de Blancs. 89,00€

Maison Palmer & Co

Blanc de Blancs. 89,00€

Blanc de Noirs. 89,00€

Rosé Soléra. 85,00€

Maison Gosset

Célébris Brut 2007. 159,00€

Célébris Rosé 2008. 169,00€

LES SPIRITUEUX

WHISKY & BOURBON

Jack Daniel's n°7 8,90€

Chivas 12ans 8,90€

Glenfiddich 12ans 8,90€

Bellevoys « Triple Malt fini en fût de Sauternes » 10,50€

Bellevoys « Triple Malt finition grain fin » 10,50€

Woodford Reserve « Kentucky straight bourbon » 9,50€

Tenjaku « Blend of finest select whisky » 9,00€

Yamazakura « Peated Blended Whisky » 9,50€

Kurayoshi 8ans « Pure Malt By Matsui-Shuzo » 15,00€

The Nikka « Premium Blended Whisky » 17,00€

Togouchi 15ans « Japanese blended Whisky » 20,00€

GIN

Tanqueray N°10 « London Gin » 9,50€

The Botanist 22 « Scotland Gin from Island of Islay » 9,00€

Etsu « Japanese Gin from Hokaido » 9,00€

Mare « Mediterranean Gin from Barcelona » 9,00€

Yu « French Yuzu Gin from Angoulême » 10,00€

<i>Santa Ana</i> « French Gin from Charente »	9,50€
<i>Citadelle</i> « Gin de France - Château de Bonbonnet - ARS »	9,00€

VODKA

<i>Grey Goose</i>	11,00€
<i>Belvedere</i>	10,50€
<i>Haku</i> « 100% riz japonais »	9,00€

RHUM

<i>Diplomatico</i>	8,50€
<i>Ron Millonaro XO</i>	15,50€

CALVADOS

<i>Morin</i> « Sélection »	9,00€
<i>Morin</i> « 15 ans d'âge »	12,50€
<i>Roger Groult</i> « Âge d'Or »	15,50€
<i>Roger Groult</i> « Whisky Cask Finish »	14,00€
<i>Apreval</i> « XO 18 ans d'âge »	15,50€

Petites explications pour lire la carte :

R.P = Nous avons exclusivement pris les notes de Robert Parker (*quand nous les avons trouvés*)

- * = Moyen
- ** = Correct
- *** = Bon
- **** = Très bon
- ***** = Exceptionnel
- (*****) = *Superlatif*



= À commander 24h à l'avance



= Vin Bio



= Vin Biodynamique

AOC = Appellation d'Origine Contrôlée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

IGP = Indentification Géographique Protégée

VDF = Vin De France

« Le vin est un lubrifiant social » de Jean Clavel

« Un vin bien choisi donne un meilleur goût aux choses » Jancis Robinson

« Le vin est la partie intellectuelle d'un repas. Les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle. » Alexandre Dumas

« Tout homme intelligent commande un vin qui plaît aux femmes. » Miguel Torres

VINS CONVENTIONNELS ET RAISONNÉS

Herbicides,
pesticides et
autres produits
chimiques
autorisés dans la
vigne

Près de 50
intrants autorisés
pendant la
vinification

300 types de
levures autorisées

Taux maximal de
Soufre est de
150mg/L dans le
rouge et 200mg/L
dans le blanc



VINS BIOLOGIQUES

Engrais et produits
chimiques
interdits dans la
vigne

38 intrants
autorisés

Réduction de
l'utilisation de
sulfites

Taux maximal de
Soufre est de
100mg/L dans le
rouge et 150mg/L
dans le blanc



VINS BIODYNAMIQUES

Pas de produits
chimiques
on cherche à
intensifier la vie
du sol
naturellement

5 intrants
autorisés

Collage et
filtration
autorisés

Taux maximal de
Soufre est de
70mg/L dans le
rouge et 90mg/L
dans le blanc



VINS MÉTHODE NATURE

Techniques
non-
interventionnistes

Seul le soufre est
autorisé en très
faible quantité

Aucune
intervention
technique qui
risquerait de
perturber les
levures

Taux maximal de
Soufre est de
30mg/L dans le
rouge et le blanc



APPROCHES ENVIRONNEMENTALES GLOBALES :



Abacchus