

Bourgogne blancs

Charlemagne Grand Cru. Vougeraie 2021	164,00€
Chablis Grand Cru, Les Preuses. Billaud-Simon 2021	99,00€
Chablis Grand Cru, Vaudésir. Billaud-Simon 2021	90,00€
Chablis Grand Cru, Bourgos. Billaud-Simon 2021	79,00€
Chablis 1 ^{er} Cru, Fourchaume. Billaud-Simon 2022	59,00€
Chablis 1 ^{er} Cru, Mont de Milieu. Billaud-Simon 2021	59,00€
Rully 1 ^{er} Cru, Clos Saint-Jacques. La Folie 2022	47,00€
Rully 1 ^{er} Cru, Clos du Chaigne. La Folie 2022	47,00€
Montagny. Faiveley 2022	48,00€
Rully, Villeranges. Faiveley 2022	51,00€
Mercurey. Faiveley 2022	49,00€
Ladoix, Les Marnes Blanches. Faiveley 2020	54,00€
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru, Les Foliatières. Faiveley 2020	107,00€
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru, Champ Gain. Faiveley 2020	99,00€
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru, La Garenne 2020	110,00€
Meursault, Les Narvaux. Quentin Jeannot 2021	69,00€
Maranges, Les 8 ouvrées. Quentin Jeannot 2022	49,00€
Santenay, Clos des Hâtes. Quentin Jeannot 2022	45,00€
Hautes Côtes de Beaune, Vibrato. Quentin Jeannot 2022	45,00€
Chablis Grand Cru, Grenouilles. Château Grenouilles 2020	74,00€
Chablis Grand Cru, Les Clos. William Fèvre 2018	96,00€

Les Champagnes

Brut. Jean-Noël Haton	59,00€
Cuvée Les Aventures. Maison Lenoble	135,00€
Blanc de blancs, Millésime 2012. Maison Lenoble	95,00€
Alpha 12. Maison Jacquart	139,00€
Femme de Champagne, Brut Grand Cru. Duval-Leroy	149,00€
Blanc de blancs. Duval-Leroy	89,00€
Blanc de blancs. Maison Palmer & Co	89,00€
Blanc de noirs. Maison Palmer & Co	89,00€
Rosé Soléra. Maison Palmer & Co	85,00€
Amazone. Maison Palmer & Co	159,00€
Nectar réserve. Maison Palmer & Co	79,00€
Grands terroirs 2015. Maison Palmer & Co	99,00€
Célébris Brut 2007. Maison Gosset	169,00€
Célébris Rosé 2008. Maison Gosset	179,00€

Bourgogne rouges

Clos des Langres. Domaine Ardhuy 2018	59,00€
Corton Grand Cru. Domaine Ardhuy 2018	87,00€
Clos de Vougeot Grand Cru. Domaine Ardhuy 2018	129,00€
Pernand-Vergelesses. Domaine Ardhuy 2020	59,00€
Corton-Perrières Grand Cru. Doussot-Rollet 2020	98,00€
Rully, Clos de Bellecroix. Domaine de la Folie 2022	46,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru, Clos des Myglands. Faiveley 2021	52,00€
Vosne-Romanée. Domaine Faiveley 2019	72,00€
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru, Les pruliers. Domaine Faiveley 2019	88,00€
Nuits-Saint-Georges, Les Montroziers. Domaine Faiveley 2022	65,00€
Charmes Chambertin Grand Cru. Faiveley 2012	131,00€
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru, Aux Chaignots. Faiveley 2017	78,00€
Gevrey-chambertin, Vieilles vignes. Faiveley 2019	66,00€
Beaune 1 ^{er} Cru, Clos de l'Écu. Faiveley 2018	70,00€
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru, Aux Beaux Bruns. Faiveley 2019	100,00€
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru, Les Fuées. Faiveley 2019	144,00€
Latricières-chambertin Grand Cru. Faiveley 2017	150,00€
Mazoyères-chambertin Grand Cru. Faiveley 2014	145,00€
Ladoix 1 ^{er} Cru, Le bois Roussot. Ravault 2019	89,00€
Corton Grand Cru, Les Hautes Mourottes. Ravault 2016	85,00€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru, Morgeot. Lamy-Pillot 2017	79,00€
Vougeot, Clos du Prieuré. Vougeraie 2021	79,00€
Clos de Vougeot Grand Cru. Vougeraie 2021	190,00€
Beaune 1 ^{er} Cru, Les Grèves. Vougeraie 2021	69,00€
Maranges 1 ^{er} Cru, La Fuissière. Quentin Jeannot 2019	50,00€
Hautes Côtes de Beaune, Dame nature. Quentin Jeannot 2022	45,00€
Santenay, Les Charmes du dessous. Quentin Jeannot 2021	49,00€

