



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 a 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 16ans , Copper Dog , Talisker, Aberlour 10 ans	15.00	-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 Beauregard 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

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

Dordogne

Château Grand Dousprat Sainte Croix du Mont AOC (Blanc Liqueureux)	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^{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 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>Juliéas Domaine 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 A.O.C</i>		37,00
<i>Saumur Champigny G Saget 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 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 Saint-Estèphe AOC	32,00
½ Saint Emilion chapelle de la Trinité Borie Manoux AOC	25.00
½ Châteaux de Pez St Estèphe AOC	49.00
½ Domaine des vieux Pruniers Thirot Fournier Sancerre rouge AOC	20,00
½ Saumur Champigny Guy Saget A.O.C	19,00
½ St Nicolas de Bourgueil Guy Saget AOC	19,00

VIN BLANC 37,5cl

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

VIN ROSE 37,5cl

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

CHAMPAGNES 75CL

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



La Champagne

