



BIÈRES SPÉCIALES & PRESSION

Pression 1664 - 25 cl	7.00€
Pression 1664 - 50 cl	11.50€
Picon Bière - 25 cl	7.80€
Picon Bière - 50 cl	13.50€
Picon Sirop - 25 cl	8.20€
Picon Sirop - 50 cl	14.50€
Bière sans Alcool - 33 cl	7.50€
Grimbergen blanche - 25 cl	7.50€
Grimbergen blanche - 50 cl	13.00€
Bière du moment en pression - 25 cl	7.50€
Bière du moment en pression - 50 cl	13.00€
Brookling IPA - 25 cl	7.50€
Brookling IPA - 50 cl	12.90€

APÉRITIFS

San Bitter	5.00€
Ricard	6.50€
Martini Rouge ou Blanc - 6 cl	6.50€
Gin Bombay - 4 cl	7.00€
Porto Rouge ou Blanc	7.00€
Amaretto	6.00€
Limoncello	6.50€
Apérol Spritz - 12 cl	12.00€
Lillet Wild Berry	12.00€





APÉRITIFS

Kir au vin blanc - 12 cl	6.00€
Kir Lorrain - 12 cl	6.00€
Kir Royal - 12 cl	15.00€
Vodka Grey Goose (française) - 4 cl	9.50€
Whisky Jack Daniel's - 4 cl	9.50€
Whisky Lorrain Rozelieure origine - 4 cl	10.50€

APÉRITIFS SOFT

Vittel	1 L 7.00€	50 cl 5.00€
San Pellegrino	1 L 7.50€	50 cl 6.00€
Sirops		4.50€
Limonade - 25 cl		6.50€
Coca Cola - 33 cl		6.50€
Coca Cola Zero - 33 cl		6.50€
Fuze Tea - 25 cl		6.50€
Perrier - 33 cl		6.50€
Schweppes Agrum - 25 cl		6.50€
Schweppes Tonic - 25 cl		6.50€
Jus de fruits bio - 25 cl		7.50€
Perrier Rondelle - 33 cl		6.60€





ENTRÉES... À LA CARTE

L'œuf de la ferme de Seligny poché,
Purée de pommes de terre, asperges et morilles **18.50€**

Les premières asperges blanches,
Jambon ibérique, écume façon hollandaise **19.50€**

Tataki de saumon bömlo,
Pickles de légumes, mayonnaise wasabi **22.00€**

Le Foie gras de canard, cuisiné par nos soins
Fine gelée de fraises, brioche toastée, condiment fraise **25.00€**

Pour nos amis végétariens, nous nous ferons un plaisir
de vous proposer un plat ou un menu en fonction de vos envies...





VIANDES... À LA CARTE

Le Cordon bleu de volaille

Jambon cru de région, tomme de Savoie, purée de pommes de terre riche en beurre, légumes juste snackés

29.00€

Le suprême de poulet jaune

Légumes du moment, galette de pommes de terre clin d'œil à Eustache, Jus réduit au vin jaune

29.00€

La souris d'agneau cuite basse température,

Purée de pommes de terre, légumes sautés au beurre, jus réduit au thym

32.00€

Le Filet de bœuf de nos régions,

Pommes de terre rôties comme les faisait ma Grand-Mère, Sauce au poivre vert, légumes de saison au beurre,

39.00€

La côte de bœuf de la maison Polmard " Héritage " pour 1 personne (800 g minimum),

Pommes de terre rôties comme les faisait ma Grand-Mère, Sauce au poivre vert.

69.00€

POISSONS... À LA CARTE

Le dos de lieu rôti sur chair,

Risotto aux asperges, écume légèrement citronnée

29.00€

Le poulpe grillé au beurre,

Purée de petits pois crémeuse, polenta frite, légumes du moment.

39.00€





MENU AU PETIT LOUIS...

57.00€

Entrées

Tataki de saumon bömlo,
Pickles de légumes, mayonnaise wasabi

Ou

Le Foie gras de canard, cuisiné par nos soins
Fine gelée de fraises, brioche toastée, condiment fraise

Plats

Le Cordon bleu de volaille
*Jambon cru de région, tomme de Savoie, purée de pommes de terre
riche en beurre, légumes juste snackés*

Ou

Le suprême de poulet jaune
*Légumes du moment, galette de pommes de terre clin d'œil à Eustache,
Jus réduit au vin jaune*

Ou

Le dos de lieu rôti sur chair,
Risotto aux asperges, écume légèrement citronnée

Desserts

Crème brûlée à la vanille bourbon

Ou

La Dame blanche, clin d'œil à Madame

Ou

Le Millefeuille de gavottes, crème diplomate au citron



MENU CARTE BLANCHE...

90.00€

La nouveauté en 6 plats, concoctée par le Chef Clément, il faut juste être gourmand et curieux... Uniquement pour une table complète.



DESSERTS

La Dame blanche, clin d'œil à Madame	10.00€
Tarte aux fraises revisitée	12.00€
Crème brûlée à la vanille bourbon	12.00€
Le Millefeuille de gavottes, crème diplomate au citron	12.00€
Le Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon (10 mn d'attente)	14.00€
Le Café gourmand	13.00€
Le Thé gourmand	13.50€
Le Fromage gourmand	15.50€
Le Champagne gourmand	18.90€

CAFÉS, THÉS

Expresso	3.50€
Café décaféiné	3.70€
Café allongé	4.00€
Café décaféiné allongé	4.50€
Infusion, Thé	5.00€
Café macchiatto	3.90€
Cappuccino	6.50€
Double expresso	7.00€

