

LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon <i>A la Parisienne, fromage fondant croûtons de pain</i>	8,90€
Œuf mollet aux champignons <i>Crème de parmesan, croûtons avec ou sans lard fumé</i>	11,90€
Foie gras de canard mi-cuit <i>Raisins de Corinthe au Sauternes sucrine, toast</i>	17,90€
Stracciatella crémeuse au potimarron <i>Rôti au miel, noix grillées, grenade</i>	10,50€
Tartare de thon* aux agrumes <i>Vinaigrette acidulée, avocat, zestes</i>	13,90€

LES INCONTOURNABLES

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

VIANDES

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

APÉRO À PICORER

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

NOTRE PLANCHE APÉRITIVE

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

VEGETARIEN

Cocotte de macaronis truffés* <i>Cuisinés et gratinés aux artichauts Pépites de foie gras de canard +6€</i>	19,00€
Burrata di bufala au potimarron <i>Cuisiné au miel, noix grillées, grenade mesclun maraîché</i>	22,50€
Ravioles de Royan à la sauge <i>Chapelure de cèpes, pousses d'épinards huile aux herbes fraîches, parmesan</i>	21,50€

POISSONS

Filet de poisson du marché <i>Tétragone au curry, amandes, piquillos</i>	21,90€
Pavé de thon* Mi-cuit <i>Fenouil cru au sésame, tartare d'avocat coriandre, vinaigrette soja-citron vert</i>	22,50€
Noix de St Jacques rôti <i>Crème de céleri, châtaignes, beurre blanc</i>	27,90€

NOS VIANDES D'EXCEPTION

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

Travers de cochon ibérique (env. 300gr) <i>Longuement confit sur l'os, véritable effiloché laqué par notre sauce mielleuse</i>	23,00€	Noix d'entrecôte d'Argentine (env. 250gr) <i>Pièce préférée des Argentins, aromatique et d'une jutosité incroyable, un vrai régal</i>	30,00€
Château Filet de Normandie (env. 200gr) <i>Tout le caractère du bœuf de race normande et l'infiniment tendreté du filet</i>	32,00€	Épaule d'agneau laiton (env. 250gr) <i>Fondante et moelleuse, confites au miel d'épices, fruits du mendiant</i>	29,00€
Wagyu Kagoshima japonais (env. 180gr) <i>Exceptionnelle et rare, à goûter une fois dans sa vie, d'une extrême tendreté à la saveur beurrée</i>	59,00€	Chapon au vin jaune (env. 300gr) <i>Délicat, fondant et moelleux, cuisiné aux marrons et aux champignons</i>	28,00€

*Truffe d'été Tuber aestivum
*Longe de thon albacore

Liste des allergènes disponible sur
demande

Prix nets TTC en euro - service inclus

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	11,50€
Mille-feuille croustillant revisité au chocolat	10,90€
La Papillote par « Michocomigato, Le Vésinet Cœur praliné coulant, sablé, mousse et biscuit moelleux au chocolat, crémeux onctueux au tonka	12,90€
Café « Grand Gourmand » (Thé ou chocolat chaud Murez +1€) Poire pochée, mille-feuille chocolat, île flottante	12,00€
Version avec coupe de Champagne rosé	+10
Rocamadour MOF, raisins de Corinthe marinés au Sauterne, pain grillé, salade	12,00€

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

GLACES

9,90€



Nos glaces crémeuses au lait et crème fouettée

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

- de 30 minutes

(Thé ou chocolat Murez +1€)

SEMAINIER

15,90€

Uniquement le midi



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 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€



LES VINS BLANCS

	Verre 12.5cl	Bouteille 75 cl
Bordeaux AOP		
Entre-deux-mers, Château Landonnet - Jaubert, 2022 <i>100% Sauvignon, vif, minéral et aromatique</i>	5,20 €	17,00 €
Bourgogne AOP		
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 €
Languedoc – Roussillon VDF		
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 €
Val de Loire AOP		
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 €
Vallée du Rhône AOP		
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 €
Alsace AOP		
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, Liquoreux BIO , 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
Val de Loire IGP		
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
Beaujolais AOP		
Brouilly, Domaine des Grandes Vignes, 2022 <i>Léger, fruité et souple</i>	-	22,00 €
Bordeaux AOP		
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 €
Bourgogne AOP		
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 €
Languedoc – Roussillon AOP		
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 €
Val de Loire AOP		
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 €
Vallée du Rhône AOP		
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
Vallée du Rhône AOP		
Côtes du Rhône, Vignerons des 4 Chemins <i>Bouche veloutée, fraîche et croquante aux tanins fondus</i>	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 €
Charles Quint, rosé <i>Équilibré et audacieux, fine billes et fruits rouges</i>	12,00 €	53,00 €
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

	Verre 12.5cl	Bouteille 75 cl
Provence AOP Minuty Prestige, Château Minuty, 2023 <i>Grenache, Tibouren, Syrah, Cinsault, frais, minéral et aromatique</i>	-	38,00€
Coteaux Varois en Provence AOP 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
Méditerranéen IGP		
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 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 tiramisu / 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

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