**Tous nos prix sont TTC et service compris*

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

	<u>Vins en carafe 50cl</u>	
Rouge, blanc ou rosé		14,90€
	<u>Vins au verre 12cl</u>	
Rouge, blanc ou rosé		4,90€
Vin du jour		6,90€
Sélection		8,90€
	<u>Les Rosés</u>	
Fief Vendéen. La Vrignaie 2023		33,00€
Merlot. Mage & fils 2023		28,00€
Ilea Rosae. Mage & fils 2023		29,00€
	<u>Bordeaux rouges</u>	
Château Couhins-Lurton 2019		46,00€
Le Dauphin d'Olivier 2016		52,00€
Château Dauzac 2018		89,00€
Château La Rose de Bellevue 2022		33,00€
Fleur de Pedesclaux 2019		69,00€
Château Poésia 2019		50,00€
	<u>Bordeaux blancs</u>	
Lagrange-Martillac 2022		48,00€
Château Carbonnieux 2021		56,00€
	<u>Val de Loire rouges</u>	
Merlot, Rémi Pineau 2023		27,00€
Saumur Champigny, Baron de Briare 2023		31,00€
Chinon, Brédif 2023		34,00€
Fief Vendéen, Mélusine 2021		33,00€
	<u>Val de Loire blancs</u>	
Mareuil Fief Vendéen, Terre d'Antan. Jard Père & Fils 2024		33,00€
Côteaux du Layon. Domaine de la Motte 2024		35,00€
Pouilly-Fumé, Grand Millésime. Ladoucette 2019		59,00€
Muscadet Sèvre & Maine. Michel Laurent 2023		27,00€
	<u>Vallée du Rhône rouges</u>	
Châteauneuf-Du-Pape, Clos de l'Oratoire. Ogier 2020		58,00€
	<u>Vallée du Rhône blancs</u>	
Châteauneuf-Du-Pape, Clos de l'Oratoire. Ogier 2020		58,00€
Lubéron, La Ciboise. Maison M.Chapoutier 2023		29,00€

Desserts

Profiteroles	10,00€
Café gourmand	11,00€
Ile flottante	6,50€
Mi-cuit chocolat au cœur coulant	7,50€
Baba au rhum	7,50€
Tiramisu traditionnel	7,50€
Tarte citron & sa crème pochée	7,00€
Cookies à la fleur de sel & sa boule de glace vanille	9,00€
Ananas mariné au rhum blanc, rôti au beurre basilic & sa boule de noix de coco	9,00€

Coupes glacées

Crêpes

Dame blanche <i>3 boules vanilles, chocolat maison & crème fouettée</i>	9,00€
Coupe liégeoise <i>Chocolat, café ou caramel</i>	9,50€
Équinoxe <i>1 boule café, 2 boules rhum-raisin, café & crème fouettée</i>	9,50€
Mangueline <i>1 boule mangue, 1 passion, 1 noix de coco, coulis de fruits rouges & crème fouettée</i>	9,50€
Poire Belle-Hélène <i>3 boules vanille, poire en dés, chocolat maison & crème fouettée</i>	9,50€
Fruits rouges <i>1 boule fraise, 1 framboise, 1 cassis, coulis de fruits rouges & crème fouettée</i>	9,50€
Chocanuts <i>1 boule chocolat, 2 boules caramel, chocolat maison, éclats de noisettes & crème fouettée</i>	9,50€
Carameloos <i>3 boules caramel, dés de poire, spéculoos au beurre salé & crème fouettée</i>	9,50€
Colonel <i>3 boules citron vert & vodka</i>	11,00€
Antillaise <i>1 boule noix de coco, 2 boules rhum raisin, ananas en dés & rhum blanc</i>	11,00€
After eight <i>3 boules chocolat & get 27</i>	11,00€

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€
Miel, amandes	4,10€
Carameloos <i>Caramel maison, poire en dés & spéculoos au beurre salé</i>	7,50€
Équinoxe <i>Caramel maison, boule de glace vanille & crème fouettée</i>	7,50€
Williamine <i>Chocolat maison, poire en dés & amandes grillées</i>	7,50€
Bounty <i>Chocolat maison, boule de glace noix de coco & coco râpée</i>	7,50€
Brownie <i>Chocolat maison, éclats de noisettes grillées & crème fouettée</i>	7,50€

