

Laurent Dubois

LA VACHE

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ GOURMANDE & BONNE ONION SOUP, GOOD AND TASTY	16,00€
LA BURRATA AVOCAT BURRATA DE 250G, CRÉMEUX D'AVOCAT AIL CONFIT, VIERGE (PIMENTS VERTS DOUX, CORIANDRE & ÉCHALOTE), GRANOLA DE NOISETTES 250G BURRATA, AVOCADO CREAM, GARLIC CONFIT, VIRGIN (SWEET GREEN CHILLIES, CORIANDER & SHALLOT), HAZELNUT GRANOLA	24,00€
LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE » COMTÉ, JAMBON BLANC LABEL ROUGE, MOUTARDE À LA NOIX COMTÉ CHEESE, HAM, WALNUT MUSTARD	18,00€
LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES* » MOZZARELLA, BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC LABEL ROUGE MOZZARELLA CHEESE, SUMMER TRUFFLE BREAKING WITH FLAVOURING, TRUFFLE HAM	23,00€
LE BURGER FAÇON LAURENT DUBOIS RECOUVERT D'UNE FONDUE DE COMTÉ BŒUF HACHÉ 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS BEEF BURGER COVERED IN COMTE CHEESE, SAINT-NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED ONIONS VERA SPICES, BURGER SAUCE, GERKINS	26,00€/DOUBLE 30,00€

LA BREBIS

TATIN D'OIGNONS ROUGES & ROQUEFORT TATIN D'OIGNONS ROUGES COMPOTÉS AU MIEL & AU VINAIGRE DE XÉRÈS, PÂTE FEUILLETÉE, CRÈME DE ROQUEFORT, NOISETTES TORRÉFIÉES RED ONION TRAT TATIN WITH HONEY & VINEGAR, ROQUEFORT CREAM, NUTS	19,00€
GYROS AVOCAT FETA GALETTE NAAN, CRÈME DE FETA, FALAFEL AUX HERBES, AVOCAT, CONCOMBRE, SAUCE VIERGE ZAAATAR PIMENT VERT DOUX & ÉCHALOTE NAAN GALETTE, FETA CREAM, HERBES FALAFEL, AVOCADO, COCOMBER, ZAAATAR, SWEET GREEN CHILLIES & SHALLOT SAUCE	24,00€

LA CHÈVRE

LA CHAVIGNOL TRADITION CHAVIGNOL PANÉ, PANACHE DE SALADE, BETTERAVES, CROÛTONS, LARDONS & SA VINAIGRETTE BALSAMIQUE BREADED CHAVIGNOL, SALAD, BEETROOT, CROUTONS, BACON & BALSAMIC VINEGAR	22,00€
LE CROQUE VÉGÉTARIEN « CHÈVRE » CHAVIGNOL, ASPERGES VERTES, POUSSÉS D'ÉPINARD, MOUTARDE À L'ESTRAGON CHAVIGNOL CHEESE, GREEN ASPARAGUS, SPINACH & TARRAGON MUSTARD	16,00€

LA BUFFLONNE

BOCCONCINI TOMATES BASILIC MOZZARELLA BOCCONCINI, CONFITURE DE TOMATE BASILIC, TOMATES FRAÎCHES, BASILIC FRAIS BOCCONCINI MOZZARELLA, TOMATO BASIL MARMELADE, FRESH TOMATO & BASIL	22,00€
CAMEMBERT RÔTI CAMEMBERT CHAUD À LA TRUFFE, CROÛTONS GRILLÉS À L'HUILE TRUFFÉE HOT CAMEMBERT CHEESE WITH TRUFFLE, GRILLED BREAD WITH TRUFFLE OIL	26,00€

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES EN SUPPLÉMENT

ŒUF MOLLET OU DUR BIO/ BOLLED EGG OR HARD EGG	1,80€
SALADE (ROMAINE, TRÉVISE, ROQUETTE) / SALAD	5,00€
FRITES/ FRENCH FRIES	7,00€
RIZ PILAF/ RICE	7,50€
PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON BEURRE DEMI-SEL/ MASH POTATOES	8,00€
FRITES AU COMTÉ/ CHEESE COMTE WITH FRENCH FRIES	9,00€
LÉGUMES DE SAISON/ VEGETABLES	10,00€

PLANCHES FROMAGES-CHARCUTERIES

LE FROMAGE DU MOMENT CHEESE OF THE DAY	7,00€
ASSORTIMENT LES 3 FROMAGES ASSORTMENT OF 3 CHEESES BY LAURENT DUBOIS	19,00€
ASSORTIMENT LES 5 FROMAGES ASSORTMENT OF 5 CHEESES BY LAURENT DUBOIS	29,00€
ASSORTIMENT LES 3 CHARCUTERIES ASSORTMENT OF 3 CHARCUTERIES	20,00€
PLANCHE MIXTE CHEESES AND CHARCUTERIES SELECTION	35,00€

