L'ENTRE DEUX

MENUS & CARTE BOISSONS & VINS

MENUS DINER & DÉJEUNER

ENTRÉE, PLAT, DESSERT
(Tarif par personne)

47€

MENU DÉGUSTATION
PROPOSÉ PAR LE CHEF
(Pour l'ensemble des convives, tarif par personne)

62€

Choix **à la carte** + également disponible

MENU POUR LES RETITS
ANNONCE À LA VOISE 15€

ENTRÉES À 14€

OEUF MOLLET AU BOUILLON DE VOLAILLE*
Moules Marinières & Champignons de Paris

ÉCHINE DE PORC AUX BILOTS ÉPICES
Sauce Tartare, Choux Fleur, Câpres et Cornichons

TAGLIATELLES D'ENCORNETS
Lard, Parmesan, Jaune d'oeuf & Ciboulette

FOIE GRAS MI-CUIT AU BOUILLON D'OISEAUX
Raisins Blancs & Croutons de Mie
(Supplément 10€)

RAVIOLES DE LANGOUSTINES
Bisque, Gingembre, Citronnelle & Coriandre
(Supplément 15€)

* Disponible à Emporter

PLATS À 25€

MERLU DE LIGNE CUISSON VAPEUR *
Sauce Vin Blanc & Crémeux

MORUE SIMPLEMENT EN « PIL PIL »
Ail, Persil, & Piquillos

SAINT JACQUES RÔTIES
Bouillon de Buttermut, Jambon & Croutons Brioché (Supplément 15€)

CANARD DES LANDES *
Magret Rôti, Le Cocotte Confite & Epinards

FAUX-FILET GRILLÉ
ET SOUS DE BOUF BRAISÉE
(Supplément 10€, origine: Union Européenne)

COEUR DE RIS DE VEAU
Jus aux Epignons Caramélisés (Supplément 15€, origine: Union Européenne)

VOTRE GARNITURE AU CHOIX
Garniture supplémentaire: 5€
Notre Traditionnelle Purée *
Cocos de Paimpol & Buttermut *
Choux Fleur Gratiné *

* Disponible à Emporter

DESSERTS À 14€

VACHERIN CITRONNE
Fromage Blanc & Sorbet
aux Pépins Frais

PRESSÉ PÊCHE ET COING
Nougatine Amande & Sorbet Granny/Citron

POIRE & NOISETTE*
Biscuit Fondant, Crème & Glace Noisette

CHOUX CHANTILLY
SABLÉ FLEUR DE SEL,
MOUSSE CHOCOLAT MAGNAT *
Emulsion & Glace Café

ASSIETTE DE FROMAGES
Sélection Fromages & Compagnie Angot

* Disponible à Emporter

LES VINS & AUTRES

CHAMPAGNES

Veuve Ricnart de Beaulieu, Brut	13€	53€
Charles Heidsieck, Brut Réserve		75€
Devaux, Brut Classic		75€
Louis Roederer, Brut Premier		90€
Laurent Perrier, Eco Brut		110€
Ruinart, Brut		150€
Dom Ruinart, Millésime 2009		320€

APÉRITIFS

Ricard	5cl	7€
Martini rouge ou blanc	5cl	4€
Campari	5cl	4€
Cinzano	5cl	4€
Cin Cinquième	4cl	4€
Bière Locale La Superbe	25cl	6€
Perrier-Jouet	10cl	8€
Blanc Cassis	12cl	4€
Kir	12cl	5€
Americano	5cl	6€
Whisky (demander notre selection)	4cl	8€
Coupe de Champagne	12cl	12€

ROUGES BORDEAUX

Bordeaux Supérieur, Château Lamothe, Cuvée Prestige	12cl/75cl	6€/30€
Pessac, Le Fleur de Haut Bages Libéral, 2014	12cl	8€
Saint-Julien, Château Lagrange, 2013	12cl	10€
Saint-Estèphe, Haut Marbuzet, 2012	12cl	16€
Saint-Emilion, Château Le Bon Echo, Mr. Bernireau, 2012	12cl	16€
Saint-Estèphe, Château Montrose, 2002	12cl	50€

CAHORS

Château du Cèdre, 2015	12cl	8€

MADIRAN

Madiran, Brassenx, Vieilles Vignes, 1996	12cl	16€
Château Montus, Cuvée Prestige, 1995 / 1990	12cl	20€

BORDEAUX

Canon-Fronsac, Château Moulin, 2014	12cl	12€
Bordeaux Supérieur, Château Le Bon Pasteur, Cuvée Prestige, 2015	12cl	12€
Lalande de Pomerol, Château de Bellevue, 2012	12cl	14€
Saint-Estèphe, Haute de Pez, 2014	12cl	14€
Pomerol, Château Gombaude, 2014	12cl	16€
Pessac-Léognan, Les Demoiselles de Smith Haut Lafitte, 2014	12cl	16€

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits, Pernand, Ex Voto, 2015	12cl	8€
Santenay, Les Besseux, Beaucherel, 2017	12cl	12€
Bourgogne, Domaine Bernaud, 2017	12cl	12€
Meursault, Frédéric Lu, Fermentation, 2016	12cl	20€
Gevrey-Chambertin, Domaine des Chézeaux, 2014	12cl	24€

