



Vins du Sud - Provence, Languedoc, Roussillon

VINS BLANCS					
Appellation	Domaine		Année	37.5cl	75cl
Coteaux du Languedoc	Viognier Muscat Cazes		2018		32.00 €
AOC Languedoc	Cascailles - Clavel		2019		
VINS ROUGES					
Languedoc	Le Mas – Domaine Clavel		NM		44.00 €
Languedoc	Fitou – Bertrand Bergé		2018		36.00 €
Languedoc -	Minervois – Cht Sérame		2018		
Pic St Loup	Bonne Pioche - Clavel		2020		
Côtes Catalane	Cuvée Nicolas - Lafage		2019		39.00 €
VINS ROSES					
Côtes de Provence	Clarendon – Gavoty		2021	50Cl – 28€	41.00 €
Cassis	Domaine du Paternel		2020		49.00 €

Champagnes

Appellation	Domaine		15 cl	75 cl	150 cl
Sélection du Sommelier	Jean Desprets aux Riceys	Blanc	11.50 €	69.00 €	142.00 €
Cuvée signature « R »	Ruinart	Blanc		92.00 €	199.00 €
Blanc de Blancs	Ruinart	Blanc		119.00 €	260.00 €
Rosé	Ruinart	Rosé		165.00 €	
Comme Autrefois	Françoise Bedel	Blanc		195.00 €	
Cuvée Théophile - 2006	Gonnet Medeville	Blanc		195.00 €	

Digestifs

Rivesaltes Ambré 1988	A de Villeneuve		8 cl	8.50 €
Eaux de vies	Poire, Mirabelle, Vieille Prune, Framboise, Marc de Bourgogne		4 cl	9.90 €
Liqueurs	Mandarine Napoléon, Chartreuse		4 cl	11.50 €
Cognac VS	Camus		4 cl	9.90 €
Cognac Fine Champagne	Voyer		4 cl	12.50 €
Cognac Grande Champagne	Voyer		4 cl	16.50 €
Calvados 15 ans	Château du Breuil		4 cl	12.50 €
Armagnac – La Blanche	Dartigalongue à Nogaro		4 cl	9.90 €
Bas Armagnac VSOP	Dartigalongue à Nogaro		4 cl	10.50 €
Bas Armagnac Hors d'Age	Dartigalongue à Nogaro		4 cl	12.50 €
Bas Armagnac – 1989	Dartigalongue à Nogaro		4 cl	18.50 €
Peppermint Vert ou Blanc	Get 27 ou 31		6 cl	9.00 €
Verveine artisanale du Forez	Maison Forissier		6 cl	9.90 €
Rhum JM	XO ou VSOP - Delamain		4 cl	16.00 €



We are proud to work with our local suppliers, following the seasons. It may happen that we have to change a few ingredients, from time to time, to match with fresh market products.

Our local partners

Thomas & Amélie – Château Gaillard	Boulangerie
La ferme d'Audrey - St Jean d'Heurs	Fromages de chèvre
Gaec de Bessières - Palladuc	Fromages, beurre, faisselles
Domaine de Limagne – Chappes	Foie gras et canard
Le Poisson livreur – Courmon	La maréeMarée
Allier Volailles	La pintade fermière d'Auvergne
Terre Azur – Lempdes	Fruits et légumes
Jean François Brivary - Les Vergers d'Ormon	Les fruits rouges
Distriporc	Les viandes
Matthieu Barbet - Le partage des goûts	Elaboration de la carte



DRINKS

Cocktails

Américano maison	Campari, Martini, Gin	14 cl	8.20 €
Chambéry Royal	Martini blanc, Fraise et Proseco	15 cl	8.70 €
Madeleine Spirit	Amaretto Cointreau Ananas Orange	20 cl	8.70 €
Apérol Spritz	Proseco, apérol	15 cl	8.20 €
Pina Colada	Citron vert, lait de coco, jus d'ananas	25 cl	8.70 €
Winter Passion	Fruits de la Passion, Citron vert, Vodka, eau gazeuse	12cl	9.50 €
Florida (sans alcool)	Jus d'ananas, d'orange, grenadine	25 cl	6.90 €
Blue Apple (sans alcool)	Jus de pommes, citron vert, sirop de verveine	12 cl	6.90 €

