



Chers clients...

Notre équipe est ravie de vous retrouver et de vous accueillir dans notre restaurant, après cette période difficile.

Nous nous sommes efforcés de tout mettre en œuvre pour permettre une réouverture de votre restaurant dans les meilleurs délais et surtout dans les meilleures conditions sanitaires.

Notamment selon les réglementations ordonnées par les autorités gouvernementales.

Aussi, notre carte se voit allégée, quelques temps, afin de vous satisfaire selon la disponibilité des produits.

De plus, vous trouverez des stickers « QR code », sur vos tables.

En les scannant avec votre smartphone, ils vous permettent d'accéder à notre carte (Menu et Boissons).

Merci d'avance pour votre compréhension.

**Afin de vous éviter d'attendre nous vous proposons de choisir vos desserts à la commande. Merci*

Les informations sur les allergènes sont à votre disposition affichées sur notre chambre à vin face au bar

Menu Charmettes

42.00 *Euros* HB

- Foie Gras de Canard Maison, confit d'oignon
- Tatare de saumon mariné sur salade orientale
- Fricassée de gambas Provençale, médaillon de St Jacques
- Nage d'escargots poêlés crévés de foie gras
- Assiette de Pata Negra Puro Bellota Iberico (sup 12€)
- Feuilleté de Riz de Veau Forestière (sup 4€)

-
- Traditionnel Rognons de veau sautés à la persillade
 - Dos de cabillaud à la coriandre, sur son risotto à la roquette
 - Tendre filet de bœuf aux 2 cuissons sauce poivre, gratin de pommes de terre
 - Gambas décortiquées déglacées au Bourbon
 - Magret de Canard rôti au Foie Gras, Pommes tournées
 - Filet de Bœuf poêlé Façon Rossini, Déglacé au Cognac (sup15€)
 - Poêlée de Noix de St Jacques au Pistou sur tagliatelle (sup 15€)

Plateau du Fromager selon arrivage

- Champagne Gourmand (12€)
- Mille-feuilles de framboise fraîches revisitée, crème brûlée
- Moelleux au chocolat mi cuit, crème anglaise
- Profiteroles maison glace vanille, chocolat chaud
- Panacotta Vénitien aux fruits rouges
- Traditionnel Colonel, citron, vodka (sup 3€)

CARTE DES VINS



« Convier quelqu'un c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit »

(Jean Anthelme Brillat Savarin)

Apéritifs

	€	
Cocktail Maison	10,00	- 12cl
Cocktail Chantaco (sans alcool)	7,00	-12cl
Kir royal	10,00	-10cl
Coupe de Champagne	12,00	-10cl
Américano Maison	10,00	-6 cl
Martini, Porto	8,00	-5 cl
Kir Vin Blanc	7,00	-10 cl
Bière (1664)	5.50	-25 cl
Ricard, Pastis	7.00	-2 cl

Softs

Jus de tomate us d'orange, jus d'ananas, jus d'ananas	6.00	- 25cl
Schweppe S , orangina , ice tea	6,00	-33cl
Perrier	6,00	-20cl
Coca, coca light, coca zero	6,00	-33cl

whiskies

J&B 9, 00 -4 cl

Malt :

lagavulin **16ans** , Oban **14 ans** , Talisker **10 ans** 14.00 -4cl

Glenkinchie **10 ans** , Dalwhinnie **15 ans**

Chivas **Blend** 12 ans , Jack Daniel's

Pour les vins: **AOC: Appellation d'Origine Contrôlée**

AOP: Appellation d'Origine Protégée

Bordeaux Crus Classés et Grand Vins 75cl

Château Houissant Saint Estèphe Cru bourgeois 1985	170,00€
Château La Louvière Grand vin de Graves Pessac-Léognan 1996	159,00€
Château du Margaux Pavillon Rouge 1996	395,00€
Château Lynch Bages Pauillac Grand Cru Classé 1995	429,00
Château Canon Saint Emilion 1er Grand cru Classé 1996	250,00€
Château La Gaffeliere 1^{er} Grand cru Classé 1996	250,00€
Château Beaugard Pomerol 1996	210,00€
Château Peyrabon Haut Médoc 1982	195,00€
Château Margaux 1^{er} Grand Cru Classé 1996	1990,00€

