

## LES ENTRÉES

<b>Soupe à l'oignon</b> <i>A la Parisienne, fromage fondant croûtons de pain</i>	8,90€
<b>Œuf mollet aux champignons</b> <i>Crème de parmesan, croûtons avec ou sans lard fumé</i>	11,90€
<b>Foie gras de canard mi-cuit</b> <i>Raisins de Corinthe au Sauternes sucrine, toast</i>	17,90€
<b>Stracciatella crémeuse au potimarron</b> <i>Rôti au miel, noix grillées, grenade</i>	10,90€
<b>Tartare de thon aux agrumes</b> <i>Vinaigrette acidulée, avocat épice</i>	13,90€

## LES INCONTOURNABLES

<b>Caesar salade au poulet</b> <i>Œuf mollet fermier, vieux parmesan lard fumé, croûtons de pain</i>	16,90€
<b>Tartare de bœuf du Limousin</b> <i>Taillé au couteau, préparé à la française frites, salade</i>	17,50€
<b>Croque-Monsieur au canard confit</b> <i>Gourmande gratinée au fromage compotée d'oignons, frites, salade</i>	16,90€

## VIANDES

<b>Magret de canard aux abricots moelleux</b> <i>Laqué au miel, pommes grenaille sauce réduite aux épices d'hiver</i>	19,90€
<b>Vol au vent de volaille aux champignons</b> <i>Sauce crémeuse au parmesan salade maraîchère</i>	17,90€
<b>Burger du Chef au pain feuilleté</b> <i>Steak haché, cheddar mûr, bacon ibérique, oignons caramélisés, frites, sauce tartare</i>	21,00€

## APÉRO À PICORER

<b>(au choix)</b>	8,90€
• <i>Pâté de canard au poivre vert</i>	
• <i>Tempura de légumes, sauce tartare</i>	
• <i>Tarama blanc à la truffe*, toast</i>	
• <i>Finger Croque au canard confit</i>	
• <i>Frites, sauce tartare</i>	<b>4,90€</b>

## NOTRE PLANCHE APÉRITIVE

17,90€

*Planche apéritive, à partager ou non...  
Jambon Serrano, saucisson, Rocamadour  
MOF, radis-beurre, câpres, chutney*

## VEGETARIEN

<b>Cocotte de macaronis à la truffé*</b> <i>Cuisinée et gartinée aux artichauts Pépites de foie gras de canard +6€</i>	19,00€
<b>Burrata di bufala au potimarron</b> <i>Cuisiné au miel, noix grillées, grenade mesclun maraîché</i>	21,90€
<b>Raviolies de Royan à la sauge</b> <i>Fricassée de champignons, pousses d'épinards, vieux parmesan</i>	19,50€

## POISSONS

<b>Filet de poisson du marché</b> <i>Tétragone au curry, amandes, piquillos</i>	21,90€
<b>Pavé de thon Mi-cuit</b> <i>Fenouil cru au sésame, tartare d'avocat coriandre, vinaigrette soja-citron vert</i>	22,50€
<b>Noix de St Jacques rôti</b> <i>Crème de céleri, châtaignes, beurre blanc</i>	26,90€

## NOS VIANDES D'EXCEPTION

Accompagnées de pommes grenaille, salade, sauce tartare aux condiments, marinade aux herbes, ail confit

<b>Travers de cochon ibérique (env. 300gr)</b> <i>Longuement confit sur l'os, véritable effiloché laqué par notre sauce mielleuse</i>	23,00€	<b>Noix d'entrecôte d'Argentine (env. 250gr)</b> <b>29,00€</b> <i>Pièce préférée des Argentins, aromatique et d'une jutosité incroyable, un vrai régal</i>
<b>Château Filet de Normandie (env. 200gr)</b> <i>Tout le caractère du bœuf de race normande et l'infiniment tendreté du filet</i>	32,00€	<b>Épaule d'agneau laiton (env. 250gr)</b> <b>28,00€</b> <i>Fondante et moelleuse, confites au miel d'épices, fruits du mendiant</i>
<b>Wagyu Kagoshima japonais (env. 180gr)</b> <i>Exceptionnelle et rare, à goûter une fois dans sa vie, d'une extrême tendreté à la saveur beurrée</i>	59,00€	<b>Poulet au vin jaune (env. 250gr)</b> <b>24,00€</b> <i>Délicat, fondant et moelleux, cuisiné aux marrons et aux champignons</i>

