



RESTO

Daily Set Menus

Chef's suggestion

From Monday to Friday, from 12pm to 2pm

Starter / Main course or Main course /
Dessert €24

Starter / Main course / Dessert €29

Starters 14€

VELOUTE DE POTIMARRON

Squash velouté, butternut pickles and tamarind condiment 12€

L'OEUF

Poched egg, spinaches sauce, pan fried mushrooms and Cantal AOP emulsion 13€

MAQUEREAU

Smoked mackerel with thyme, « pomme bouchons » and trout eggs 14€

PATE EN CROUTE

Crusted poultry pâté and figs chutney 14€

CHOUX FLEUR

Roasted cauliflower with 4 spices, creamy sauce ginger-coconut 11€

SUGGESTION DU CHEF

According to the chef's mood... 12€

Mains 26€

JOUE DE BOEUF

Braised beef cheek, butternut wedges and meat juice 24€

RISOTTO

Saffron risotto cooked with almond milk, chestnuts cream and artichokes 24€

BAR

Seabass fillet, variation of parsnips and butter "Nantais" 27€

CANETTE

Duck breast, mashed beetroots and snacked beetroots, passionfruit sabayon 26€

CABILLAUD

Steamed cod fillet, variation of brocolis, roche sauce and bread chips 25€

SUGGESTION DU CHEF

According to the chef's mood... 21€

Snacks

KOP CÉSAR

Romaine lettuce salad, low-temperature cooked chicken, bread croutons, Parmesan cheese & anchovy dressing 18€

KLUB SANDWICH

Toasted white bread, creamy avocado, chicken filet & homemade fries 16€

TARTARE DE BOEUF

Hand-carved Normandy meat, seasoned or unseasoned! 19€

BURGER CHAROLAIS

Normandy beef, melted cheddar, homemade fries & cocktail sauce 22€

KOP FISH

Pollack, homemade fries, and tartar sauce 17€

LENTILLE

Lentils salad, smoked herring 19€

Garnish

House-made fries
Green salad
Seasonal vegetable
8€

Kid's Menu - 14,50€

Charolais beef burger or breaded poultry
fries or vegetables
-
Two-scoop ice cream (strawberry, vanilla &
chocolate)
or Fruit salad
-
Syrup (Mint, Grenadine, Peach)

Desserts 12€

TARTELETTE TATIN POMMES POIRES

Caramelized pear and apple, sweet shortbread and salted caramel sauce 13€

ENTREMET D'AUTOMNE

Hazelnut biscuit and cream, crunchy milk chocolate, coffee and cardamom mousse 12€

ECLAIR CITRON MERINGUE

Lemon cream, meringues and slices of citrus, passionfruit coulis 12€

TARTE CHOCOLAT MANDARINE

Dark chocolate biscuit, mandarin gelée, Sichuan pepper and mandarin sorbet 14€

TIRAMISU CHOCOLAT CAFE

Biscuit "cuillère", mascarpone cream, almond and coffee syrup 11€

Café Gourmand

Small pastries selection | Hot beverage 12€

SUGGESTION DU CHEF

According to the chef's mood ... 11€

*En cas d'allergie, veuillez le signaler au Maître d'hôtel lors de la prise de commande.
Nos préparations peuvent contenir des produits allergènes. Une liste détaillée est à votre disposition à l'accueil.
Nos viandes et poissons proviennent de France et d'Union Européenne.*



Mocktails 12cl

LE KIWI

White Martini, kiwi syrup, egg white & lime -
Kiwi kiwi Kiwi !!

LE WALLABY

Apple juice, cinnamon syrup, vanilla rooibos
tea - I wanna be!

MOCKTAIL OF THE DAY

Apéro Time

Chandon Garden Spritz 12cl	13€
Mojito 12cl	13€
Pina Colada 12cl	13€
Americano 12cl	13€
Negroni 12cl	13€
Martini Bianco, Rosso 6cl	8€
Campari 6cl	8€
Porto Tawny, White 6cl	7€
Lillet Blanc et Lillet Rosé 6cl	7€
Ricard 5cl	6€

Bières Bouteilles

Petite Couronne Pale Ale Bio	33cl	8€
Petite Couronne Snow White	33cl	8€
Petite Couronne Grande Arche	33cl	8€

Bières Pression

	25cl	50cl
Gallia Blonde non filtrée 5,8	5,50€	10€
Petite couronne Blanche 4°	5,50€	10€
Gallia IPA 6°	5,50€	10€
Supplément Sirop	0,50€	

Je ne peux pas j'ai apéro,...

