



**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

# **. Menu Charmettes**

**Entrée, Plat, Fromages et Dessert 49.00 Euros**

**Entrée, Plat 42.00 Euros**

**Plat, Dessert 39.00 Euros**

## **Entrées**

- Brochette de gambas à la Provençale, mirepoix de légumes
- Nage d'escargots poêlés crévés de foie gras
- Foie Gras de Canard Maison, confiture de figue
- Mille-feuille d'asperge poilées aux écrevisses de Louisiane
- Tartare de saumon mariné, sauce sriracha huile d'olive et aromates
- Assiette de Pata Negra Iberico, tranché à la main, fermier 100g (sup 19€)
- Caviar De Neuvic Signature (bte10g sup 24€ bte sup 30g 72€)

## **Suggestion du jour**

---

## **Plats**

- Traditionnel Rognons de veau sautés à la persillade
- Dos de cabillaud rôti au velouté de queues de morilles
- Saumon de Norvège mi cuit snacké aux saveurs asiatiques
- Tendre filet de bœuf aux 2 cuissons sauce poivre, gratin de pommes de terre
  - Gambas décortiquées déglacées au cognac
- Tournedos de 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€)
  - Belle Sole Meunière préparée à table (sup 18€)
  - Homard bleu breton au beurre blanc (sup 30€)
- Ris de veau tous simplement braisé à l'ancienne dans son jus (sup 15€)
  - Suggestion du jour

---

**Plateau du Fromager selon arrivage**

## **Desserts**

- Champagne Gourmand (14€)

-Café gourmand (sup 3€)

-Mille-feuilles de framboise fraîches revisité, crème brûlée

- Moelleux au chocolat mi cuit, crème anglaise

- Profiteroles maison glace vanille, chocolat chaud

- Panacotta Vénitien, aux fruits exotiques

Le After eight Glace menthe chocolat, Get 27, mikado (sup 3€)

Le Fresh lemon Sorbet citron jaune, Limoncello, meringue (sup 3€)

*\*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**

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

**(Jean Anthelme Brillat Savarin)**

*. Nos menus sont servis hors boissons*

## 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	12,00	- 12cl
Cocktail Chantaco (sans alcool)	8,00	-12cl
Kir royal	12,00	-10cl
Coupe de Champagne	14,00	-10cl
Américano Maison	10,00	-6 cl
Martini, Porto	8,00	-5 cl
Kir Vin Blanc	8,00	-10 cl
Bière (1664)	6.50	-25 cl
Ricard, Pastis	8.00	-2 cl
Spritz Maison	16.00	

## Softs

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

## whiskies

J&B	10, 00	-4 cl
-----	--------	-------

## Malt :

Lagavulin <b>16ans</b> , Copper Dog , Talisker, Aberlour <b>10 ans</b>	15.00	-4cl
Glenkinchie <b>10 ans</b> , Dalwhinnie <b>15 ans</b>		
Chivas <b>Blend</b> 12 ans , <b>Jack Daniel's</b>		

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

**AOP: Appellation d'Origine Protégée**

## Bordeaux Crus Classés et Grand Vins 75cl

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

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

## Bordeaux

### Bordeaux Rouge

75cl

<b>Beau Rivage</b> Borie Manoux Appellation Bordeaux Contrôlé	37.00
Chateau Haut vignoble Seguin <b>Appellation St Estehe Controlé</b>	54.00
<b>La Fleur De Couhins</b> 2016 <b>Pessac Léognan</b> Grand vin de Graves	62.00
<b>Segond de PEZ</b> 2éme vin de propriété <b>Saint Estèphe 2019 AOC</b>	59,00
<b>Margaux Villa Mansoury</b> 2017 <b>AOC GRAND VIN DE BORDEAUX</b>	62.00
<b>Chateau Poujeaux La salle</b> Moulis 2017 Appellation controlé	69.00
<b>Saint- Emilion</b> Chapelle de la Trinité Borie-Manoux <b>AOC</b>	45,00
<b>Haut Médoc</b> La légégende Fonreaud <b>2015</b>	59.00
Château Bouquey <b>Saint Emilion GRAND Crus 2017 AOC</b>	59.00
<b>St Estèphe</b> Château de <b>Pez Grand Vin 2014 AOC</b>	99,00
<b>Château Pichon Longueville</b> Réserve de la Comtesse <b>Pauillac AOC</b>	139,00
Bordeau <b>blanc Beau Rivage</b> Borie Manoux <b>AOP</b>	37.00

### Dordogne

Château <b>Grand Dousprat Sainte Croix du Mont</b> AOC ( <b>Blanc Liqueureux</b> )	39,00
--	-------

## Bourgogne Rouge

75 cl

<i>Rully Appellation Rully A O C Louis Latour</i>	64,00
<i>Marsannay Grand Vin de Bourgogne AOC Louis Latour</i>	54,00
<i>Mercurey Abert Bichot domaine Adélie AOP</i>	79,00
<i>Haute Côte de Nuit Les Dames Huguette AOC A.Bichot</i>	64,00
<i>Chassagne-Montrachet AOC Grand vin de Bourgogne Louis Latour</i>	88,00
<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 2010</i>	245,00
<i>Morey Saint Denis Laforge 1<sup>er</sup> cru AOC 1992</i>	265,00
<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru- AOC Les Pézerolles Domaine de Montille 2010</i>	229,00
<i>Vosne-Romanée AC Louis Latour 1993</i>	319,00 Epuisé