## DESSERTS

Île flottante au caramel, amandes grillées	7,90€
Cake gourmand par "Michocomigato" avec son café (Thé ou chocolat chaud Murez +1€)	8,90€
Carpaccio d'ananas, grenade, crème glacée	9,90€
Soufflé glacé au Grand Marnier	11,00€
Mille-feuille croustillant revisité au chocolat	10,90€
<b>La Papillote par « Michocomigato »</b> Cœur praliné coulant, sablé, mousse et biscuit moelleux au chocolat, crémeux onctueux au tonka	12,90€
<b>Café « Grand Gourmand »</b> (Thé ou chocolat chaud Murez +1€)	12,00€
Minestrone d'ananas, mille-feuille chocolat, île flottante	
<b>Version avec coupe de Champagne rosé</b> +10€	
Rocamadour et raisin au Sauternes	12,00€
MOF fromager, pain grillé, salade	

« Pas de place pour un dessert, prenez un de nos cocktails création avec ou sans alcool ! »

## GLACES Michocomigato

Nos glaces crémeuses au lait et crème fouettée

10,90€ 

**Ras-le-Bol** : caramel salé coulant, crumble

**Amarena** : cerises confites, amandes grillées

**Baba** : mini baba, raisins de Corinthe au vieux rhum

**Café liégeois** : coulis au café, meringue

**Mont Blanc** : crème de marrons, meringue, caramel

**Banana Split** : banane, sauce chocolat, amandes grillées

**Dame blanche** : sauce chocolat et meringue

**Ispahan** : litchis, framboises, coulis, meringue

## FORMULE DU MIDI EXPRESS 24,90€

Plat du semainier + café gourmand  
30 minutes (thé ou chocolat Murez +1€)

## SEMAINIER

15,90€



### LUNDI

Tartiflette gratinée au reblochon, mesclun

### MARDI

Cassoulet mijoté au canard confit et lard fumé

### MERCREDI

*Croque-Mr à la truffe\* et jambon blanc, frites, mesclun*

### JEUDI

*Boudin noir rôti aux pommes, grenailles et jus moutardé*

### VENDREDI

*Aile de raie aux câpres, tétragone, croûtons, ciboulette*

## PLAT ENFANT

9,00€

Steak haché frites

Poulet rôti frites

Gratin de macaronis

au choix, jusqu'à 12 ans

## TEA TIME

11,90€

1 boisson chaude, 1 jus de fruits,  
1 part de cake, « Michocomigato »

## PETIT DEJ

De 8h00 à 12h00 (sauf le dimanche)

Croissant / pain au chocolat



2,50€

Tartine, beurre, confiture ou miel

3,00€

Fromage blanc, confiture ou miel

3,00€

## LES VINS BLANCS

		Verre 12.5cl	Bouteille 75 cl
<b>Bordeaux AOP</b>			
Entre-deux-mers, Château Landonnet - Jaubert, 2022 <i>100% Sauvignon, vif, minéral et aromatique</i>		5,20 €	17,00 €
<b>Bourgogne AOP</b>			
Bourgogne, La Cadole, Domaine de Rochebin, 2021 <i>100% Chardonnay, 6 mois de fût, rond, beurré et attaque fruité</i>		8,40 €	29,00 €
Chablis, Denis Race, 2022 <i>Sec, vif et minéralité saline</i>		11,60 €	36,00 €
Mâcon Lugny, Domaine Rochebin, 2023 <i>Fruité, floral et gourmand</i>		7,50 €	22,00 €
Hautes Côtes de Beaune - Chardonnay, Guillemard-Pothier 2021 <i>Sec, rond et subtil, belle longueur</i>		-	42,00 €
Meursault, Les Narvaux, Guillemard-Pothier, 2022 <i>Puissant, rond, soyeux et complexe avec une belle acidité</i>		-	89,00 €
<b>Languedoc – Roussillon VDF</b>			
Vin de France, Préjugés, Maison Ventenac, 2023 <i>100% Chardonnay, fruité avec une belle acidité, élevage léger de 2 mois en foudres qui prolonge le plaisir !</i>		6,50 €	21,00 €
<b>Val de Loire AOP</b>			
Pouilly Fumé, Domaine Marchand, 2023 <i>100% Sauvignon, minéral, agrumes, finale longue et équilibrée sur des notes de silex et de pomme mûre.</i>		-	26,00 €
Sancerre, Domaine Sylvain Bailly, 2022/2023 <i>Floral, minéral et fruité pour ce beau millésime solaire</i>			34,00 €
<b>Vallée du Rhône AOP</b>			
Côtes du Rhône, Echologique #Bio, Vignerons des 4 Chemins, 2021 <i>70% Grenache, 30% Roussane - bouche soyeuse et fraîche relevée par des notes intenses de fruits exotiques</i>		5,90 €	20,00 €
Saint-Peray, Haut Chamblard, #Bio, Chapoutier, 2022 <i>Marsanne, élevage en fût 11 mois, équilibré et gras, salin puis fruits jaunes rôtis (un de nos coups de cœur)</i>			69,00 €
<b>Alsace AOP</b>			
Riesling Vieilles vignes, Damien & Nicolas Sohler, 2021 <i>100 % Riesling, vif, frais et agrume</i>		8,00€	25,00 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives, Damien & Nicolas Sohler, 2020 <i>Rose, litchi, fraîcheur, minéralité et douceur (51g/l)</i>		-	59,00 €
Monbazillac AOP, <b>Liquoreux BIO</b> , Domaine Grande Maison, Cuvée des Anges, 2020 <i>80% Sémillon, 10% Sémillon, 10% Muscadelle, vin élégant qui séduira par son bel équilibre entre sucre et acidité!</i>		8,90 €	27,00 €

