



Menu A La Carte

Les Entrées

Terrine de Foies de Volailles Maison, Chutney d'Oignons
Salade D'hiver, Endive, Noix, Bleu et Œuf Mollet et Canard Fumé
Raviole de Champignons, Girolles, et Sauce Crèmeuse à L'ail Noir
Gravlax de Saumon, Betterave, Chèvre et Noisette

Les Plats

Merlu, Sauce au Lapsong Souchang, Topinambour et Confit de volaille
Piece de Bœuf Braisé, Oignons Confit, Tuile de Cantal, Cèleri Rôti
Dahl de Lentilles, Galette de Poivrons et Oignons Bahji
Canard, Sauce Orange et Miel, Légume Rôtie du Moment

Les Desserts

Entremet Aux Pommes Du Vergé D'Arnaud, Streusel de Noisette
Parfait Glacé à la Noix De Coco, Biscuit Chocolat, Meringue
Saint Honoré aux Fruits Exotiques sur Sablé Breton
Sélection de Fromages Affinés, Sureau et Fruit Sec

Entrée, Plat, Dessert **31Euros**

Entrée Plat/Plat Dessert **25 Euros**

Plat Principal **21 Euros**

Menu enfant 13€ 1plat/15€ 2 Plats/17€ Menu complet (Demander à votre serveuse)

Cafés, Thés et Douceur

3€

La sélection des Cafés Richard

- 100% arabica, Florio, *Puissant et Onctueux*
- 100% arabica de Sumatra, *Racé et Exotique*
- 100% arabica de Colombie, *Doux et Suave*
- 100% arabica du Costa Rica, *Acidulé et Complet*
- 100% arabica du Mexique (Bio), *Fin et Subtil*

Nos viandes sont d'origine française sauf indication.



Les Apéritifs Maison

Martini aux Epices

(Vodka Poire et Amaretto aux épice douce) 8€

Dark and Stormy Aux Figs

(Rhum Ambré, Figs, Citron et Bière de Gingembre) 8€

Jus Du Marché

(Sans Alcool, Jus de Choux Rouge, Cèleri, Ananas et Grenade) 5€

Peaty and Spicy 'Ice tea'

(Sans Alcool, Thé Fumé, Sirop Spicy, Citron Vert) 5€

Les Bières

Durfort 341, Blonde, Bière de Sologne, Loire et Cher 5€

Kwak, Brasserie Bosteel, Buggenhout, Belgique 5€

Eurélienne, Blonde Bio, Eure et Loire 5€

Eurélienne, Indian Pale Ale, Eure et Loire 5€

Ginette, Blanche Bio, Belgique 5€

Blanche de Namur Rosée, Belgique 5€

Les Apéritifs et Spiritueux

Kir Au Bourgogne Aligoté 6€

Kir Pétillant au Vouvray 12.5cl 7€

Crème de Cassis, Pêche, Mure

Pastis Henri Bardouin 4cl 6€

Dolin, Vermouth de Chambery, *Rouge, Blanc, Dry* 5cl 5€

Campari 5cl 5€

Suze 5cl 5€

Les Sans Alcool

Coca Cola et Coca Cola Zéro 3.5€

Orangina 3.5€

Limonade Garçon 3.5€

Lipton Ice tea 3.5€

Tonic Fever Tree 3.5€

Jus de Fruits (*Orange, Pomme, Pêche, Ananas, Tomates, Pamplemousses*) 3.5€

Les Eaux Minérales

Eau Minérale, Badoit ou Evian 1L 4.5€

Eau Minérale, Badoit ou Evian 0.5L 3.5€

Perrier 33Cl 3.5€



LA CROIX **BLANCHE**

AUBERGE

Eaux de Vie 4cl

Roger Groult Calvados du Pays d'Auge Age 12 ans	8€
Château Laubade, Bas Armagnac VSOP	7€
Rémi Martin Cognac VSOP	8€
Poire D'olivier	10€

Les Rhum 4cl

Ron Millonario, '10 aniversario', Reserva, Peru	9€
Severin, 'rhum Vieux Agricole', VSOP, Guadeloupe	12€

Les Whiskies 4cl

Bulleit Bourbon, Kentucky, USA	6€
Monkey Shoulder, Blend, Ecosse	7€
Brenne, Charente Single Malt, France	9€
Fuji, Blended Whisly, Kirin, Japan	11€
Talisker, The Distillers Edition, Iles of Skye, Ecosse	15€

Les Gins 4cl

June by 'G'vine Gin', Pêche de Vigne, France	7€
Bartolomeo, La Route des Indes, France	8€
Ki-No-Be, Gin, Japon	13€

Vodka 4cl

Absolut, Suède	6€
----------------	----

Tequila 4cl

AVION Silver, Mexique	8€
-----------------------	----

Les Liqueurs 5cl

Amaretto	5€
Cointreau	5€
Get 27/31	5€
Chartreuse	5€