*Tous nos prix sont TTC et service compris

*Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques

Menu enfant 14,90€

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

Assiette de moules marinières
Steak haché, frites
Dos de Merlu, beurre blanc

Crêpe au sucre, chocolat, caramel ou nutella
2 boules de glaces au choix

Menu Signature 42,90€

Entrées

Saumon Rosae maison, façon Gravlax & sa sauce à l'aneth
Foie gras maison au pommeau de Normandie
sur sa galette de spéculoos au beurre salé
Rillettes de poissons maison
Camembert rôti au miel & thym, pommes grenailles &
coppa
Assiette de la mer

Plats

Cœur de saumon Rosae maison, mi-cuit
Poisson du moment
Bœuf affiné mis en Daube
Choucroute de la mer
Filet de Canette au beurre au thym frais
Bouillabaisse maison

Desserts

Au choix

(Desserts, crêpes ou coupes glacées)

Menu brasserie

Entrée + plat 27,90€
Plat + dessert 25,90€
Complet 29,90€

Entrées

Lieu fumé finement tranché, paprika
& sauce d'huitres maison
Soupe de poissons & ses condiments
Œufs pochés à la crème truffée
Carpaccio de bœuf Angus

Plats

Ballotine de poulet à la crème truffée
& son écrasé de pommes de terre
Lomo de porc, sauce chorizo
Filet de Dorade & son pesto maison
Brochette de bœuf
Gambas marinées aux épices douces,
flambées au Calvados

Desserts

Mi-cuit au chocolat, cœur coulant
Baba au rhum
Tarte citron & sa crème pochée
Tiramisu traditionnel

Fruits de mer & crustacés

Assiette de bulots	13,00€
10 grosses crevettes roses	16,00€
6 Langoustines	21,00€
6 Huitres N°2	17,00€
12 Huitres N°2	30,00€

*Sélectionnez vos fruits de mer préférés et on vous
confectionne votre plateau*

Moules, frites

Marinière	14,50€
Crème	15,50€
Chorizo	15,50€
Bleu de Vendée	15,50€
Crème truffée	16,50€
Équinoxe	22,50€

(2 crevettes roses, 2 langoustines et crème beurre blanc)

Entrées

Rillettes de poissons maison	15,00€
Soupe de poissons	12,00€
Œufs pochés à la crème truffée	10,00€
Foie gras maison au pommeau de Normandie sur sa galette de spéculoos au beurre salé	19,00€
Carpaccio de bœuf Angus, tomates d'Antan, parmesan & huile d'olive	13,00€
Camembert rôti au miel & thym, pommes grenailles & coppa	17,00€
Saumon Rosae maison, façon gravlax	16,00€
Mosaïque de tomates d'Antan, mozzarella & balsamique	13,00€
Lieu fumé finement tranché, paprika & sauce d'huîtres maison	11,00€
Salade Grand large	22,00€

Salade, pommes grenailles, tomates d'Antan lieu fumé, oignon, 2 crevettes roses, 1 langoustines, moules & croûtons

Les viandes

Ballotine de poulet à la crème truffée & son écrasé de pommes de terre	19,00€
Brochette de bœuf	19,00€
Filet de canette au beurre au thym frais	22,00€
Lomo de porc mariné aux piments d'Espelette & sa sauce chorizo	19,00€
Faux-filet de bœuf, race à viande, affiné dans notre cave	19,00€
Entrecôte de bœuf, race à viande affinée dans notre cave	28,00€
Bœuf affiné mis en Daube & ses pommes grenailles	22,00€

Les poissons

Filet de Dorade Royale au pesto maison	19,00€
Choucroute de la mer	26,00€
Cœur de Saumon Rosae maison, mi-cuit, sauce à l'aneth	22,00€
Poisson du moment selon arrivage	24,00€
Bouillabaisse maison	26,00€
Gambas marinées aux épices douces, flambées au Calavados	20,00€

Garniture au choix

- Choux marinés au vin blanc
- Pommes grenailles
- Écrasé de pommes de terre
- Frites
- Chop-Suey de légumes