LES DESSERTS

BOULES DE GLACES PAR MAISON ALPEREL CUP OF ICE CREAM	1 BOULE 3.50€ 2 BOULES 6.50€
DESSERT DU JOUR DESSERT OF THE DAY	VOIR ARDOISE
ASSIETTE DE 3 CHOUX BY BULLIZ SELECTION OF 3 CHOUX OF THE DAY	7,00€
PÂTISSERIE PAR NINA MÉTAYER NINA'S MÉTAYER SELECTION	13,00€
CAFÉ CHOU BY BULLIZ COFFEE CHOU	5,50€
CAFÉ GOURMAND GOURMET COFFEE	11,00€

MENU ENFANT / KIDS MENU -12 Ans

STEAK HACHÉ/FRITES ou
STEAK WITH FRENCH FRIES
NUGGETS MAISON/FRITES ou
NUGGETS WITH FRENCH FRIES
CROQUE JAMBON COMTÉ/FRITES
TOASTED HAM AND CHEESE

16,00€

LES BOISSONS

CHAMPAGNE / CHAMPAGNE	14CL	BTL
BARONS DE ROTHSCHILD EXTRA BRUT	15,00 €	80,00€
BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ	16,00 €	90,00€
BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS	-	90,00€
BARONS DE ROTHSCHILD MILLÉSIMÉ 2014	-	110,00€

/ À LA PISCINE

PISCINE DE CHAMPAGNE AUX FRUITS – 40CL CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD. (FRAISES, CITRON, ORANGE OU PAMPLEMOUSSE)	40,00€
PISCINE DE VIN BLANC « MIROIR D'EAU BLANC » - 14CL	10,00€
PISCINE DE ROSÉ « AUTHENTIQUE ROSÉ » - 14CL	10,00€

VINS BLANCS / WHITE WINES

CL	12 CL	25 CL	75 CL
MÂCON-VILLAGES « NOS CINQ TERROIRS » (BOURGOGNE)	10,00€	18,00€	49,00€
SANCERRE « LES BELLES DAMES » CUVÉE SILEX (LOIRE)	12,00€	19,00€	52,00€

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

GOLOSO « PIC SAINT LOUP » BIO (LANGUEDOC)	8,00€	14,00€
---	-------	--------

VINS ROUGES / RED WINES

PINOT NOIR « SÉISME » VIN VOLCANIQUE (PUY DE DÔME)	8,00€	14,00€	40,00€
GRAVES « CHÂTEAU DE LA MAZEROLLE » (BORDEAUX)	10,00€	18,00€	49,00€
PIC SAINT LOUP « ESPRIT » (LANGUEDOC)	10,00€	18,00€	49,00€

BOISSONS FRAÎCHES / COLD BEVERAGES

COCA-COLA /ORIGINAL /ZERO (33 CL)	7,00€
FANTA (25CL)	7,00€
FEVER-TREE TONIC (20CL)	7,00€
LIMONADE FRANÇAISE (33CL)	7,00€
JUS D'ORANGE FRAIS	8,00€
JUS DE FRUITS BIO (25CL)	8,00€
THÉ GLACÉ MAISON NON SUCRÉ (33CL)	8,50€
ABATILLES (PLATE OU GAZEUSE) (33CL ET 75 CL)	4,80€ / 6,80€
CHATILDON (75 CL)	9,00€
EAU DETOX DU MOMENT	10,00€

DEMANDER LA COMPOSITION DE L'EAU DETOX DU MOMENT

BIÈRES / BEERS

PRESSION DU MOMENT	7,00€	12,00€
BLANCHE OU BLONDE (33CL)	8,00€	
IPA	8,00€	
« LA MIE » IPA réalisée en circuit court à partir de surplus de pain Avec « LA MIE » agissez pour la planète.		
BIÈRE SANS ALCOOL (33CL)	6,50€	
GINGER BEER (25CL)	6,50€	

COCKTAILS & MOCKTAILS / COCKTAIL & MOCKTAIL

APÉROL SPRITZ ROYAL	18,00€
SAINT-GERMAIN SPRITZ ROYAL	18,00€
MOJITO	16,00€
GIN LITCHI & CHERRY	16,00€
GIN BULLES	16,00€
MOSCOW MULE	16,00€
FRESH	12,00€
SPRITZ MARTINI	12,00€

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

ESPRESSO / CAFÉ ALLONGÉ AMERICAN COFFEE	3,80€
DOUBLE ESPRESSO DOUBLE COFFEE	7,00€
NOISETTE NOISETTE	4,00€
CAFÉ AU LAIT COFFEE WITH MILK	4,60€
LATTÉ / CAPPUCCINO LATTE/ CAPPUCCINO	7,50€
THÉ PALAIS DES THÉS / INFUSION TEA / INFUSION	6,00€

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats. The allergen list is available upon request
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. All our « homemade » dishes are prepared in our kitchen from raw food products.
Tous nos vins sont AOC sauf mention contraire. All our wines are CAO except mention other wines. PRIX NETS TTC

22/02/2024

MARCHÉ & DÉGUSTATION
PRINTEMPS DU GOÛT
PRODUITS DE BUCHE