



APERITIF & GRIGNOTAGE

- Ardoise de fromages affinés, graines, fruits 15 €
- Belle Planche de charcutailles, Pickles & Beurre fermier 15 €
- Terrine de foie gras mi cuit, Recette de la grand-maman de notre chef 13 €

ENTRÉES

- Blanc de poireaux, girolles sautées, Hadock fumé & œuf poché en mereutte 10 €
- Petit cassoulet noir & vert, joues de cochon confites au mirin 9 €
- Sardines grillées, fenouil mariné, citron confit, tomates séchées & pétales d'ail 8 €
- Truite de mer en gravellax, pickles minute de papaye verte & concombre, groseilles 9 €
- Canneloni au potimarron, Fourme d'Ambert & pignons toastés 8 €

PLATS

- Le Burger de Stefan 18 €
- Dos de cabillaud rôti à la peau, pâtisson au four & jus de cèpes 24 €
- Pour les vegan : marmite de protéines de soja, lait de coco & épeautre (gluten free) 13 €

LES VIANDES À PARTAGER

- Côte de bœuf bavaroise maturée 1,2Kg min frites maison & crème de gorgonzola 70 €
- La recette de Grand-mère à partager (4 Pers Minimum) :
Epaule D'agneau confite de 7 heures en gardiane, racines rôties 22 € /pers

DESSERTS

- Cœur coulant au chocolat, glace au gingembre confit (no glu) 7 €
- Véritable tarte Tatin, crème épaisse d'Isigny 7 €
- Charlotte au chocolat épicé, glace au sésame & coulis de chocolat blanc 8 €

TOUS NOS PLATS SONT RÉALISÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS & DE SAISON
RECETTES CONÇUES & RÉALISÉES PAR NOTRE CHEF STEFAN LAUGÉNIE



MENU JACK 35 € TTC

Entrées

Sardines grillées, fenouil mariné, citron confit, tomates séchées & pétales d'ail

Canneloni au potimarron, Fourme d'Ambert & pignons toastés

Plat

Bus burger frites Maison

Filet de Julienne, quinoa aux épices.

Dessert

Cœur coulant au chocolat, glace au gingembre confit (no glu)

Véritable tarte Tatin, crème épaisse d'Isigny

Vins

1bt/3 pers :

Chardonnay les jamelles &/ou Côtes de Castillon,
Château Gde Terre, Cuvée les griottes.

After diner

Bouteille alcool &/ou Champagne 180 €

Package after Diner : 6 bouteilles alcool &/ou Champagne 850 €

POSSIBILITÉ DE CHANGER LES DESSERTS INDIVIDUELS PAR UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROYAL CHOCOLAT, FRAMBOISIER OU FRAISIER

Pour toute réservation de 8 convives ou plus un acompte
de 35,00 €/pers vous sera demandé pour confirmer votre réservation.

APÉRITIFS

Ricard, Pastis	8 €
Campari	8 €
Porto rouge / blanc	8 €
Kir royal	
cassis, mûre, pêche	12 €

ALCOOLS

4CL

Vodka	
Absolut	10 €
Grey Goose	12 €
Gin	
Bombay Original	10 €
Bombay Sapphire	11 €
Plymouth Original	12 €
Tequila	
Jose Cuervo Gold	10 €
Patron XO	12 €
Patron Café	13 €
Rhum	
Bacardi	10 €
Havana Club Anelo especial	10 €
Havana Club 7ans	12 €
Diplomatico	13 €
Whisky	
Clan Campbell	10 €
Jameson	12 €
Jack Daniel's	12 €
Jack Daniel's Honey/Fire	12 €
Chivas 12ans	12 €
Aberlour 15ans	12 €
Aberlour 18ans	14 €
Aberlour a'bunadh	16 €
Scapa Skiren	12 €

DIGESTIFS

4CL

Martell VSOP	12 €
Poire Williams	10 €
Calvados	10 €
Pernod Absynthe	12 €

COCKTAILS

Mojito	12 €
Cosmopolitain	12 €
Caipirinha	12 €
Planteur	12 €
Long Island	12 €
Margarita	12 €

BIÈRES

33CL

Budweiser*, Corona*, Hoegaarden	7 €
*Bucket 5 Bières	30 €
Marshall Classic, Triple, Dark Ale	8 €

LIQUEURS

4CL

Bailey's	10 €
Limoncello	10 €
Get 27 & Get 31	10 €
Cointreau	10 €
Amaretto	10 €
St Germain	12 €
Charmbord	10 €

BOISSONS FRAÎCHES

Sodas 33CL 5 €

Coca Cola, Coca Light, Coca Zéro,
Finley Tonic, Sprite

Jus de Fruit 22CL 5 €

orange, pamplemousse, pomme,
cranberry, ananas, tomate

Eaux minérales

Evian, Badoit 50CL / 1L 5 / 8 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3 €
Thés	4 €
Earl Grey, Ceylan, Breakfast, Darjeeling, fruits rouges, menthe	
Infusion tilleuil menthe	4€

Veillez trouver la carte des vins en deuxième page

CHAMPAGNES

12,5CL

75CL

Mumm Brut Cordon Rouge	12 €	90 €
Perrier-Jouet Grand Brut		105 €

BORDEAUX

Côtes de Castillon, Château du Tertre, Cuvée les Griottes	6 €	28 €
Haut Médoc Mademoiselle L		40 €

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits, Michel Picard	7 €	37 €
Côtes de Beaune-Villages, Bouchard Père & Fils		45 €

VALLÉE DU RHONE

Saint Joseph Guigal		49 €
---------------------	--	------

VALLÉE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgeuil Domaine Audebert	7 €	30 €
---	-----	------

SUD-OUEST

Les Sens du Fruit, VDF, Château Jonc-Blanc		28 €
--	--	------

BLANCS

Chardonnay les Jamelles	6 €	26 €
Petit Chablis Cuvée Village, Domaine d'Elise	7 €	35 €
Pouilly Fumé Domaine des Fines Caillotes	8 €	42 €

ROSÉS

Côteaux Varois, Château de l'Escarelle	6 €	26 €
Côtes de Provence M de Minuty		40 €

Millesimes disponibles sur demande