



Menu A La Carte

Les Entrées

Terrine de Foies de Volailles Maison, Chutney d'Oignons
Tartare de Thon, Citron Vert, Avocat, Sésame et Dashi
Gnocchi Primavera, Fève, basilic, Epinard, Pignons de Pins
Foie Gras de Canard, Rhubarbes et Gingembres (*Supplément 8€*)

Les Plats

Agneau, Fenouil et Poivrons Rouges, Aubergine Grillé, Raz el Hanout
Saumon D'Ecosse, Lentille Noir, Sauce chorizo et Crème d'ail
Filet de Cannette, Légumes de Printemps, Purée D'Oignons
Risotto d'Epeautre, Asperges Verte et Œuf Pané

Les Desserts

Entremet Chocolat, Cœur Fruit Rouge, Sarasin et Grenades
Parfait Glacé à la Cerise, Biscuit Vanille et Meringue
Paris-Brest, Crème de Noisette, Gel d'Amaretto et Spéculos
Sélection de Fromages Affinés

Entrée, Plat, Dessert **30Euros**

Entrée Plat/Plat Dessert **24 Euros**

Plat Principal **20 Euros**

Menu enfant 12€ 1plat/14€ 2 Plats/16€ 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

Rossini au Basilic

(*Vouvray Pétillant, Purée de fraise, Sirop de basilic*) 8€

Pimm's

(*Pimm's N°1, Concombre, Fraise, Agrumes et Limonades*) 8€

Jus Printanier

(*Sans Alcool, Jus de Carotte, Purée de Fraise, Pamplemousse, Cumin*) 5€

Peaty and Spicy 'Ice tea'

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

Les Bières

Octopus, '1429', Blonde, Chaingy, Loiret 5€

1515 Blanche, Brasserie Guillaume, Cour-Cheverny 5€

Kwak, Brasserie Bosteel, Buggenhout, Belgique 5€

Eurélienne, Blonde, Retrodor, Eure et Loire 5€

Eurélienne, Indian Pale Ale, Eure et Loir 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, Ananas, Tomates, Pamplemousses*) 3.5€

Les Eaux Minérales

Eau Minérale, Badoit ou Evian 1L 4€

Eau Minérale, Badoit ou Evian 0.5L 3€

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

Saint James, Royal Ambré, Martinique	6€
Ron Millonario, '10 aniversario', Reserva, Peru	9€
La Favorite Cœur de Rhum, Martinique	11€
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€