

## Les Vins

### Vins Rouges

14 cl 21 cl 46 cl 75 cl

#### Côtes-Du-Rhône et Sud-Est

Côtes-du-Rhône Villages Communaux AOP 

Domaine de la Renjarde

Crozes-Hermitage AOP 

Domaine de la ville rouge

St-Joseph AOP

Vins de Vienne, Cuilleron, Gaillard, Villard

Châteauneuf-du-Pape AOP 

«Les Granières de la Nerthe»

Coteaux du Languedoc Pic St-Loup AOP 

Mas de l'oncle

#### Beaujolais et Bourgogne

Brouilly AOP, Château de Corcelles, «Vieilles Vignes»

Nuits-St-Georges AOP Frédéric Magnien «Vieilles Vignes»

#### Bordeaux et Sud-Ouest

Côtes de Bourg AOP, Château de Barbe

Lussac Saint-Émilion AOP, Château la Claymore

Pessac-Léognan AOP, Château Tour Léognan

#### Loire

Chinon «La Fraich», Domaine Olga Raffault 

#### Alsace

Alsace AOC Pinot noir, Domaine Mittnacht 

### Vins Blancs

Côtes de Gascognes IGP

Domaine De Miselle, Famille Chevallier

Bourgogne Côte Châlonnaise AOP

Chardonnay Millebuis

Viognier IGP d'OC «Champs de Carra»

Closerie Saint Antoine

Pouilly Fumé AOP, Les Clairières

Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOP, Domaine Laroche, Les Beauvrouys

Monbazillac AOP, Château Beautrand, «Vieilles Vignes»

### Vins Rosés

Coteaux d'Aix-en Provence AOP 

Domaine De Saint Julien Les Vignes

VDF, La Petite Seine

Côtes-de-Provence AOP, Minuty Prestige

	14 cl	21 cl	46 cl	75 cl
Côtes-du-Rhône Villages Communaux AOP	7,5	11,5	25	40
Crozes-Hermitage AOP	9,5	14	31	50
St-Joseph AOP				60
Châteauneuf-du-Pape AOP				70
Coteaux du Languedoc Pic St-Loup AOP				45
Brouilly AOP, Château de Corcelles, «Vieilles Vignes»	7	10,5	23	37,5
Nuits-St-Georges AOP Frédéric Magnien «Vieilles Vignes»				80
Côtes de Bourg AOP, Château de Barbe	7,5	11,5	25	40
Lussac Saint-Émilion AOP, Château la Claymore				60
Pessac-Léognan AOP, Château Tour Léognan				65
Chinon «La Fraich», Domaine Olga Raffault	7,5	11,5	25	40
Alsace AOC Pinot noir, Domaine Mittnacht	10,5	16	34,5	55
Côtes de Gascognes IGP	6,5	9,5	21	35
Bourgogne Côte Châlonnaise AOP	7,5	11,5	25	40
Viognier IGP d'OC «Champs de Carra»	8	12	30	45
Pouilly Fumé AOP, Les Clairières	11,5	17	38	60
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru AOP, Domaine Laroche, Les Beauvrouys				80
Monbazillac AOP, Château Beautrand, «Vieilles Vignes»	6,5	10	21	35
Coteaux d'Aix-en Provence AOP	7,5	11,5	25	40
VDF, La Petite Seine	7	10,5	23	37,5
Côtes-de-Provence AOP, Minuty Prestige				50

## Les Apéritifs

Kir au Chardonnay 14 cl

Coupe de Prosecco 14 cl

Kir royal au Champagne 12 cl

Charles Heidsieck

Coupe de Champagne 12 cl

Charles Heidsieck

Américano maison 8 cl

7 Lillet blanc ou rosé 5 cl

10 Porto rouge ou blanc 5 cl

16 Campari 5 cl

Martini rouge ou blanc 5 cl

15 Pastis, Ricard 2 cl

Suze 5 cl

10 Muscat 5 cl

7  
7  
7  
7  
7  
7  
7

## Les Champagnes

### Charles Heidsieck

Brut 75 cl

Rosé 75 cl

80 Blanc de Blancs 75 cl

110

120

## Les Eaux Minérales

Evian, Badoit, San Pellegrino 50 cl

Evian, Badoit, San Pellegrino 100 cl

7 Chateldon 75 cl

9

9

## Les Entrées

Soupe à l'oignon gratinée maison / Gratinated homemade onion soup

Escargots de Bourgogne de la «Maison Valentin» les 6

Burgundy snails from «Maison Valentin» 6 pcs

Poêlée de champignons sauvages et son œuf poché

Pan-fried wild mushrooms with poached egg

Salade de lentilles IGP tièdes à la dijonnaise

Lentilles vertes du Puy, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, lardons et échalotes

Warm PGI lentil salad à la Dijonnaise, green lentils from the Puy, old-fashioned mustard vinaigrette, bacon and shallots

11  
14  
12  
11,5

## Les Salades

Salade Épicurienne,

Petit épaître, endives, tomates, poivrons, concombres, pommes vertes et Feta

Epicurean Salad, spelt, endives, tomatoes, peppers, cucumbers, green apples and Feta cheese

