

CARTE DES VINS

Alsace

Vin blanc	
Gewurstramier 75 cl	44.00 €
Vin rouge	
Pinot Noir 75 cl	34.00 €

Auvergne

Vins blancs	
Aurence - AOP St Pourcain	
75 cl	29.00 €
Privilège - AOP Auvergne	
75 cl	32.00 €
Henri de LOBKOWICZ - AOP St Pourcain	
75 cl	36.00 €
Vins rosés	
100% Gamay - St Pourcain	
75 cl	26.00 €
Vins rouges	
Grandes Brières - St Pourcain	
75 cl	33.00 €
Les Maltotes - St Pourcain	
75 cl	39.00 €
Basalte sur Granit - Côtes d'Auvergne	
75 cl	45.00 €

Beaujolais

Vins rouges	
Brouilly - Enfer des Balloquets	
37,5 cl	19.00 €
75 cl	31.00 €
Les Thorins - Moulin à Vent	
75 cl	36.00 €
Les Roches - Fleurie 75 cl	36.00 €

Bordeaux

Vins blancs	
La Bertinerie - Blaye	
37,5 cl	17.00 €
75 cl	29.00 €
Vins rouges	
La Bertinerie - Blaye	
37,5 cl	17.00 €
75 cl	29.00 €
Château d'Arcins - Haut Médoc	
37,5 cl	22.00 €
75 cl	42.00 €
Etoile de Mondorion - Saint Emilion	
75 cl	42.00 €
Lafon Rochet- Saint Estéphe	
75 cl	99.00 €

Bourgogne

Vins blancs	
Les Champs - Macon Chaintré	
37,5 cl	22.00 €
75 cl	35.00 €
Harmonie - Viré Clessé	
37,5 cl	24.00 €
75 cl	42.00 €
Les Belles Gouttes - Bourgogne	
75 cl	44.00 €
Chablis	
75 cl	46.00 €
Clos sous le Château Monopole -	
St Romain 75 cl	62.00 €
Fourchaume - Chablis 1er Cru	
75 cl	68.00 €
Les Durots - Meursault	
75 cl	99.00 €
Dents de Chien - St Aubin 150cl	
75 cl	159.00 €
Vins rouges	
Pinot Noir - Entrecoeur - Bourgogne	
75 cl	42.00 €
Sous la Cabotte - Savigny les Beaunes	
75 cl	59.00 €
Aloxe Corton 75 cl	84.00 €
Vieilles vignes - Pommard	
75 cl	79.00 €

Côtes-du-Rhône

Vins blancs	
Les 2 Albions - Principauté d'Orange	
75 cl	32.00 €
Entrefaux - Crozes Hermitage	
75 cl	46.00 €
Saint Joseph	
75 cl	59.00 €
Condrieu	
75 cl	79.00 €
Vin rosé	
La vigne en rose	
75 cl	33.00 €
Vins rouges	
Les 2 Albions - Côtes du Rhône	
75 cl	32.00 €
Cuvée du Papy - St Joseph	
50 cl	37.00 €
Aléofane - Crozes Hermitage	
37,5 cl	26.00 €
75 cl	49.00 €
Entrefaux - Crozes Hermitage	
75 cl	49.00 €
St Cosmes - Chateauneuf de Pape	
75 cl	89.00 €

Vallée de la Loire

Vins blancs	
Reuilly	
75 cl	39.00 €
Les Niorles - Quincy	
75 cl	39.00 €
Duchesses - Pouilly fumé	
75 cl	43.00 €
Le Rochoy - Sancerre	
37,5 cl	26.00 €
75 cl	48.00 €
Vins rouges	
Vallengenets - Saumur Champigny	
37,5 cl	18.00 €
75 cl	25.00 €
Cuisine de ma Mère - Chinon	
75 cl	29.00 €
Les Royaux - Sancerre	
75 cl	55.00 €

Provence - Languedoc - Roussillon

Vin blanc	
Cascaille - Languedoc	
75 cl	41.00 €
Vins rosés	
Amaryllis - Côte de Provence	
75 cl	29.00 €
Domaine du Paternel	
75 cl	35.00 €
Vins rouges	
Le Mas - Languedoc	
75 cl	28.00 €
Bonne Pioche - Pic St Loup	
75 cl	49.00 €

Champagne

Vins blancs	
Jean Desprets aux Riceys	
75 cl	69.00 €
R de Ruinart	
75 cl	99.00 €
Vin rosé	
Ruinart 75 cl	149.00 €

COCKTAILS

Américano maison	8.20 €
Campari, Martini, Gin 12 cl	
Chambéry Royal	8.70 €
Martini blanc, fraise et Proseco 18 cl	
Madeleine Spirit	8.70 €
Amaretto Cointreau ananas orange 18 cl	
Apérol Spritz	8.20 €
Proseco, Apérol 15 cl	
Délice exotique	9.50 €
Rhum blanc fruits de la passion, citron vert, jus d'ananas 20cl	
Limo Passion (sans alcool)	6.90 €
Fruit de la Passion, jus de fraise, citron vert, limonade 25 cl	

APÉRITIFS

Kir aligoté	5.30 €
Cassis, mûre, pêche, griotte, birlou 12.5 cl	
Kir Royal (Champagne)	11.90 €
cassis, mûre, pêche, griotte, birlou 12.5 cl	
Porto, Muscat Rivesaltes 8 cl	6.90 €
Martini, Campari, 5 cl	7.50 €
Apéritif anisé (Ricard ou Pernod) 3 cl	5.30 €
Salers, Avèze, Suze 5 cl	6.70 €
Crémant de Bourgogne 12 cl	7.50 €