Sauce maison 2,00€

- Truffée
- Aux poivres
- Chorizo
- Beurre blanc
- Bleu de Vendée

*Tous nos prix sont TTC et service compris

*Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques

Apéritifs

Kir vin blanc	4,60€
Kir Royal	12,00€
Coupe de Champagne	10,00€
Ricard	4,80€
Martini rouge ou blanc	4,90€
Porto rouge	4,90€
Whisky	6,90€
Vodka	6,90€
Rhum 3 Rivières	6,90€
Suze	4,90€
Campari	4,90€
Americano maison	10,00€
Pineau des Charentes	4,90€

Bières

Pression :

Saint-Omer 4,50€(25cl) 8,50€(50cl)

Bouteilles : (33cl)

Leffe	6,90€
Blanche	6,90€
Desperados	6,90€
1664 0,0%	5,90€

Softs

Coca ou Coca zéro	4,50€
Orangina	4,50€
Schweppes agrume	4,50€
Perrier	4,50€
Sirop à l'eau « Monin »	3,20€
<small>(Grenadine, fraise, menthe, orgeat, pêche, citron)</small>	
Diabolo	3,90€
<small>(Grenadine, fraise, menthe, orgeat, pêche, citron)</small>	
Jus de fruits « Pago »	4,30€
<small>(Orange, abricot, ananas, pomme ou tomate)</small>	
Verre de thé pêche	3,90€
Verre de Sauvignon 0,0%	4,90€

Eaux

50cl	1,00€
Vittel	3,90€ 5,90€
San Pellegrino	3,90€ 5,90€

Cocktails 9,50€

Punch des îles
<small>Rhum blanc, jus de mangue, goyave, orange, ananas et cannelle.</small>
L'Équinoxe
<small>Vodka, crème de cassis, jus d'orange et ananas</small>
Téquirinha
<small>Téquila, sirop de cannes et citron vert</small>
Mimosa Goyave
<small>Cointreau, jus de goyave et pétillant</small>
Normandy Spritz
<small>Alcool de pommes et tonic</small>
Mojito
<small>Rhum blanc, menthe fraîche, cassonnade et eau gazeuse</small>
Apérol Spritz

Mocktails 7,90€

Bora bora
<small>Jus d'ananas, citron pressé et sirop de fraise</small>
L'Esquisse
<small>Sauvignon sans alcool, jus de mangue et sirop de grenadine</small>
Cocktail de fruits
<small>Jus de goyave, mangue, orange et ananas</small>
Virgin Mojito
<small>Menthe fraîche, cassonnade, citron vert et limonade</small>
Virgin Spritz

Boissons chaudes

Café Ily	2,40€
Café serré	2,40€
Café double	4,50€
Café allongé	2,70€
Café noisette	2,50€
Café crème	3,90€
Cappuccino	7,00€
Café Viennois	7,00€
Décaféiné	2,50€
Chocolat chaud	4,50€
Chocolat Viennois	7,00€

Thés & infusions 4,50€

Frères Damman

Vert Minty tea
Earl Grey
Rooibos, citrus
Gunpowder
4 fruits rouges
Ceylan
Verveine menthe poivrée
Tilleul

Spiritueux 4cl

Classiques

Get 27 ou 31	8,00€
Poire William	9,00€
Vieille Prune	9,00€
Bas-Armagnac	8,50€
Bailey's	8,00€

Gin

Tanqueray N°10	9,50€
The botanist 22	9,00€
Etsu	9,00€
Mare	9,00€
Yu	10,00€
Santa Ana	9,50€
Citadelle	9,00€
Seaside	11,00€
Kazuki	11,00€

Rhum

Diplomatico	8,50€
Zacapa 23 Solera	14,00€

Whisky & Bourbon

Jack Daniel's	8,90€
Chivas 12 ans.	8,90€
Glen Grant 12 ans	8,90€
Bellevoe Blanc	10,50€
Bellevoe Bleu	10,50€
Woodford Réserve	9,50€
Yamazakura	9,50€
Kurayoshi 8 ans	15,00€
Togouchi 15 ans	20,00€

Vodka

Grey Goose	11,00€
Belvedere	10,50€
Haku	9,00€
Cobalte	9,50€

Cognac

Cognac 1 ^{er} Cru « Drouet »	9,50€
V.S « Meukow black »	9,00€

Calvados

Hors d'Âge « la Vigannerie »	9,50€
Réserve « Domaine 5D »	8,00€
15 ans d'Âge « Morin »	12,50€
Âge d'Or « Roger Groult »	15,50€
Whisky Cask « Groult »	14,00€
18 ans d'Âge « Apreval »	15,50€

*Tous nos prix sont TTC et service compris

*Nous acceptons toutes formes de paiement sauf les chèques