

La CARTE des VINS

CHAMPAGNES	75 cl
Jacquart Brut	83, ⁰⁰ €
Laurent-Perrier Brut..... (37,5 cl) 69, ⁰⁰ €	98, ⁰⁰ €
Jacquart Brut Rosé.....	92, ⁰⁰ €

VINS PÉTILLANTS	75 cl
Prosecco	37, ⁰⁰ €

VINS AU VERRE / GLASS OF WINE	12 cl
ROSÉ	
Domaine Aujoux “Moment de plaisir”, Pays d’Oc IGP	5, ⁵⁰ €
Figuière, Méditerranée IGP	6, ⁵⁰ €
Domaine de la Croix “Irrésistible”, Côtes de Provence AOC.....	7, ⁵⁰ €

BLANC	
Secret de Lunès – Chardonnay, Pays d’Oc IGP	5, ⁵⁰ €
Fortant “Viognier”, Pays d’Oc IGP.....	6, ⁵⁰ €
Domaine Savary, Bourgogne, Chablis AOC	9, ⁰⁰ €

ROUGE	
Maison Ogier, 100% grenache, IGP méditerranée	5, ⁵⁰ €
Terre de truffes, Ventoux AOP.....	6, ⁵⁰ €
Domaine Chapoutier “Deschants”, Saint-Joseph AOP	9, ⁰⁰ €

VINS ROSÉS	50 cl	75 cl
LANGUEDOC & ROUSSILLON		
Pays d’Oc IGP, Domaine Aujoux “Moment de plaisir”	24, ⁰⁰ €	

PROVENCE	
Figuière, Méditerranée IGP	26, ⁰⁰ €
Côtes de Provence AOC, Domaine de la Croix “Irrésistible”	34, ⁰⁰ € 45, ⁰⁰ €
Côtes de Provence AOC, Minuty “Cuvée Prestige”	39, ⁰⁰ € 56, ⁰⁰ €

VINS BLANCS	37,5 cl	75 cl
BOURGOGNE		
Bourgogne-Aligoté AOC, Domaine du Grison..... (2020) 23, ⁰⁰ €	32, ⁰⁰ €	
Mâcon-Villages AOC, Domaine du Grison	34, ⁰⁰ €	
Chablis AOC, Domaine Savary.....	31, ⁰⁰ € 59, ⁰⁰ €	

LANGUEDOC & ROUSSILLON	37,5 cl	75 cl
Pays d’Oc IGP, Viognier, Fortant	32, ⁰⁰ €	
Pays d’Oc IGP, Chardonnay, Fortant	36, ⁰⁰ €	

LOIRE	
Val de Loire IGP, Domaine Joseph Mellot, Sauvignon	29,00 €
Sancerre AOP, Domaine Joseph Mellot "La Gravelière"	59,00 €

SUISSE	
Fechy AOC, Domaine Mont du Vieux Baron.....	55, ⁰⁰ €

VINS ROUGES	37,5 cl	75 cl
BORDEAUX		
Côtes de Bourg AOP, Château de Barbe.....	21, ⁰⁰ € 36, ⁰⁰ €	
Saint-Emillion Grand Cru AOP, Château Bellerose	67, ⁰⁰ €	

SUD-OUEST	
Trenel, Côteaux Bourguignons AOP	30,00 €
Cahors AOC, Malbec, Jean-Luc Baldès	36,00 €

BOURGOGNE	
Mercurey AOC, Domaine Davanture	58, ⁰⁰ €

 LANGUEDOC & ROUSSILLON	50 cl	75 cl
Pays D’Oc IGP, Domaine Cazes, "Le Canon du Maréchal", Syrah-Grenache.....	19, ⁰⁰ € 32, ⁰⁰ €	

 LOIRE	37,5 cl	75 cl
Saumur-Champigny AOC, Domaine Joseph Mellot, "Le bois clair" Cabernet Franc.....	42, ⁰⁰ €	

RHÔNE	
Ventoux AOP, Terre de truffes	27,00 €
Côtes du Rhône AOP, Château Malijay	32,00 €
Saint-Joseph AOP, Domaine Chapoutier "Deschants"	62,00 €

EAUX MINÉRALES	50 cl	100 cl
Vittel ; San-Pellegrino.....	4, ⁵⁰ € 6, ⁰⁰ €	



Carte d’automne



ENTRÉES / *STARTERS*

Velouté de courge à l’huile de truffe10,⁰⁰ €
Velvety pumpkin soup with truffle oil

Pâté de campagne et pickles d’oignons rouges12,⁰⁰ €
country style pâté and red onion pickles

Chèvre chaud au miel et noix torréfiées,
salade frisée à l’huile de noix13,⁰⁰ €
Goat’s cheese with honey and roasted nuts, curly endive salad, walnut oil

Duo d’espardon et saumon fumés,
crème à l’aneth et blinis tièdes.....14,⁰⁰ €
duo of smoked swordfish and salmon, dill cream and blinis

PLATS / *MAIN DISHES*

Risotto aux champignons des bois21,⁰⁰ €
Wild mushroom risotto

Souris d’agneau confite au romarin..... 26,⁰⁰ €
Lamb shanks confit with rosemary

Pavé de truite rose à la bisque de crustacés 27,⁰⁰ €
Pink trout steak with shellfish bisque

Onglet de bœuf aux échalotes fondantes 27,⁰⁰ €
Beef tab with tender shallots

Toutes nos viandes et poissons sont garnis au choix de :

Frites, légumes du moment, salade mêlée,
gratin dauphinois.