RILLETES SUPER PRODUCTEUR Hake or Artichokes or Poultry	12€
PLANCHE MEDITERRANEENNE Falafel, grilled vegetables, mozzarella sticks, crudite	22€
PLANCHE MIXTE Selection of cheeses & cured meats	22€

Cocktails Signatures 12 cl

LE SPRINGBOK	14€
Havana 7-year-old, Amaretto liqueur, pear puree & lime - Jumping in the Savannah!	
LE PUMA	14€
Bulleit 10-year bourbon, cherry liqueur, & red Lillet - Claw Strike in Patagonia!	
LE COQ	14€
Hennessy Cognac, cranberry juice, ginger cordial, mint, and yellow lemon - Like a Rooster in Dough!	
LE TOUCAN	14€
Gordon's gin, sage cordial, blood orange puree, fresh sage, and yellow lemon - Flying Over a Toucan's Nest!	
COCKTAIL OF THE DAY	14€

Café bio, thé, chocolat ?

Espresso	3€	Hot chocolate	6€
Noisette	4€	Capuccino	6€
Ristretto	3€	Thé et Infusion	6€
Allongé	4€	Ice Tea Maison	6€
Double espresso	6€	Ice Coffee	6€
Latte Macchiato	6€		

Origine du café Massaya Bio

Alcools forts

WHISKY

Johnie Walker Black Label 12 ans 40°
Jack Daniel's 40°
Nikka Coffey Single Grain 45°
Lagavulin 16 ans Single Malt 43°
Aberlour 10 ans Single Malt 40°
Weller 12 ans Bourbon 45°
Four Roses Bourbon 40°
Bulleit 10 ans Bourbon 45°
La Piautre Single Malt Tourbé 46°
Domaine des hautes glaces 44°
Tokinoka Black Blended 50°

GIN

Citadelle 40°
Tanqueray Ten 40°
Hendrick's 41,4°
Bombay Sapphire 40°
Anaë Bio 43°
Mare 42°
Gordon's 40°
Bulldog London Dry 40°

RHUM

Don Papa Baroko 40°
Sailor Jerry 40°
Rhum Havana 3 ans 40°
Rhum Havana 7 ans 40°
Diplomatico 40°
Zacapa 23 ans 40°
Eminente de Cuba Reserva 7ans 41,3°
Rhum JM VSOP Martinique 43°

VODKA

Ketel One 40°
Grey Goose 40°
Absolut blue 40°
Belvedere 37,5°
L'orbe Vodka x Caviar 40°

TEQUILA

Patron Reposado 40°
Patron Anejo 40°
Patrón Silver 40°
Kah Tequila Blanco 40°
El Jimador blanco 38°
El Jimador reposado 38°

Digestifs 4 cl



4cl

10€	Clés Des Ducs VSOP Armagnac 40°	9€
10€	Brandy - Distillerie de Paris 43°	22€
16€	30 & 40 Calvados Extra Old 42°	12€
19€	Génépi Des Pères Chartreux 40°	9€
13€	Limoncello 30°	8€
13€	Licor 43	7€
12€	Baileys 17°	7€
14€	Chartreuse Verte 55°	9€
19€	Amaretto Disaronno 28°	7€
14€	Cognac Hennessy VS 40°	14€
19€	Cognac Hennessy XO 40°	24€
4cl	Get 27 27° ou Get 31 24°	8€
13€	Eaux de vie Framboise 40°	10€
15€	Eaux de vie Mirabelle 40°	10€
14€	Eaux de vie Poire 40°	10€
12€	Eaux de vie Prunelle 40°	10€

Supplément Soda 2€

(en bouteille)

Soft Drinks

4cl

12€	Coca Cola Original 33cl	5€
11€	Coca Cola Zéro 33cl	5€
9€	Perrier 33cl	5€
11€	Orangina 25cl	5€
11€	Fuze tea Pêche 25cl	5€
15€	Limonade	5€
15€	Diabolo	5,5€
16€	Schweppes Tonic, Agrumes	5€
13€	Red Bull 25cl	6€
12€	Jus de fruits 25cl	5€
9€	Abricot, tomate, pomme,	
12€	ananas, orange, pamplemousse	

Eau

4cl

15€		
16€	Evian ou Badoit 50cl	4€
13€	Evian ou Badoit 1L	6€
12€		
11€		
13€		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets, taxes et service compris.



Un verre de vin ou une bouteille ?