LANGUEDOC ET ROUSSILLON

Corbières, La Vieille Ecole Coopérative, 2016	12cl	6€
Saint-Chinian, Domaine de Rimbert, 2017	12cl	8€
Kir du Pays de l'Hérault, Les Cornaux, 2016	12cl	8€
Corbières, La Vieille Coopérative, Cuvée Rémier Rare 2016	12cl	8€

VALLÉE DE LA LOIRE

Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine du Mémoire, 2016	12cl	8€
Touraine Chenonceaux, Domaine Jean Hermelard, 2017	12cl	8€
Touraine, Domaine Jean Hermelard, Cuvée Prestige, 2016	12cl	8€

BEAUJOLAIS

Morgon, Fleurie Vignes, Laurent & Hugo Thévenet, 2017	12cl	8€

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes-du-Rhône Rouge, Rasteau, 2016	12cl	8€
Crozes-Hermitage, Domaine des Remizières, 2016	12cl	12€
Cornas, Cuvée de Beaucastel, Famille Perrin, 2017	12cl	20€
Saint-Joseph, Empreinte, Domaine Gilles Barge, 2016	12cl	20€
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Pierre Usseglio, 2016	12cl	24€
Condrieu, Le Village, Yves Cuilleron, 2018	12cl	28€
Côte-Rôtie, La Mandarine, Yves Cuilleron, 2016	12cl	50€

ESPAGNE

Ribera Del Duero, Solablanca, 2013	12cl	8€
Rioja, Bodega de Arauzo, 2015	12cl	8€
Priorg, Dance de Tinieblas, 2016	12cl	8€
Priorat, Rio, Celler, Finiquet & Gerra, 2014	12cl	8€
Rioja, Reserva Reserva 2014, 2004 / 75 cl 2012	12cl	10€ / 45€

BLANCS BORDEAUX

Bordeaux, Grande Bec, Barrat de Haut, 2017	12cl	8€

SUD-OUEST

Jurançon Moelleux, Domaine Cauhapé, Aurore Vendage, 2017	12cl	12€
Jurançon Sec, Clos Cabillaou, Bruno Phillipe, 2018	12cl	8€
Jurançon Sec, Cuvée Larrouse, Le Parc Vert, 2018	12cl	8€
Gaillac, Domaine Rotier, 2017	12cl	8€

LANGUEDOC ROUSSILLON

Picpoul de Pinet, Domaine Jean Delmas, Cuvée Les Rocailles, 2018	12cl	8€

BOURGOGNE

Hautes-Côtes, Domaine Tamisier, 2017	12cl	12€
Chablis, Domaine Vincent Piault, 2016	12cl	16€
Chablis 1er Cru, Domaine Vincent Piault, 2016	12cl	20€
Côtes de Provence, Minuty Magnum, 2014	12cl	20€

ROSÉS PROVENCE

Côtes de Provence, Cuvée des Archives, 2018	12cl	8€
Côtes de Provence, Rose en Rêve, Minuty, 2018	12cl	12€

DIGESTIFS

Lait 27	4cl	7€
Mamamia	4cl	7€
Limoncello	4cl	7€
Pastaxes	4cl	7€
Mirabelle	4cl	7€
Eau-de-Vie Poire Williams de Mamquiaux	4cl	8€
Eau-de-Vie Kirsch, Lalsacienne 1976	4cl	10€
Irish coffee	12cl	12€
Irish Bure	12cl	12€
Calvados Bure	12cl	12€
Calvados	4cl	10€

SOFTS

Coffy / Noisette / Grand Crème	2€	3€
Ginger Beer Original		4€
Tonic Thomas Henry		4€
Tonic Schweppes		4€
Perrier		4€
Coca-Cola Cherryade / Zero		4€
Pago Orange / Tempus		4€
Thé Eun Gouv, Vert Lavande		4€
Infusion Tilleul, Verveine / Verveine		4€
Eau Locale Evian (25cl / 75 cl)		3€ / 6€
Eau gazeuse Badoit (25cl / 75 cl)		3€ / 6€
Eau carbonatée Chateldon (75 cl)		6€
Limonade		4€
Soja		2€

Cafés / Noisettes / Grand Crème 2€ 3€

Ginger Beer Original 4€

Tonic Thomas Henry 4€

Tonic Schweppes 4€

Perrier 4€

Coca-Cola Cherryade / Zero 4€

Pago Orange / Tempus 4€

Thé Eun Gouv, Vert Lavande 4€

Infusion Tilleul, Verveine / Verveine 4€

Eau Locale Evian (25cl / 75 cl) 3€ / 6€

Eau gazeuse Badoit (25cl / 75 cl) 3€ / 6€

Eau carbonatée Chateldon (75 cl) 6€

Limonade 4€

Soja 2€

Cafés / Noisettes / Grand Crème 2€ 3€

Ginger Beer Original 4€

Tonic Thomas Henry 4€

Tonic Schweppes 4€

Perrier 4€

Coca-Cola Cherryade / Zero 4€

Pago Orange / Tempus 4€

Thé Eun Gouv, Vert Lavande 4€

Infusion Tilleul, Verveine / Verveine 4€

Eau Locale Evian (25cl / 75 cl) 3€ / 6€

Eau gazeuse Badoit (25cl / 75 cl) 3€ / 6€

Eau carbonatée Chateldon (75 cl) 6€

Limonade 4€

Soja 2€

Pour plus de renseignements sur les allergènes merci de vous adresser à un Chef de Cuisine/Sommelier.

Merci pour votre compréhension.