César Salade,

Romaine, poulet grillé, Grana Padano, croûtons aux herbes et sauce César maison aux anchois

César Salad, Romaine salad, grilled chicken, Grana Padano cheese, herb croutons and homemade anchovy Caesar sauce

Salade Thai,

Gambas «Black Tiger» à la plancha, chou chinois, chou rouge, chou blanc, pousses de soja, carottes, cacahuètes, vinaigrette aigre doux au saté

Thai salad, «Black Tiger» prawns on the plancha, Chinese cabbage, red cabbage, white cabbage, bean sprouts, carrots, peanuts, sweet and sour satay dressing

18  
19,5  
20

## Les Plats

- Pavé de saumon d'Écosse, 24,5  
*Pilaf de riz noir, beurre blanc à la citronnelle*  
*Scottish salmon steak, black rice pilaf with lemongrass butter sauce*
- Gambas «Black Tiger», 24  
*À la plancha, linguine au pesto rosso*  
*«Black Tiger» prawns, on the plancha, linguine with pesto rosso*
- Filet de bœuf «Simmental», 32  
*Haricots verts frais sautés à l'ail, sauce béarnaise maison*  
*Fillet of beef «Simmental», fresh green beans fried in garlic, homemade bearnaise sauce*
- Souris d'agneau, 26,5  
*Confité au romarin, semoule aux fèves*  
*Lamb shanks, rosemary confit, broad bean semolina*
- Les larmes du tigre, 24,5  
*Laquées aux épices douces, frites maison*  
*Tiger's tears, sweet spice lacquered, homemade fries*
- Tartare de bœuf classique au couteau, 20,5  
*Salade verte et frites maison*  
*Classic beef tartare, green salad and homemade fries*
- Burger classique, 20,5  
*Cheddar, tomates, salade, pickles, oignons rouges, sauce secrète et frites maison*  
*Classic burger, cheddar, tomato, salad, pickles, red onions, secret sauce and homemade fries*  
 (Suppléments / Extra : oeuf au plat ou bacon 2€ / fried egg or bacon 2€)
- Magret de canard, 28,5  
*Sauce Chateaubriand, gratin de pommes de terre à la truffe*  
*Duck breast, Chateaubriand sauce, potato gratin with truffle*
- Poulet fermier rôti Label Rouge, 21,5  
*Fumé «par nos soins» et son jus de cuisson épicé, frites maison*  
*Label Rouge roast free-range chicken, smoked «in-house» with spicy gravy, homemade fries*
- Boudin noir de chez «Christian Parra», 22,5  
*aux deux pommes*  
*Black pudding from «Christian Parra», with apples and smashed potatoes*
- Ravioles de Royan, crème de parmesan au basilic 21  
*Royan ravioli, parmesan cream with basil*
- Coquillettes sauce «Créma Tartufata», 19,5  
*Jambon blanc fermier, Grana Padano*  
*Pasta with «Créma Tartufata» sauce, farmhouse white ham, Grana Padano*

(Supplément garniture 5 € / Topping 5€)

## Plat Enfant 12€

Jusqu'à 10 ans

Steak haché, filet de poulet grillé ou jambon blanc  
 accompagné de frites maison ou coquillettes  
*Chopped steak, grilled chicken fillet or white ham  
 served with homemade fries or pasta*

## Les Fromages et Desserts

- Duo de fromages, 11  
*Saint-Nectaire fermier, Saint-Marcelain, beurre  
 demi-sel*  
*Duo of cheeses: Farmhouse Saint-Nectaire,  
 Saint-Marcelain, semi-salted butter*
- Moelleux à la châtaigne, crème vanillée  12,5  
*Sweet chestnut cake, vanilla cream*
- Millefeuille à la vanille,  11  
*Vanilla millefeuille*
- Crème brûlée à la vanille bourbon  10,5  
*Crème brûlée with bourbon vanilla*
- Mousse au chocolat  10,5  
*Chocolate mousse*
- Cœur coulant au chocolat,  11,5  
*Crème anglaise à la vanille bourbon*  
*Chocolate flowing heart, custard cream with  
 bourbon vanilla*
- Riz au lait, caramel au thym et beurre salé  10,5  
*Rice pudding, thyme caramel and salted butter*
- Crêpes,  9  
*Nutella, sucre ou confiture*  
*Crêpes, Nutella, sugar or jam*
- Tarte citron meringuée  12  
*Lemon meringue pie*

## Les Glaces et Sorbets

- Glaces, la boule 5,1  
*Noisette, créole (rhum raisin), caramel au  
 beurre salé, vanille, café*  
*Ice creams: Hazelnut, créole (grape rum),  
 salted butter caramel, vanilla, coffee*
- Café gourmand 10  
*Gourmet coffee*
- Crème ou thé gourmand 12  
*Gourmet latte or tea*
- Sorbets, la boule 5,1  
*Cacao, fraise, cassis, coco*  
*Sorbets: Cocoa, strawberry, blackcurrant,  
 coconut*
- Double café gourmand 13,5  
*Gourmet double coffee*
- Cappuccino gourmand 14  
*Gourmet cappuccino*
- Chantilly maison 3  
*House whipped cream*