All our meat and fish are served with a choice of :
French fries ; Mixed salad ;
Seasonal vegetables ;
Dauphiné-style creamed potatoes gratin .

Supplément garniture / *Extra garnish* :
3,⁰⁰ €

Prix nets en euros. Carte des allergènes sur demande. Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans le restaurant.
Net prices in euros. Allergy card on demand. Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in the restaurant.

FROMAGE & DESSERTS / *CHEESE & DESSERTS*

L’assiette de nos alpages,
bouquet de salade à l’huile de noix.....12,⁰⁰ €
Cheeses from our mountains, green salad with walnut oil

Tarte Tatin tiède, boule de glace vanille Bourbon12,⁰⁰ €
Tatin tart, scoop of Bourbon vanilla ice cream

La gourmandise chocolatée12,⁰⁰ €
Chocolate delight

Dessert du jour10,⁰⁰ €
Daily dessert

Café ou thé “gourmand”12,⁰⁰ €
Coffee or tea “gourmand”

GLACES / *ICE CREAM*

CRÈMES GLACÉES / *ICE CREAM* :
Vanille Bourbon ; Caramel au beurre et sel de Guérande ;
Chocolat au lait ; Café 100% arabica ; Pistache de Sicile ;
Rhum raisin ; Bulgare nature.
Bourbon vanilla ; Guerande salted butter caramel ;
Milk chocolate ; Coffee 100% arabica ; Sicily pistachio ;
Rum-raisin ; Bulgare.

SORBETS :
Citron jaune de Sicile ; Fraise ; Framboise ; Mangue ; Melon.
Sicily lemon ; Strawberry ; Raspberry ; Mango ; Melon.

MENU “ JEUNE CONVIVE “ - 16 € -

OU Steack haché, frites et légumes de saison
Chopped steak, french fries and seasonal vegetables

OU Nuggets de poisson, frites et légumes
de saison / *Fish nuggets, french fries and seasonal vegetables*

OU Rigatoni, sauce Napolitaine ou Pesto ou au
beurre / *Rigatoni Napolitana or Pesto or butter sauce*

+ 1 boule de glace ou la gourmandise du jour
et 1 boisson
1 scoop of ice cream or the delice dessert of the day and 1 drink

"SUR LE POUCE" de 12h à 16h 7j/7

Omelette au choix, frites, salade verte..... 14,⁵⁰ €
(jambon blanc ou fromage râpé ou herbes fraîches)
Choice of omelet (ham or grated cheese or fresh herbs), french fries, green salad

Rigatoni, sauce au choix : Pesto, Napolitaine ou
Crème de parmesan.....15,⁵⁰ €
(choice of sauce : Pesto, Napolitan sauce, parmesan cream)

Salade César 17,⁰⁰ €
(salade romaine, croûtons de pain, filets d’anchois,
copeaux de parmesan, sauce Caesar, filet de poulet croustillant)
Caesar salad (romaine salad, croutons, anchovy fillets, parmesan shavings, Caesar sauce, crispy chicken fillet)

Fish & chips, frites, salade verte et sauce tartare 19,⁰⁰ €
Fish & chips, french fries, tartar sauce, green salad

Club sandwich poulet / *Chicken Club sandwich* 19,⁰⁰ €

Club sandwich saumon fumé..... 20,⁰⁰ €
Smoked salmon Club sandwich

Les clubs sandwich sont accompagnés de frites, salade verte (pain de mie, mayonnaise, salade romaine, tomates, filet de poulet ou saumon fumé, œuf au plat)
Club sandwiches are served with french fries, green salad (toasted bread, mayonnaise, romaine salad, tomatoes, chicken breast or smoked salmon, egg)

Le Burger du Pavillon, frites, salade verte 21,⁰⁰ €
(pain buns, steack haché 180 g, sauce burger, salade, oignons confits, tomate, cheddar rouge)
Pavillon’s burger, french fries, green salad (buns bread, chopped steak 180 g, burger sauce, stuffed onions, tomato, red cheddar)

Assiette de frites / *Portion of french fries* 5,⁰⁰ €

À TOUTES HEURES

Le Parisien..... 8,⁰⁰ €
(pain aux céréales, jambon blanc, Comté, beurre, cornichons)
Le Parisien (cereal bread, ham, Comté, butter, pickles)

Planche du charcutier16,⁰⁰ €
Jambon de pays, saucisson de Savoie, terrine régionale, condiments, beurre. *Charcuterie board - ham, Savoy sausage, local terrine, pickles, butter*

Planche du fromager16,⁰⁰ €
Sélection de 3 fromages régionaux, fruits secs, beurre
Cheeses board - selection of 3 regional cheeses, dried fruit, butter

Planche Mixte18,⁰⁰ €
Jambon de pays, saucisson de Savoie, sélection de 2 fromages régionaux, condiments, beurre
Mixed board - ham, Savoy sausage, selection of 2 regional cheeses, pickles, butter