WHISKYS

Blend du moment 5 cl	7.90 €
Laphroaig, Connemara 5 cl	9.90 €
Gragganmore, Talisker, Oban, Dalwhinnie, Aberlour 5 cl	9.90 €
Dalwhinnie 15 ans, Lagavulin 16 ans 5 cl	11.20 €
Makers Mark Bourbon 5 cl	8.50 €

BIÈRES

Atelier du Malt Pale Ale, ambrée ou blanche btle 33 cl	6.90 €
Affligem pression 25 cl	4.90 €
Affligem pression 50 cl	8.90 €
Phocéenne pression 25cl	4.70 €
Phocéenne pression 50cl	8.90 €

SODAS ET JUS

Coca, Coca, Coca Zero, Perrier 33 cl	5.50 €
Ice tea, Orangina, Schweppes 25 cl	4.90 €
Jus de fruit	5.90 €
orange, pamplemousse, pomme, abricot, tomate, ananas bissardon 25 cl	
Perrier, Badoit, Vichy 33 cl	4.90 €
Chateldon 75 cl	8.20 €
Volvic 75 cl	7.90 €
Badoit 75 cl	7.90 €

BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné, expresso	3.20 €
Thé ou infusion	4.70 €
Chocolat chaud	5.10 €

HIVER 2024-2025



LA MAISON

Brasserie - Restaurant



La fidélité ca rapporte
Demandez votre carte de fidélité
elle vous est offerte.

1€ = 1 POINT
200 POINTS
= 1 CHÈQUE DE 10€ OFFERT



LES IDÉES DU MOMENT

À consulter,
chaque semaine un menu différent.

POUR BIEN DÉBUTER

Faites votre choix pour votre menu «Maison»
16,00 €

La St Jacques de nos côtes

Simplement snackée, accompagnée
d'un trio de champignons façon Provençale
Emulsion au café

Les gambas décortiquées

Flambées au whisky sur une petite salade
de quinoa aux agrumes

Les légumes de saison en crudités

Accompagnés d'une crème montée
et de fruits secs au miel de montagne

Les escargots des bois noirs

Servis dans un feuilletage
accompagné d'une crème d'ail

18,50 €

ou supplément +2,50 € dans le menu Geoffroy

Le foie gras des canards de Limagne

Escalope poêlée, réduction de fruits de la passion

Découvrez notre formule !

ÇA SE PASSE COMME ÇA À LA MAISON

Menu Geoffroy
45,50 €

Composé d'une entrée «Pour bien débuter»,
d'un plat fait maison
et d'un dessert «Pour bien terminer»

À PARTAGER

ou pas !

Planche de charcuteries de montagne

Terrine maison, jambon cru, saucisson, condiments
et pain de campagne
13,50 €

LES PLATS FAITS MAISON

Faites votre choix pour votre menu «Maison»
22,50 €

Le jarret de veau

Cuit comme une Tanjia Marocaine.
Des légumes du soleil aux épices et citron confit

Le poulet d'Auvergne

En gigolette farcie aux épinards et Cantal Entre Deux.
Riz étuvé à la cardamome

La Lotte

Tronçon cuit à la plancha, sauce au safran.
Millefeuille de légumes aux herbes de Provence

Le Risotto

Servi aux champignons avec émulsion à la truffe

DES BELLES PIÈCES

Tournedos de Bœuf façon Rossini

Purée de topinambours aux échalotes confites.
Jus de viande aux herbes
32,00 €

ou supplément +9,50 € dans le menu Geoffroy

Filet de turbot au beurre noisette, sauce safrané

Mousseline de carottes, chiffonnade de fenouil à l'aneth
35,00 €

ou supplément +12,50 € dans le menu Geoffroy

À LA MAISON AUJOURD'HUI*

21,50 €

entrée + plat ou plat + dessert

27,50 €

entrée, plat et dessert

N'oubliez pas de regarder ce qui mijote aujourd'hui !
Demandez nos suggestions du jour

*Servi du lundi au vendredi à l'heure du déjeuner

DU CALCIUM PRESQUE PARFAIT

Chariot de fromages locaux

12,50 €

Un chariot composé de différentes variétés de fromages

Assiette de fromages

6,90 €

Une assiette de fromage composée de 3 morceaux
de fromages locaux

ET POUR BIEN TERMINER

Faites votre choix pour votre menu «Maison»
9,90 €

Des poires sous toutes les formes

Crues et cuites sur un crumble aux amandes torréfiées,
ganache montée à la vanille Bourbon et glace matcha
et son confit de Yuzu.

Le temps des pamplemousses

Le pamplemousse en sorbet, en espuma, en confit.
Streusel noisette et biscuit moelleux et parfum de basilic

12,50 €

ou supplément +2,60 € dans le menu Geoffroy

Le Noir Chocolat

Biscuit Joconde imbibé à la liqueur de café,
crèmeux chocolat noir de Tanzanie, glace café,
comme une tuile fine au cacao

L'Auvergne en automne

Ganache montée noisette et praliné noisette.
Crèmeux au miel de fleurs et mousse fromage blanc
et miel, glace fromage blanc

Tous les desserts sont faits-maison et réalisés par notre Chef pâtissier