### Notre sélection

	Verre 12,5 cl	Carafe 50 cl
<b>Val de Loire IGP</b>		
Chardonnay, Domaine Dubreuil, <i>Floral, notes d'agrumes et de fleurs blanches</i>	4,50 €	13,50 €

## LES VINS ROUGES

		Verre 12.5cl	Bouteille 75 cl
<b>Beaujolais AOP</b>			
Brouilly, Domaine des Grandes Vignes, 2022		-	22,00 €
<i>Léger, fruité et souple</i>			
<b>Bordeaux AOP</b>			
Bordeaux, L'Ermitage d'Ogeron, Borie-Manoux, 2020		5,50 €	17,00 €
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, fruité et gourmand</i>			
Haut-Médoc, Château Devise d'Adrilley, Cru Bourgeois, #Bio, 2011		8,50 €	27,00 €
<i>50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, vin harmonieux et mûr, tanins soyeux, à découvrir !</i>			
Saint-Emilion Grand Cru, La Grâce Dieu, Château Grâce Dieu, 2019		-	42,00 €
<i>80% Merlot, 20% Cabernet, minéral, racé et fruité</i>			
Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange, Château Lagrange, 2017		-	72,00 €
<i>Puissant, rond et profond</i>			
<b>Bourgogne AOP</b>			
Bourgogne, Clos Saint Germain, Domaine de Rochebin, 2022		7,90 €	24,00 €
<i>100% Pinot, léger, aromatique et gourmand</i>			
Hautes Côtes de Beaune, La Dalignière, Guillemand-Pothier, 2020		-	43,00 €
<i>Fruité, équilibré et souple</i>			
Pommard, Guillemand-Pothier, 2022			96,00 €
<i>Tanins souples (10% de fûts neufs) fruits rouges, épices, puissant dans un gant de velours !</i>			
<b>Languedoc – Roussillon AOP</b>			
Cabardès, La réserve de Jeanne, Maison Ventenac, #Bio, 2021/22		6,50 €	20,00 €
<i>60% Cabernet, 40% Syrah (un Bordeaux Languedocien, ou inversement !) Dynamique, fruité et polyvalent</i>			
<b>Val de Loire AOP</b>			
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Lamoureux, 2020		7,00€	23,00€
<i>100% Cabernet Franc, léger et aromatique, belle fraîcheur</i>			
Sancerre, « la Louée » Domaine Sylvain Bailly, 2022		-	38,00 €
<i>Pinot Noir, fruits noirs, vif, minéral aux tanins souples et soyeux</i>			
<b>Vallée du Rhône AOP</b>			
Crozes-Hermitage, #Bio, Les Jalets, Domaine Paul Jaboulet Ainé, 2022		-	44,00€
<i>100% Syrah, équilibré, belle structure sans lourdeur, fruité, épice, gourmand</i>			
Châteauneuf-du-Pape, Pierre Troupel, Domaine Clef de Saint Thomas, 2022		-	65,00€
<i>50% Syrah, 50% Grenache, fruits rouges s'ouvrant sur les épices, charnu, rond sur une finale fraîche et réglissée</i>			

### *Notre sélection*

#### **Vallée du Rhône AOP**

Côtes du Rhône, Vignerons des 4 Chemins  
*Bouche veloutée, fraîche et croquante aux tanins fondus*