Apéritifs

Kir aligoté	Cassis, Mûre, pêche, griotte, Birlou	12.5 cl	5.30 €
Kir Royal (Champagne)	Cassis, Mûre, pêche, griotte, Birlou	12.5 cl	11.90 €
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 €
Heineken	Btle	33 cl	5.50 €
Affligem	Pression	25 cl	4.90 €
Affligem	Pression	50 cl	8.90 €
Phénicienne	Pression	25cl	4.70 €
Phénicienne	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 : Orange, Pamplemousse, pomme, abricot, Tomate, Ananas	Bissardon	25 cl	5.90 €
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 €
Irish coffee			9.90 €

Bourgogne

VINS BLANCS



Appellation	Domaine	Année	37.5cl	75cl
Bourgogne Aligoté	Château d'Étroyes	2020		34.00 €
Macon Solutré	Domaine de la Chapelle	2021		44.00 €
Macon Chaintré	Domaine Berthier	2021		46.00 €
Viré Clessé	Domaine de la Verpaille 	2021	50cl-29.00€	42.00€
Saint Romain Clos Château	Domaine Bormann	2018		89.00 €
Chablis 1 ^{er} Cru - Tête d'Or	Billaud Simon	2019		79.00 €
Hts Ct Nt – Mlle Huguette	Domaine G et Y Dufouleur	2021		62.00 €
Meursault Durots	Domaine Bormann	2019		99.00 €
Saint Aubin 1 ^{er} Cru Les Puits	Domaine Bormann	2019		96.00 €

VINS ROUGES



Bourgogne	Château d'Étroyes	2020		34.00 €
Mercurey Les Vellets	Château d'Étroyes	2020	32.00€	57.00 €
Hts Ct Nt – Rés Cyprien	Domaine G et Y Dufouleur	2018		79.00 €
Pommard	Domaine Bormann			

Côtes du Rhône

VINS BLANCS



Appellation	Domaine	Année	37.5cl	75cl
Collines Rhodaniennes	Stéphane Montez	2020		32.00 €
Côtes du Rhône	Château St Cosme 	2020		36.00 €
Crozes Hermitage	Dme Aléofane / Entrefaux 	20 / 19		46.00 €
St Joseph	Stéphane Montez	2019	37.00 €	55.00 €
Condrieu Chanson	Stéphane Montez	2019	44.00 €	89.00 €

VINS ROUGES



Côtes du Rhône	Château St Cosme 	2019		36.00 €
St Joseph – Cuvée Papy	Stéphane Montez	2019	32.00€	59.00 €
Crozes Hermitage	Domaine Aléofane 	2019		54.00 €
Côtes Rôtie – Fortis	Stéphane Montez			99.00 €
Châteauneuf Du Pape	Château St Cosme	2019		82.00 €

Loire

VINS BLANCS

Appellation	Domaine	Année	37.5cl	75cl
Quincy – Les Niorles	Domaine Laporte 	2020		39.00 €
Pouilly fumé Duchesses	Domaine Laporte 	2021		46.00 €
Sancerre – Le Rochoy	Domaine Laporte 	2021		47.00 €
Reuilly	M.R. Mabilot	2020		42.00 €

VINS ROUGES

Sancerre – Les Royaux	Domaine Laporte 	2019		57.00 €
Chinon – Cuis. Ma Mère	Nicolas Grosbois 	2020		29.00 €
Saumur Champigny	Robert Marcel	2020	19.00 €	29.00 €

Wine List

Alsace



VINS BLANCS				
Appellation	Domaine	Année	37.5cl	75cl
Pinot Gris	C. Dock	2021		APPRO
Gewurztraminer	C. Dock	2020		38.00 €
Klevener de Heiligenstein	C. Dock	2018		44.00 €
Muscat Cuvée d'Emilien	C. Affolter	2017		42.00 €
VINS ROUGES et ROSES				
Pinot Noir Cuvée Stéphan	Vonville à Ottrot	2019		39.00 €

