



In food we trust



Site internet



Menu

Boissons

Champagnes	25cl	75cl
Champagne Taittinger, Brut, Réserve	12€	65€
Champagne Taittinger, Prestige Rosé	15€	90€
Vins blancs		
Muscadet Jo Landron Amphibolite (Biodyvin)	6€	28€
Riesling Tradition Domaine Albert Mann (Biodyvin)	7€	34€
Saumur Domaine des Roches Neuves L'Insolite (Biodyvin)		41€
Vins rouges		
Saumur Champigny Domaine des Roches Neuves (Biodyvin)	6€	28€
Rouge de Brem Domaine Saint Nicolas (Biodyvin) Reflets	7€	34€
Bourgogne Pinot noir Bio Domaine Decelle-Villa		39€
Vins rosé		
Vin de France rosé Reflets Domaine Saint Nicolas	6€	28€
Bières		
Ma Petite Française Blonde blonde		6€
Ma Petite Française IPA bouteille		6€
Heineken pression 25cl		4,5€
Heineken pression 50cl		8€
Softs	33cl	75cl
Eau plate Evian	4€	7€
Eau gazeuse Badoit	4€	7€
Coca-cola / Coca-cola zéro	4,5€	
Jus de la Boissonnerie de Paris 25cl		6€
Café		2,5€

Restaurant panoramique

Entrées

Salade de tomates, chapelure à l'origan, burrata	8€
Ceviche de dorade, fruits rouge, eau de tomate	12€
Vitello tonnato, câpres	14€

Plats

Entrecôte de boeuf de Galice, pommes Pont-Neuf, sauce béarnaise	25€
Épaule d'agneau confite, ratatouille	19€
Bonite grillée, petits pois à la fraise, bouillon main	21€

Desserts

Pêche rôtie, crème montée	8€
Crème caramel	8€
Tarte à la rhubarbe meringuée	8€

Bar des propriétaires

À partager

Planche de charcuterie, cornichons	14€
Planche de fromage	14€

Entrées

Salade de tomates, chapelure à l'origan, burrata	8€
Ceviche de dorade, fruits rouge, eau de tomate	12€
Vitello tonnato, câpres	14€

Plats

Entrecôte de boeuf de Galice, pommes Pont-Neuf, sauce béarnaise	25€
Épaule d'agneau confite, ratatouille	19€
Bonite grillée, petits pois à la fraise, bouillon main	21€

Desserts

Pêche rôtie, crème montée	8€
Crème caramel	8€
Tarte à la rhubarbe meringuée	8€