**Verre  
12,5 cl**      **Carafe  
50 cl**

4,50 €      13,50 €

## LES CHAMPAGNES

	Verre 12.5cl	Bouteille 75 cl
Haton Classique, Haton, Blanc de Noirs <i>Frais et souple, généreux et équilibré</i>	10,00 €	47,00 €
<b>Charles Quint, rosé</b> <i>Équilibré et audacieux, fine bulles et fruits rouges</i>	<b>12,00 €</b>	<b>53,00 €</b>
Blanc de Blancs, Grand Cru, "L'origine", Gimonnet Gonet <i>Tout en finesse sur des notes d'agrumes avec une belle tension et des bulles extra fines.</i>	-	59,00 €
R de Ruinart, Ruinart <i>Fruité, rond et ses bulles d'une finesse remarquable</i>	-	95,00 €
Billecart-Salmon Rosé, Billecart-Salmon <i>Un champagne rosé d'exception, élaboré avec distinction, finesse des arômes marqués par la framboise, bulles fines et distinguées.</i>	-	100,00 €

## LES VINS ROSES

	Verre 12.5cl	Bouteille 75 cl
<b>Provence AOP</b> Minuty Prestige, Château Minuty, 2023 <i>Grenache, Tibouren, Syrah, Cinsault, frais, minéral et aromatique</i>	-	38,00€
<b>Coteaux Varois en Provence AOP</b> Cuvée Joio, Bastide de Blacailloux, 2023 <i>Grenache, Syrah, Rolle, pêche de fruit et notes florales, grande fraîcheur</i>	-	26,00 €

### Notre sélection

	Verre 12,5 cl	Carafe 50 cl
<b>Méditerranéen IGP</b> Térès (Rosé) <i>Le rosé piscine, sans mal de tête !</i>	4,50 €	13,50 €

**LES INCONTOURNABLES****7,90 €**

Mojito (classique, fraise, passion...), Moscow Mule, Spritz (Apérol ou St Germain), Cuba libre, Americano, Margarita, Pina Colada, Cosmopolitan, Irish coffee, Mai Tai...

*Une envie ? Une création ? Demandez-nous !*

**LES COCKTAILS CREATION****8,50 €****Le Papillote**

Gin fruits rouge / thé vert / sirop agave / citron vert

**Le Cinnamon Sunset**

Amaretto / Gin / sirop cannelle / pomme / citron vert

**L'Aphrodisiaque**

Vodka / ananas / pamplemousse / ginger beer / poivre noir

**Lavender Dream Night**

St germain / sirop lavande / sirop hibiscus / citron vert / limonade

**Le Red Tonic**

Gin / tonic / St Germain / framboise / purée fraises

**L'Acapulco**

Vodka / purée fruits de la passion / ananas / cranberry  
sirop d'érable, Perrier

**Le Royal Kiss**

Champagne rosé / cointreau / fraise / sirop de rose

**Basil Martini**

Martini blanc / citron vert / St Germain / basilic / Perrier

**One Figgy Punch**

Rhum ambrée / Confiture de figue / citron vert / ginger beer

**Red Colada**

Vodka / coco / citron vert / fraise / framboises fraîches

**Strawberry Sunrise**

Téquila / cranberry / purée de fraise / Limonade

**Le Tropical Crush**

Rhum brun / passion / vanille / citron / ginger beer

**Le Spicy Firestorm**

Vodka / sirop spicy / sirop tarte aux pommes / citron vert

Ginger Beer / Bitter Cerises

**Framboise Royale**

Sirop de fruits rouge épice / Prosecco / framboises fraîches

**Mangue Royale**

Sirop de mangue / Prosecco / framboises fraîches

**Le Tricolore**

Gin / curaçao bleu / banane / sirop fraise

**Le Rhumantique**

Rhum blanc / rhum ambrée / purée de passion / mangue  
angostura

**L'exotique**

Vodka / purée de passion / mangue / citron vert / tabasco

**LES COCKTAILS DESSERT****9,90 €****La Madeleine**

Amaretto / triple sec / ananas / crème fouettée

**La Tarte Citron**

Vodka / limoncello / martini blanc / citron jaune / sirop cacao /  
meringue soufflée

**Le Tiramisu**

Vodka / Baileys / sirop tiramisu / expresso / cacao

**LES COCKTAILS SANS ALCOOL****7,50 €****Virgin mojito**

Sirop saveur Rhum / citron vert / menthe fraîche / cassonade  
Perrier

**Virgin Spritz**

Sirop apérol/ orange / limonade

**Virgin Colada**

Purée de coco / ananas / citron vert

**Pink lady**

Pamplemousses rose / sirop Litchi / cranberry / ginger beer

**Caraïbe**

Mangue / passion / coco / citron

**Sweet Summer**

Banane / cranberry / citron vert / puree fraise

**Pomm's Fizz**

Passion / pomme / bitter pêche / Perrier

**Bora Bora**

Grenadine / ananas / passion