

Menu du midi

*Cuisiné et servi par une équipe extraordinaire
8 équipiers porteurs de handicap et leurs encadrants*

ENTRÉES

Oeuf parfait façon meurette

Velouté de champignons, huile aux herbes, croutons à l'ail

Tataki de saumon mariné aux épices, vinaigrette, coleslaw

Foie gras de canard maison au vin moelleux, chutney de figue et oignon,
fleur de sel, poivre du moulin (supplément 4€)

PLATS

Filet de dorade, beurre breton, riz aux herbes

Onglet de boeuf aux échalotes, pommes de terre rôties

Travers de porc caramélisé, pommes de terre rôties

Curry rouge de légumes et pois chiche

DESSERTS

Panna Cotta kiwi

Poire pochées au sirop cannelle, sablé breton, crème légère vanille

Madeleine « façon Mika », dattes, coco et kumquat



Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21€

Entrée + Plat + Dessert 25€



Viandes : Origine Europe
Tous nos plats sont faits maison
Prix TTC, service compris. TVA à 10% sur les plats



Lunch Menu

*Cooked and served by an extraordinary team of
8 team member with disability and their supervisors*

STARTERS

Perfect egg with mushrooms, lardons and onions

Mushroom velouté, oil with herbs, garlic croutons

Marinated salmon tataki Asian taste, sesame - poppy, coleslaw and pickles

Homemade duck foie gras with sweet wine, onion and fig chutney (extra 4€)

MAIN COURSE

Filet of black pollack, Breton butter, rice with herbs

Tab beef, shallots sauce, salad and potatoes

Caramelised spare rib, potatoes

Veggies red curry with chickpeas, rice with herbs

DESSERTS

Kiwi panna cotta

Poached pear with a cinnamon syrup, Breton shortbread, vanilla cream

Madeleine, dates, coco, and kumquat



Starter + Main / Main + Dessert 21€

Starter + Main dish + Dessert 25€



meat : European origin
All our dishes are homemade
VAT and service included. VAT at 10% on meals



Menu du soir

*Cuisiné et servi par une équipe extraordinaire
8 équipiers porteurs de handicap et leurs encadrants*

ENTRÉES

Oeuf parfait façon meurette

Velouté de champignons, huile aux herbes, croutons à l'ail

Tataki de saumon au saveurs d'Asie, sésame-pavot, coleslaw et pickles

Foie gras de canard maison au vin moelleux, chutney de figue et oignon,
fleur de sel, poivre du moulin (supplément 4€)

PLATS

Filet de cabillaud, risotto de sarrasin, champignons, sauce au lait ribot

Cote de veau, déclinaison de panais, sauce au zaatar, condiment ail noir

Curry rouge de légumes et pois chiche, riz aux herbes (v)

DESSERTS

Panna Cotta kiwi

Poire pochée au sirop de cannelle, sablé breton, crème légère vanille

Madeleine « façon Mika », dattes, coco et kumquat



Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28€

Entrée + Plat + Dessert 34€



Viandes : Origine Europe
Tous nos plats sont faits maison
Prix TTC, service compris. TVA à 10% sur les plats



Evening Menu

*Cooked and served by an extraordinary team
of 8 teammates with a disability and their supervisors*

STARTERS

Perfect egg with mushrooms, lardons and onions

Mushroom velouté, oil with herbs, garlic croutons

Marinated salmon tataki Asian taste, sesame - pavot, coleslaw and pickles

Homemade duck foie gras with sweet wine, onion and fig chutney (extra 4€)

MAIN COURSE

Filet of black pollack, buckwheat risotto, mushrooms, buttermilk sauce

Veal chop, declination of parsnip, Zaatar sauce, black garlic condiment

Veggies red curry with chickpeas, and rice with herbs

DESSERTS

Kivi panna cotta

Poached pear with a cinnamon syrup, Breton shortbread, vanilla cream

Madeleine, dates, coco, and kumquat



Starter + Main / Main + Dessert 28€

Starter + Main Dish + Dessert 34€



Meat : Origin Europe
All of our dishes are home made
Price inc.VAT and service included.



Vins au Verre

Champagne

- 27 **Champagne Brut** 9,00 €
Bruno Paillard
Pinot Meunier (22%), Chardonnay (33%) et Pinot Noir (45%)

Blanc

- 21 **Les Becs Fins, Cote du Rhône** 6,00 €
Maison Tardieu Laurent 2018
40% Viognier, 20% Marsanne, 20% Roussanne, 10% Clairette, 10% Grenache
- 22 **Chardonnay, Bourgogne** 5,50 €
J-C Garnier 2016
100% Chardonnay
- 29 **Sauvignon, Pays d'Oc** 4,50 €
-A. Riboud
100% Sauvignon

Rouge

- 23 **Clarendelle, Bordeaux** 5,50 €
2015
80% Merlot, 10% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet Franc
- 24 **Pinot noir, Bourgogne** 7,50 €
J-C Garnier 2016
100% Pinot Noir
- 25 **Loire, Sancerre** 6,00 €
Les Panseillots
100% Cabernet Franc
- 28 **Luberon, Rhône** 6,00 €
Luberon
70% Grenache, 30% Syrah

Rosé

- 26 **Côtes de Provence** 7,50 €
Château les Sarrins, 2019
40% Grenache, 30% Cinsaut, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Rosé de Provence de gastronomie ample et bien équilibré.



