

## Les entrées

<b>Soupe froide de petits pois</b> Stracciatella crémeuse, basilic	9,00€
<b>Crevettes Roll au pain feuilleté</b> Assaisonné au curry Breton, tartare d'avocat, coriandre, zeste de citron vert	13,00€
<b>Œuf mollet Basquaise</b> Œuf fermier servi en cassolette mijotée au chorizo, basilic, vieux parmesan	11,00€
<b>Stracciatella crémeuse aux figues</b> Salade de tomate cerises, pesto d'herbes Huile d'olives vierge	8,90€
<b>Tartare de thon aux agrumes</b> Vinaigrette acidulée, grenade, avocat pamplemousse, zeste de citron vert	13,90€

### Notre planche apéritive

Planche apéritive, à partager ou non...	17,90€
<i>Jambon Serrano, saucisson, Rocomadour MOF radis-beurre, capres, confit d'oignons</i>	

### Apéro à picorer

(au choix)	8,90€
• Pâté de canard au poivre vert, confit d'oignon	
• Tempura de légumes, sauce tartare	
• Tarama blanc à la truffe*, toast	
• Finger Croque au canard confit	
• Frites, sauce tartare	4,90€

\* Truffe d'été *Tuber aestivum*

Liste des allergènes disponible sur demande  
Prix nets TTC en euro - service Inclus

## Les plats

<b>Filet de poisson du marché</b> Salade de tétragone, sauce vierge de tomates cerises aux piquillos	21,90€
<b>Pavé de thon Mi-cuit</b> Fenouil cru au sésame, tartare d'avocat, coriandre, vinaigrette soja-citron vert	22,50€
<b>Papillote de saumon rôti</b> Tian de légumes confits Beurre blanc aux œufs de poissons	24,00€
<b>Poulpe grillé à la plancha</b> Petit épeautre BIO poudré au curry Breton Avocat au citron vert, coriandre fraîche	27,90€
<b>Ravioles de Royan au beurre de sauge</b> Stracciatella, tomates cerises, basilic avec ou sans lard fumé Ibérique	21,50€
<b>Magret de canard laqué au miel</b> Pommes de terre et figues rôties, sauce réduite à l'orange et aux épices douces	19,50€
<b>Poulet basquaise au chorizo</b> Suprême de poulet jaune fondant, basquaise mijotée, pommes de terre	17,90€

## Les plats bucoliques

<b>Caesar salade au poulet</b> Œuf mollet fermier, vieux parmesan, lard fumé	16,90€
<b>Mijotée de petit épeautre BIO truffé*</b> Façon risotto au vieux parmesan	19,00€
<b>Burrata crémeuse di bufala</b> Légumes grillés et marinés, huile vierge aux herbes fraîches	22,50€
<b>Tartare de bœuf du Limousin</b> Taillé au couteau, préparé à la française, frites, salade	17,50€
<b>Salade de gambas grillées</b> Tartare d'avocat, pamplemousse rose tomates cerises, pousses d'épinard	22,50€
<b>Croque-Monsieur au canard confit</b> Gourmande au fromage, oignons caramélisés, frites, salade	16,90€
<b>Burger du Chef au pain feuilleté</b> Steack haché, cheddar mûré, bacon ibérique, oignons caramélisés, frites, sauce tartare	21,00€

## Nos viandes d'exception

Accompagnées de frites, salade, sauce tartare aux condiments, marinade du chef aux herbes fraîches.

<b>Travers de cochon ibérique</b> (env. 300gr) 23,00€ <i>Longuement confit sur l'os, véritable effiloché laqué par notre sauce mielleuse</i>	<b>Noix d'entrecôte d'Argentine</b> (env. 250gr) 30,00€ <i>Pièce préférée des Argentins, aromatique et d'une jutosité incroyable, un vrai régal</i>
<b>Château Filet de Normandie</b> (env. 200gr) 32,00€ <i>Tout le caractère du bœuf de race normande et l'infiniment tendreté du filet</i>	<b>Épaule d'agneau laiton</b> (env. 250gr) 29,00€ <i>Fondante et moelleuse, confites au miel d'épices, fruits du mendiant</i>
<b>Wagyu Kagoshima japonais</b> (env. 180gr) 59,00€ <i>Exceptionnelle et rare, à goûter une fois dans sa vie, d'une extrême tendreté à la saveur beurrée</i>	<b>Côte de veau à la crème</b> (env. 350gr) 38,00€ <i>Délicate, fondante et moelleuse, à déguster rosé, les amateurs seront comblés</i>