Auvergne

VINS BLANCS				
Appellation	Domaine	Année	37.5cl	75cl
Sélection O. Merle	Caves St Verny	NM		29.00 €
Privilège	Caves St Verny	2020		36.00 €
VINS ROUGES et ROSES				
L'impromptu	Caves de St Verny			29.00 €
Basalte – Petites grappes	Caves de St Verny			45.00 €
Madargues	Domaine Benoit Montel	NM		APPRO
Saint Pourçain	Domaine Ray	2020		29.00 €

Beaujolais

VINS BLANCS				
Appellation	Domaine	Année	37.5cl	75cl
Beaujolais Blanc – T. Blch	Domaine Perroud	2021		29.00
VINS ROUGES				
Brouilly –Enfer balloquets	Robert Perroud	2020		29.00 €
Fleurie – Les Roches	Lucien Lardy	2020		32.00 €
Moulin à Vent – Thorins	Yohann Lardy	2021		37.00 €

Bordeaux

VINS BLANCS				
Appellation	Domaine	Année	37.5cl	75cl
Côte de Blaye	Domaine Bertinerie	2020		29.00 €
Pessac Léognan	Château Ferran	2016		75.00 €
VINS ROUGES				
Côte de Blaye	Domaine Bertinerie	2016		29.00 €
IGP Atlantique	Marcel Q	NM		29.00 €
Haut Médoc	Château d'Arcins	19/17	24.00 €	42.00 €
Pessac Léognan	Château Ferran	2019		69.00 €
St Estèphe	La Tour de Pez	2017		79.00 €

Menu Geoffroy 49 €

3 COURSES

L'escalopée de Pintade

Filet of local farmhouse Guinea fowl, sliced and perfumed with walnut oil,
Served with butternut cream and assorted vegetables

Or

L'œuf de poule bio

An organic egg poached in local saffron
Pumpkin soup with diced bacon and pickles



Le Bar

Ballotine of sea bass served with endives : some cooked with oranges and some
panfried and smoked with Espelette pepper

Or

Le Cochon fermier

Saddle of house farm pork cooked low temperature with a mushroom crust,
Smashed potatoes with onions, pumpkin tagliatelle, gravy sauce



Please select a dessert from à la carte

Menu Gourmet - 68 €

5 courses

L'escalopée de Pintade

Filet of local farmhouse Guinea fowl, sliced and perfumed with walnut oil,
Butternut cream and assorted vegetables

Or

La truite

Sea trout terrine, vegetables seasoned with curry, salted whipped cream



Le Saint Pierre

A filet served with a sweet potatoe purée flavoured with coconut and vegetables



Le veau

Slowly cooked filet of veal and stewed shank, parsnip purée and sweet potatoe gratin



Local cheese trolley



Please select a dessert from à la carte

À la carte

Starters

+ L'escalopée de Pintade - 16€

Filet of local farmhouse Guinea fowl, sliced and perfumed with walnut oil,

Butternut cream and assorted vegetables

L'œuf de Poule Bio - 16€

An organic egg poached in local saffron,

Pumpkin soup with diced bacon and pickles

La Truite - 18€

Sea trout terrine, vegetables seasoned with curry, salted whipped cream

Fishes

Le Bar - 25€

Ballotine of sea bass served with endives : some cooked with oranges and some

panfried and smoked with Espelette pepper

Le Saint Pierre - 32€

A filet served with a sweet potatoe purée flavoured with coconut and vegetables

Meats

Le Cochon fermier - 24€

Saddle of house farm pork cook low temperature with a mushrooms crust,

Smashed potatoes with onions, pumpkin tagliatelle, gravy sauce

Le Veau - 29€

Slowly cooked filet of veal and stewed shank,
parsnip purée and sweet potatoe gratin

Cheeses

Our local cheese trolley- 12€

Assorted Regional cheeses

Fresh creamy cheese from Bessières' Farm - 7.50€

Served with a fresh fruits coulis, or honey or sugar.

Desserts

Le Chocolat Vichy* - 16€

Chocolate mousse, Vichy Pastille panacotta and sherbet

Comme Un Banana Split - 16€

Banana mousse served with a milky chocolate cream and a banana ice cream

Les Fruits Exotiques - 16€

Coconut mousse with an heart of passion fruits under a chocolate veil and ice cream

*** Vichy Pastilles are a French sweets produced in the spa town of Vichy They are flavoured with mint**