CHAMPAGNES ET BULLES

	Millési -me	12cl	75cl	150cl
Château des Ravatys, Crémant de Bourgogne - <i>Citrus</i>		8€	39€	
Maison Deutz, Brut Classic - <i>White-fleshed fruits</i>			89€	
Maison Deutz, Rosé - <i>Floral</i>			97€	
Maison Moët & Chandon, Brut Impérial - <i>Lively and elegant</i>		19€	95€	188€
Maison Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé - <i>Red fruits & delicate</i>		22€	105€	
Maison Dom Pérignon, Cuvée Vintage - <i>Ripe fruits and refined</i>	2013		380€	
Maison Mercier, Brut - <i>Citrus and refreshing</i>		14€	80€	

BLANCS

SUD EST

Domaine St-Victorin, AOP Côte de Provence, BIO - <i>Citrus & freshness</i>	2022		32€	
--	------	--	-----	--

BOURGOGNE

Domaine Dauvissat, Chablis St-Pierre - <i>Mineral & subtle</i>	2022		44€	
Domaine Dauvissat, Chablis 1er cru Vaillons - <i>Wet stone & elegant</i>	2018		58€	

VALLEE DE LA LOIRE

Domaine Ogereau, Anjou « En Chenin », Bio - <i>Apples & invigorating</i>	2022		42€	
Domaine Denizot, Sancerre - <i>Herbaceous & lively</i>	2021	10€	55€	106€
Domaine Clément, Menetou-Salon, Dame de Châtenoy - <i>Citrus & delicate</i>	2020		48€	
Domaine Michel Redde, Pouilly-Fumé, La Moynerie - <i>Mineral & refined</i>	2021		58€	112€

VALLEE DU RHÔNE

Maison Delas Frères, Côte du Rhône, Saint-Esprit - <i>White fruits & freshness</i>	2022		29€	
Maison Delas Frères, Crozes Hermitage, Les Launes - <i>Citrus & elegant</i>	2022		49€	
Maison Delas Frères, Condrieu, La Galopine - <i>Ripe peaches & Delicate</i>	2019		93€	

BEAUJOLAIS

Château des Ravatys, Chassagne-Montrachet - <i>Citrus & roundness</i>	2020		124€	
---	------	--	------	--

ALSACE

Domaine Rentz, Riesling, AOC Alsace, HVE - <i>Fruity & lively</i>	2022		47€	
---	------	--	-----	--

SUD-OUEST

Domaine de Miselle, IGP Côte de Gascogne - <i>Soft & invigorating</i>	2021	7€	39€	
---	------	----	-----	--

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Mas d'Espagnet, Freesia, IGP Cévennes, Biodynamie - <i>Floral & Authentic</i>	2022	7€	39€	
---	------	----	-----	--

ROSÉS

BEAUJOLAIS

Château des Ravatys, Air de Rosé - <i>Floral & subtle</i>	2021	7€	39€	
---	------	----	-----	--

SUD EST

Château d'Esclans, Whispering Angel - <i>Citrus & light</i>	2022	10€	49€	98€
Château Minuty, Cuvée Prestige - <i>White-fleshed fruits & refreshing</i>	2022	10€	54€	



Un verre de vin ou une bouteille ?

ROUGES

Millésime 12cl 75cl 150cl

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine du Clos des Fées, Les Sorcières, AOP Côte du Roussillon <i>Red fruit aromas and medium-bodied</i>	2021		43€	84€
Mas D'Espagnet, Freesia, IGP Cévennes, Biodynamie <i>Aromas of floral spices and rather light</i>	2022	7€	39€	
Château la Négly, AOP La Clape, La Côte <i>Aromas of blackberries and a rather robust wine</i>	2020		33€	

VALLEE DE LA LOIRE

Domaine Olga Raffault, Chinon, Les Picasses, Bio <i>Aromas of black fruits with balanced power</i>	2017		47€	
Château de Villeneuve, « Vieilles Vignes », Saumur Champigny <i>Aromas of red fruits with elegant intensity</i>	2020		53€	

BOURGOGNE

Domaine Aegerter, Marsannay, Bio <i>Aromas of red fruits with balanced power</i>	2020		64€	
---	------	--	-----	--

VALLEE DU RHÔNE

Domaine Alary, AOC Cairanne, Bio <i>Aromas of ripe red fruits with a lovely intensity</i>	2020		35€	
Maison Delas Frères, Côtes du Rhône, Saint Esprit <i>Aromas of spices and blackberries with a nice power</i>	2021	7€	29€	

SUD EST

Domaine St-Victorin, Cuivre, AOP Côte de Provence, BIO <i>Aromas of spices and red fruits with a lovely intensity</i>	2022		56€	
--	------	--	-----	--

BEAUJOLAIS

Château des Ravatys, Cuvée Mathilde <i>Aromas of spices with a nice balance</i>	2020		35€	
Château des Ravatys, Cuvée Marquisat <i>Woody aromas and slightly full-bodied</i>	2022	10€	49€	
Château des Ravatys, Cuvée Réserve <i>Aromas of licorice with a balanced power</i>	2020		62€	