## Desserts

Île flottante aux cacahuètes caramélisées	7,90€
Dessert du pâtissier selon l'inspiration	10,00€
Profiterole au chocolat chaud, mousseline vanillée	11,90€
Mille-feuille croustillant revisité aux fruits de saison	9,90€
La Papillote par « Michocomigato, Le Vésinet Cœur praliné coulant, sablé, mousse et biscuit moelleux au chocolat, crémeux onctueux au tonka	12,90€
Figues rôties au miel, pistaches et crème glacée	9,50€
Café « Grand Gourmand » ou Thé (+1,00€)	12,00€
Mousse chocolat, mille-feuilles aux fruits, île flottante	
Version avec coupe de Champagne rosé	+10,00€
Rocamadour mariné au thym et à l'Espelette, MOF fromager, pain grillé, salade	12,00€

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

## Nos glaces

Nos glaces crémeuses au lait et crème fouettée	9,90€
• <b>Ras-le-Bol</b> : caramel salé coulant, pâte à cookie cru	
• <b>Amarena</b> : cerises confites confites, pistaches concassées	
• <b>Baba</b> : mini baba, raisins de Corinthe au vieux rhum	
• <b>Café liégeois</b> : coulis au café, pépites de chocolat	
• <b>Framboise Melba</b> : framboises, biscuit rose de Reims, coulis	
• <b>Banana split</b> : banane, sauce chocolat, pistaches concassées	
• <b>Dame blanche</b> : sauce chocolat et pépites de cacao	
• <b>Isphan</b> : litchis, framboises, biscuit rose de Reims	

## SEMAINIER

uniquement le midi - 15,90€

### LUNDI

Risotto d'épeautre BIO aux petits pois  
maraîchers et lard fumé

### MARDI

Axoa de cochon ibérique au chorizo et pommes de terre

### MERCREDI

Croque-Monsieur gratiné à la truffe\* et jambon blanc  
frites, salade

### JEUDI

Salade niçoise aux légumes confits émincé de thon grillé

### VENDREDI

Gravlax de saumon et salade de légumes crus aux herbes fraîches

## Express

30 minutes

## Formule du midi

24,90€

Plat du semainier  
+ café gourmand

## Petit déjeuner

de 7h30 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€

## Plats enfants

Jusqu'à 12 ans 9,00€

Steak haché frites,

Poulet rôti frites,

Gratin de macaronis

## Tea-time

11,90€

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

## Déjeuner dominical

34,00€

Avec une coupe de champagne rosé (+ 10,00€)

Enfant jusqu'à 12 ans

14,50€

Dégustation d'entrées de saison

Plats au choix : cocotte de poulet grand-mère frites, omelette salade/frites nature ou  
fromage, salade de Saint Marcelin chaud ou plat du jour

Assortiment de desserts du moment

Un verre de jus de fruits et une boisson chaude

## LES COCKTAILS CHEZ PAPILLOTE

### 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 épicé / 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 tiramisù / espresso / 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

#### Caraibe

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

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

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

### Notre sélection

	Verre 12,5 cl	Carafe 50 cl
<b>Vallée du Rhône AOP</b>		
Côtes du Rhône, Vignerons des 4 Chemins <i>Bouche veloutée, fraîche et croquante aux tanins fondus</i>	4,50 €	13,50 €

**LES CHAMPAGNES**

	<b>Verre 12.5cl</b>	<b>Bouteille 75 cl</b>
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 billes et fruits rouges</i>	<b>12,00 €</b>	<b>53,00 €</b>
Blanc de Blancs, Grand Cru, "L'origine", Gimmonnet 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**

	<b>Verre 12.5cl</b>	<b>Bouteille 75 cl</b>
<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**

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