« Si vous le désirez, un wine bag vous est proposé pour emporter votre bouteille.. »

Bordeaux

Bordeaux Rouge

75cl

<i>Domaine du Teston Famille Laffitte Merlot cote de Gascogne</i>	36.00	
<i>Château Haut-Beauséjour Saint Estèphe 2015 AOC</i>	59,00	
<i>Saint- Emilion Chapelle de la Trinité Borie-Manoux 2017 AOC</i>	45,00	
<i>Pavillon des Saint Estèphe Appellation St Estèphe A.O ;Contrôlé 2016</i>	49,00	
<i>Château Coutelin-Merville Saint Estèphe Cru Bourgeois 2007 AOC</i>	49.00	
<i>St Estèphe Château de Pez Grand Vin 2012 AOC</i>	99,00	
<i>Domaine du Château Pichon Longueville Réserve de la Contesse Pauillac 2015</i>		AOC
	139,0	
<i>Pauillac Baron Philippe de Rothschild MOUTON CADET Réserve 2014 épuisé</i>		
AOC	59,00	

Bordeaux Blanc 75 cl

*Domaine du Teston **Famille Laffitte** Sauvignon cote de Gascogne* 36.00

Dordogne

*Château **Grand Dousprat Sainte Croix du Mont** AOC (**Blanc Liquoreux**)* 39,00

Sud-Ouest rouge, blanc, rosé

*Petit baron **Blanc** Sauvignon, Sémillon **Buzet 2018*** 36,00

*Petit baron **Rosé** Merlot, Cabernet **Buzet 2018*** 36,00

Bourgogne Rouge

75 cl

<i>Rully Appellation Rully A O C Louis Latour</i>	49,00
<i>Marsannay Grand Vin de Bourgogne AOC Louis Latour</i>	49,00
<i>Mercurey Domaine Adélie AOC Albert Bichot</i>	75,00
<i>Haute Côte de Nuit Les Dames Huguette AOC A.Bichot</i>	49,00
<i>Chassagne-Montrachet AOC Grand vin de Bourgogne Louis Latour</i>	88,00 épuisé
<i>Santenay Latour Louis Latour AOC Grand vin de Bourgogne</i>	65,00
<i>Santenay La Comme Appellation origine Premier Cru contrôlé L. Latour</i>	86,00
<i>Volnay AOC Premier Cru En Champans Domaine de Montille 2009</i>	215,00 épuisé
<i>Morey Saint Denis Laforge 1^{er} cru AOC 1992</i>	265, 00
<i>Pommard 1^{er} Cru- AOC Les Pézerolles Domaine de Montille 2010</i>	229,00
<i>Vosne-Romanée AC Louis Latour 1993</i>	319,00

Bourgogne Blanc

75 cl

<i>St Véran Les Deux Moulins Louis Latour AOC</i>	43.00
<i>Haute Côte de Nuit AOC A.Bichot</i>	49.00
<i>Mercurey Albert Bichot AOC Domaine Adélie</i>	75,00
<i>Chablis Domaine le Verger Geoffroy A O Protégée</i>	48,00
<i>Pouilly Fuissé Pascal Renaud AO Protégée Vieilles vignes</i>	59,00
<i>Puligny- Montrachet Louis Latour AOC</i>	138.00
<i>Meursault 1^{er} cru Louis Latour</i>	156.00
<i>Corton Charlemagne Grand cru AOC Louis Latour</i>	165,00

Côte de Provence Rosé, Rouge et Blanc

75CL

<i>Côte Provence Cuvée du Golfe de St Tropez Rosé A O Protégée</i>	32,00
<i>Château Minuty M Cote de Provence Rosé A O Protégée</i>	39,00
<i>Château Minuty M Cote de Provence Rouge A O Protégée</i>	39,00
<i>Château Minuty M Cote de Provence Blanc A O Protégée</i>	39,00
<i>Château Minuty Cuvée spécial 281 A O Protégée</i>	99,00
<i>Bandol Domaine d'Ott Château Romassan AOC</i>	59,00