## Bourgogne Blanc

75 cl

<i>St Véran Les Deux Moulins Louis Latour AOC</i>	49,00
<i>Haute Côte de Nuit AOC A.Bichot</i>	64,00
<i>Mercurey Albert Bichot AOC Domaine Adélie AOP</i>	79,00
<i>Chablis Appellation Origine Protégée</i>	49,00
<i>Pouilly Fuissé Pascal Renaud AO Protégée Vieilles vignes</i>	59,00
<i>Puligny- Montrachet Louis Latour AOC</i>	138,00
<i>Meursault Louis Latour A Meursault contrôlé</i>	156,00
<i>Corton Charlemagne Grand cru AOC Louis Latour</i>	365,00



### Côte de Provence Rosé, Rouge et Blanc

75CL

<i>Cuvée du golfe prestige Côte Provence Rosé</i>	<i>A O Protégée</i>	36,00
<i>Minuty M Cote de Provence Rosé</i>	<i>A O Protégée</i>	39,00
<i>Minuty M Cote de Provence Rouge</i>	<i>A O Protégée</i>	39,00
<i>Minuty M Cote de Provence Blanc</i>	<i>A O Protégée</i>	39,00
<i>Château Minuty Cuvée spécial 281</i>	<i>A O Protégée</i>	99,00
<i>Bandol Domaine Ott Château Romassan</i>	<i>AOC</i>	65,00

### Val de Loire Rosé

<i>Domaine des vieux Pruniers Thiroit Fournier Sancerre rosé</i>	<i>AOC</i>	39,00
--	------------	-------

### Beaujolais Rouge

<i>Brouilly Louis Latour Appellation Brouilly contrôlé</i>	39,00	
<i>Juliéna Domaines Bergeron</i>	<i>AOC</i>	39,00

### Côte du Rhône

<i>Crozes Hermitage ESPRIT Jean</i>	<i>AOC</i>	52,00€
<i>Gigondas AOC Pierre Amadieu Romane Machotte</i>	46,00€	
<i>Château Neuf du Pape AOC Château Saint -Roch Brunel</i>	69,00€	

### Loire Rouge

<i>St Nicolas de Bourgueil G Saget</i>	<i>A.O.C</i>	37,00
<i>Saumur Champigny G Saget</i>	<i>A.O.C</i>	37,00
<i>Domaine des vieux Pruniers Thiroit Fournier Sancerre rouge</i>	<i>AOC</i>	39,00

### Loire Blanc

75 cl

<i>Pouilly Fumé Présage clair de Burmes Saget</i>	<i>A Contrôlée</i>	39,00
<i>Domaine des vieux Pruniers Thiroit Fournier Sancerre blanc</i>	<i>AOC</i>	39,00

## EAUX MINERALES

		€	
		Bte	½
	100 cl	50cl	
Vittel	8,50	6.50	
Badoit	8,50		
San-Pellegrino	8,50	6.50	
Evian	8,50		
Chateldon	9.00	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 <b>Saint-Estèphe AOC</b>	32,00
½ <b>Saint Emilion</b> chapelle de la Trinité Borie Manoux AOC	25.00
½ Châteaux de <b>Pez St Estèphe AOC</b>	49.00
½ Domaine des vieux Pruniers Thirot Fournier <b>Sancerre rouge AOC</b>	20,00
½ <b>Saumur Champigny</b> Guy Saget <b>A.O.C</b>	19,00
½ St Nicolas de Bourgueil Guy Saget <b>AOC</b>	19,00

### **VIN BLANC 37,5cl**

½ Domaine des vieux Pruniers Thirot Fournier <b>Sancerre blanc AOC</b>	20,00
½ <b>Pouilly Fuissé Pascal Renaud A O Controlée Vieilles vignes</b>	29.50
½ Pouilly fumé La Perrières A C	27.00

### **VIN ROSE 37,5cl**

½ Domaine des vieux Pruniers Thirot Fournier <b>Sancerre Rosé AOC</b>	20.00
½ Terre de Mer Maître vigneron de la <b>Presqu'île de Saint Tropez Rosé A O P</b>	19,00
½ <b>Bandol Domaine d'Ott</b> Château Romassan <b>AOC</b>	32.00

## CHAMPAGNES 75CL

<i>H.Blin <b>Brut tradition</b> Maison depuis 1947</i>	85.00
<i>Ruinart Brut <b>Blanc de Blanc</b></i>	189.00
<i><b>Magnum</b> Ruinart Brut <b>Blanc de Blanc</b></i>	399.00
<i><b>Magnum</b> Ruinart <b>Brut</b> Reims France</i>	290.00
<i><b>Ruinart</b> Brut Reims France</i>	139.00
<i><b>Ruinart</b> Brut <b>Rosé</b> Reims France</i>	189.00
<i>Louis Roederer <b>Brut Collection</b></i>	125,00
<i>Cristal Roederer <b>Brut Millésimé</b></i>	299,00



# La Champagne