Vins blancs 75 cl



Vallée de la Loire

30 Pouilly Fumé, Le Petit F **30 €**
Miche Redde 2018
100% Sauvignon
Vin minéral frais idéal pour les salades et poissons.

31 Chinon Pied rôtis **27 €**
Château de Coulaine 2019
100% Chenin
Vin frais et fruité.

32 Chardonnay **24 €**
J-C Garnier 2019
100% Chardonnay
Vin ample, tout en finesse. Arômes de fleurs blanches et d'agrumes.

33 Pouilly-Fuissé Authentique **37 €**
Sanguard-Guyot 2020
100% Chardonnay
Vin minéral vif accompagné de fleurs blanche.

34 Les Becs Fins **21 €**
Maison Tardieu Laurent 2018
40% Viognier, 20% Marsanne, 20% Roussanne, 10% Clairette, 10% Grenache
Un vin frais, légèrement gras et équilibré aux arômes d'agrumes et salin.

35 Guy Louis **32 €**
Maison Tardieu Laurent 2018
35% Roussanne, 25% Clairette, 20% Grenache, 10% Marsanne, 10% Viognier
Cuvée gourmande de fruits (pomme, pêche) en bouche et légèrement épicé.

36 IGP d'Oc **18 €**
A. Riboud 2020
100% Sauvignon
Vin frais aux arômes citronnés, agrumes et fruits exotiques.

37 Clarendelle **27 €**
Clarendelle, inspiré par Haut Brion, 2020
43% Sauvignon, 30% Sémillon, 27% Muscadelle
Vin rond, gras et gourmand. C'est une cuvée aromatique, minérale et fruitée.

38 Duttenberg **29 €**
Gresser 2017 (Bio)
100% Gewurztraminer
Ce vin blanc est un vin puissant avec une belle fraîcheur.

39 Kritt **29 €**
Gresser 2017
100% Gewurztraminer
Ce vin propose des arômes de fruits exotiques et de notes épicées.

Bourgogne

Côte du Rhône

Languedoc

Bordeaux

Alsace

Vins rouges 75 cl



Vallée de la Loire

41 Bourgueil Les Rochettes

18 €

Domaine Les Pins, 2018

100% Cabernet franc

Vin fin et léger malgré une bonne intensité

42 Sancerre, Les Panseillots

30 €

Domaine du Prieuré, 2018

100% Cabernet Franc

Vin au nez intense et au palais doux et rond

43 Mercurey

41 €

Le Meix d'Arconcey, Bourgogne, 2019

100% Pinot Noir

Un gout de fruits rouge et de bois discret se discerne en bouche.

44 Pinot Noir

27 €

J-C Garnier, Bourgogne, 2020

100% Pinot Noir

Vins fruité aux arômes de cassis et de fraises, tannins équilibrés.

45 Amour du Fruit

21 €

Domaine Dieu le Fit, 2020

50% Grenache, 25% Cinsault, 25% Syrah

Vin sur la cerise et la framboise. Les tanins sont légers.

46 Luberon

24 €

Domaine de Fontenille, 2019

70% Syrah, 30% Grenache

Vin de caractère, puissant. On y retrouve des arômes de réglisse et de cacao.

47 Crozes-Hermitage

34 €

Domaine les quatre vents, 2017

100% Syrah

Vin doux et gourmand aux tanins veloutés.

48 Pic Saint Loup

26 €

Mas de Jon, 2020

50% Grenache, 25% Cinsault, 25% Syrah

Ce Pic Saint Loup tout en fruit et en légèreté est incomparablement frais.

Bourgogne

Côte du Rhône

Languedoc

Vins rouges 75 cl



Provence

49 Château les Sarrins 35 €

Grande Cuvée, 2015

Clarence-Dillon 2018

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Carignan

Des arômes de fruits rouge, d'épices et de garrigue se discerne au palais.

50 Clarendelle 23 €

Clarendelle, inspiré par Haut Brion, 2015

84% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

Vin rond, puissant, aux notes de fruits rouge et au nez boisé.

52 Haut-Médoc 33 €

Château Lagrange, 2015

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Vin gourmand, frais et printanier. Les tanins sont discrets.

53 Pessac – Leognan 37 €

Château Trigant, 2016

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Un nez puissant de fruits noires soutenus par des notes toastés.

54 Saint – Estèphe 55 €

Le marquis de Calon, 2017

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Vin rond et gourmand aux notes de fruits rouge et au tanins légers.

55 Saint Julien 56 €

Connétable de Talbot, 2015

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Vin fruité (framboises, mûres) aux notes de fruits secs et de pain grillé.

