

## VINS AU VERRE

*glass of wine*

VERRE

### CHAMPAGNE

12CL

**Bollinger 16**  
spécial Cuvée Brut

### ROSÉS

12CL

**Var IGP 5**

Maison Bretan « Cuvée l'Arnaude »

**Ile de Beauté IGP 6**

Domaine Terra Vecchia Renucci

**Coteaux Varois en Provence AOP 7**

Château d'Estoublon « Roseblood »

**Côtes de Provence AOP 8** 

Château Roubine « La vie en Rose »

**Côtes de Provence Cru Classé AOP 9** 

Château Sainte-Marguerite « Symphonie »

### BLANCS

12CL

**Muscadet Sèvre-et-Maine AOC 5**

Domaine Lucas Salmon

**Coteaux du layon AOC 6**

Domaine Dumnacus

**Côtes du Roussillon AOP 7**

Château de Corneilla « Cavalcade »

**Menetou Salon AOP 8** 

Domaine Olivier Foucher

**Petit Chablis AOP 9**

Domaine Jean Collet & Fils

**Saint-Joseph AOP 10**

Domaine Yves Cuilleron "Lyseras"

### ROUGES

12CL

**Sicilia IGT 5**

Marchese Montefusco « Nero d'Avola »

**Saint-Nicolas de Bourgueil AOP 6** 

Domaine Sylvain Bruneau « Vieilles vignes »

**Medoc AOP 7**

Château Sipian « Les grands Cèdres »

**Menetou-Salon AOP 8** 

Domaine Olivier Foucher

**Bourgogne AOP 9**

Domaine Jean Collet & Fils

**Saint-Joseph AOP 10**

Domaine Yves Cuilleron "Les Pierres Sèches"

B.

B.

B R I G I T T E

B R I G I T T E

## PARTAGES

*sharings*

**Stracciatella, betteraves et grenades**  
Stracciatella, beets and pomegranates  
14

**Focaccia aux olives, tapenade, coco & curcuma**  
Olive focaccia, tapenade, coconut & turmeric  
11

**Tarama blanc aux œufs de cabillaud parfumé à la truffe**  
Truffle white tarama with cod roe  
12

**Mousse de foie au porto, brioche dorée**  
Port wine liver mousse, golden brioche  
12

**Jambon d'exception ibérique, Bellota AOP (50g)**  
Exceptional Iberian Bellota Ham PDO (50g)  
33

**Poêlée de couteaux au beurre d'algues, parfum de clémentines**  
Pan-seared razor clams with seaweed butter, clementines  
14

**Huîtres n°3 de Kercabellec – Mesquer, perles de yuzu**  
Kercabellec oysters n°3, yuzu pearls  
Par 3 / Per 3 : 7    Par 6 / Per 6 : 14    Par 9 / Per 9 : 21

## ENTRÉES

*starters*

**Velouté de châtaignes, balsamique et shiitakes**  
Cream of chestnut soup, balsamic vinegar and shiitake mushrooms  
10

**Œufs mimosa Georges**  
Georges' mimosa eggs  
9

**Brouillade d'œufs au cabillaud demi sel & ail noir**  
Scrambled eggs with cod & black garlic  
15

**Carpaccio de bar, graines de moutarde & toasts à la provençale**  
Sea bass carpaccio, mustard seeds & provençal toasts  
19

**Tataki de faux-filet en trilogie, concombres & soja**  
Beef sirloin tataki with cucumbers  
12

**Foie gras de canard farci, poireaux vinaigrette**  
Stuffed duck foie gras, leeks  
18

**Carpaccio de boeuf 1995 «italien»**  
Beef carpaccio 1995 «italian»  
9

**Os à moelle, coques et potiron**  
Bone marrow, shells and pumpkin  
14

## JARDIN

*garden*

**Rigatoni cacio e pepe**  
Rigatoni with pecorino & pepper  
22

**Burger végétarien, steak de tofu, fromage blanc et piment doux, frites maison**  
Vegetarian burger, tofu steak, chili & cottage cheese, homemade fries  
19

**Bowl au saumon**  
(riz sushi, avocat, edamames, choux blanc, gingembre & sauce soja truffée)  
Salmon bowl  
(sushi rice, avocado, edamame, white cabbage, ginger & truffle soy sauce)  
25

## TARTARES

*tartares*

**Tartare de boeuf aux 3 persils, frites maison**  
Beef tartare with 3 types of parsley, homemade fries  
21

**Tartare de bœuf, mayonnaise au yuzu et huître Kercabellec, frites maison**  
Beef tartare, yuzu mayonnaise and Kercabellec oyster, homemade fries  
23

**Tartare de boeuf aux fines herbes "aller-retour", frites maison**  
Quick-seared beef tartare with fresh herbs, homemade fries  
22

## VIANDES

*meats*

**Foie de veau, sauce miroir & tombée d'épinards**  
Calf's liver, red wine sauce & sautéed spinach  
28

**Beef burger, cheddar fermier, frites maison**  
Beef burger with farmhouse cheddar, homemade fries  
19

**Cordon bleu à la Tome de Savoie, écrasé de pommes de terre**  
Cordon bleu with Tome de Savoie cheese, mashed potatoes  
24

**Faux-filet émincé sauce poivre, frites maison**  
Sliced sirloin steak with pepper sauce, homemade fries  
27

**Rumsteak d'agneau au romarin, brocolis & topinambours**  
Lamb rump steak with rosemary, broccoli and Jerusalem artichokes  
28

## POISSONS

*fishes*

**Cabillaud aux grenades et purée de pois chiches**  
Cod with pomegranates and chickpea purée  
26

**Daurade royale rôtie au four pour deux, tian de légumes**  
Roasted royal sea bream for two, vegetables  
33/pers

**Saumon laqué à la crème de pistache, risotto de céleri**  
Grilled salmon with pistachio cream, celery risotto  
25

**Plancha d'encornets, risotto de riz vénéré**  
Grilled squid, black rice risotto  
24

**Blanquette de Saint-Jacques au yuzu et sésames, purée de carottes à l'orange**  
Scallops blanquette with yuzu and sesame seeds, carrot purée with orange  
28

## BABY

*baby*

Jusqu'à 12 ans

**Filet de poisson frais, pomme purée maison**  
Fresh fish fillet, homemade mashed potatoes

**Mini burger, bœuf haché minute, frites maison**  
Mini burger, minced beef, homemade French fries

**Blanc de poulet, pomme purée maison**  
Chicken breast, mashed potatoes

**Boule de glace - mousse au chocolat - fromage blanc**  
Ice cream cone - chocolate mousse - fromage blanc  
15

Tous nos plats sont réalisés sur place et faits maison. Toutes nos viandes sont d'origine française, et le veau d'origine Irlandaise. Prix nets – services compris

All our dishes are homemade and prepared on site. All our meat comes from France, and the veal from Ireland. Net prices - services included