Val de Loire Rosé

<i>Domaine des vieux Pruniers Thiroit Fournier Sancerre rosé AOC</i>	38,00
--	-------

Beaujolais Rouge

<i>Brouilly Château de Saint Lager AO Protégée</i>	36,00
<i>Juliéna Domaine Bergeron AOC</i>	36,00

Côte du Rhône

<i>Crozes Hermitage Brunel de la Gardine AOC</i>	46,00€
<i>Gigondas AOC Domaine Grand Romane</i>	45,00€
<i>Château Neuf du Pape AOC Château Saint -Roch Brunel</i>	69,00€

Loire Rouge

<i>St Nicolas de Bourgueil G Saget A.O.C</i>	31,00
<i>Saumur Champigny G Saget A.O.C</i>	31,00
<i>Domaine des vieux Pruniers Thiroit Fournier Sancerre rouge AOC</i>	38,00

Loire Blanc

75 cl

<i>Le Domaine Saget Pouilly Fumé blanc AOC</i>	39,00
<i>Domaine des vieux Pruniers Thiroit Fournier Sancerre blanc AOC</i>	38,00

EAUX MINERALES

		€	
		Bte	½
	100 cl	50cl	
Vittel	7,50	6.00	
Badoit	7,50		
San-Pellegrino	7,50	6.00	
Evian	7,50		
Chateldon	8.00	75CL	
Café 3.50			
Infusion 3.50			

LIQUEURS / ALCOOLS (5cl)

Eau de Vie de Poire	14,00€
Vielle Prune	14,00€
Calvados	14,00€
Cognac	14,00€
Armagnac	14,00€
Get 27	14,00€
Get 31	14,00€
Marie Brizard	14,00€
Bailey's	14,00€

Les ½ Bouteille 37.5 CL

VIN ROUGE 37,5cl

37,5 cl

½ Château Haut-Beauséjour Saint-Estèphe AOC	31,00
½ Saint- Emilion Chapelle de la Trinité Borie-Manoux AOC	24,00
½ Château de Curcier 2013 Gaves AOC	20,00
½ Châteaux de Pez St Estèphe AOC	49.00
½ Domaine des vieux Pruniers Thiot Fournier Sancerre rouge AOC	19,00
½ Saumur Champigny Guy Saget A.O.C	18,00
½ St Nicolas de Bourgueil Guy Saget AOC	18,00

VIN BLANC 37,5cl

½ Domaine des vieux Pruniers Thiot Fournier Sancerre blanc AOC	19,00
½ Le Domaine Saget Pouilly Fumé blanc val de Loire	22,00
½ Pouilly Fuissé Pascal Renaud A O Controlée Vieilles vignes	29.50

VIN ROSE 37,5cl

½ Domaine des vieux Pruniers Thiot Fournier Sancerre Rosé AOC	19.00
½ Cote de Provence Dom. Du Golf de St Tropez Rosé A O Contrôlée	17,00
½ Bandol Domaine d'Ott Château Romassan AOC	32.00

CHAMPAGNES 75CL

<i>Lombard Brut référence Brut Epernay France depuis 1925</i>	79,00
<i>Lombard Brut Rosé Premier Cru</i>	109.00
<i>Lombard Brut référence Brut Epernay Magnum 150 cl</i>	160.00
<i>Ruinart Brut Blanc de Blanc</i>	129.00
<i>Magnum Ruinart Brut Blanc de Blanc</i>	259.00
<i>Magnum Ruinart Brut Reims France</i>	215.00
<i>Ruinart Brut Reims France</i>	109.00
<i>Ruinart Brut Rosé Reims France</i>	129.00
<i>Louis Roederer Brut Premier</i>	105,00
<i>Cristal Roederer Brut Millésimé</i>	299,00



La Champagne