56 Saint Emilion 42 €

Domaine Clarence Dillon, 2018

61% Merlot, 28% Cabernet Franc, 11% Cabernet Sauvignon.

Vin aux notes de tabac et de moka accompagné d'une bouchée fruitée.

Bordeaux

Champagne 75 cl



- 
- 58** Extra Brut, Première Cuvée, Bruno Paillard **59 €**
45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier
Dominante d'agrumes, de fruits blanc complété de miel. Vin aérien et frais.
- 59** Brut, Réserve, Charles Heidsieck **66 €**
33% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier
Un champagne élégant et riche aux notes de vanille et de pralines.
- 60** Rosé Extra Brut, Bruno Paillard **75 €**
J-C Garnier 2016
85% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Les fruits rouges et une belle fraîcheur se ressentent au palais.
- 61** Blanc de Blanc Grand Cru, Bruno Paillard **83 €**
100% Chardonnay
Champagnes aux notes d'agrumes, de fleurs et d'amande.
- 62** Brut, 2012, Charles Heidsieck **134 €**
100% Chardonnay
Grand Champagne au goût de noisettes, et d'agrumes confits.

Vins rosé 75 cl



- 40** Côte de Provence, Château, les Sarrins, 2019 **28 €**
40% Grenache, 30% Cinsaut, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Rosé rond et frais sur des notes de violettes.

Bières et apéritif

Nos kirs sont à base de Sauvignon

64	Kir Cassis	6,00 €
65	Kir Pêche	6,00 €
66	Kir Framboise	6,00 €

67	Campari 5cl	7,00 €
68	Martini blanc 5cl	7,00 €
69	Martini rouge 5cl	7,00 €
70	Porto rouge 5cl	7,00 €
71	Ricard 2cl	4,00 €
72	Pastis 51 2cl	4,00 €

Bières Pression

14	Grimbergen 25 cl	4,50 €
15	Grimbergen 50 cl	7,50 €
16	Panaché 25cl	4,50 €

17	Monaco 25 cl	4,50 €
18	Tango 25cl	4,50 €

Bières Bouteilles (33cl)

19	Pietra IPA	6,00 €
20	Bière de Chartre Blonde	6,00 €

Whiskies

Tous les verres sont servis par 4cl

73	Jack Daniel's	7,50 €
74	J&B	7,50 €
75	Chivas Regalas 12 ans	7,50 €

EAUX DE VIE

76	Chartreuse verte	7,50 €
77	Gin Citadelle	7,50 €
78	Cognac Martell VSOP	7,50 €
79	Vieil Armagnac, Clés des Ducs	7,50 €
80	Rhum Havana Anejo Special	7,50 €
81	Vodka Zubrowka	7,50 €

Eaux et soda

E1	Castalie Plate (77cl)	3,50 €
E2	Castalie Pétillante (77cl)	3,50 €
E3	Evian	4,50 €
E4	Badoit	4,50 €
2	Coca-Cola	5,00 €
3	Coca-Cola Zero	5,00 €

1	Orangina	4,50 €
4	Limonade	4,50 €
	Jus des Rêves bio	5,00 €
	5 orange, 6 pomme, 7 ACE, 8 Tomate	
	Sirop à l'eau	2,50 €
	9 Grenadine, 10 Menthe, 11 Fraise	
	12 Citron, 13 Pêche	



Café



C1	Espresso	2,70 €	C4	Décaféiné	2,70 €
C2	Café noisette	2,70 €	C5	Capuccino	5,50 €
C3	Double espresso	5,00 €	C6	Café crème	4,50 €

Thé



T1	Thé noir Au temps des Tsars	4,50 €
	<i>Mélange de thés noirs d'Asie centrale et d'agrumes dont l'orange douce, la bergamote et le citron.</i>	
T2	Thé vert des Amours	4,50 €
	<i>Thé vert Sencha agrémenté de boutons de bruyère développant des notes de fruits rouges sur fond fleuri</i>	
T3	Thé vert Escale à Essaouira	4,50 €
	<i>Inspiration marocaine : thés verts Gunpower et Sencha, agrémenté de pétales de roses et de menthe nanah</i>	
T4	Thé Wulong Jardin des rêves	5,50 €
	<i>Thé semi oxydé à 70% qui s'épanouit sur un double accord fleuri et fruité, violette et mûre. Délicat et gourmand.</i>	
T5	Tisane Rêves enfantins	4,50 €
	<i>Mêle des morceaux de pomme, de fleurs d'hibiscus, de cynorrhodon et une pointe de réglisse. Gourmande et acidulée</i>	
T6	Rooibos Mélange de Johannesburg	5,00 €
	<i>Rooibos rouge d'Afrique du Sud aromatisé aux fruits rouges, à la pêche et à l'orange.</i>	
T7	Tisane Digestive	5,50 €
	<i>Tisane bio combinant des graines d'anis vert, de fenouil, d'aneth et d'étoile de badiane.</i>	