

## APÉRITIFS

---

Kir 12cl.....	3,50€
Kir Cardinal 12cl.....	3,50€
Kir Royal 12cl.....	7,00€
Coupe de Champagne 12cl.....	7,00€
Pastis / Ricard 2cl.....	3,50€
Martini Rouge / Dry 6cl.....	5,00€
Porto 6cl.....	5,00€
Suze 6cl.....	5,00€
Campari 6cl.....	5,00€
Martini Gin.....	6,50€
Gin Tonic.....	6,50€
Americano 6cl.....	6,50€
Vodka 4cl.....	5,50€
Gin 4cl.....	5,50€
Tequila 4cl.....	5,50€

## WHISKIES

---

Bourbon 4cl.....	6,50€
Scotch Whisky 4cl.....	6,50€
Whisky Irlandais 4cl.....	6,50€
Pur Malt 4cl.....	7,00€

## BIÈRES

---

PRESSION	25CL	50CL
Stella Artois.....	3,50€	6,50€
Stella Pamplemousse.....	3,50€	6,50€
Picon Bière.....	3,70€	6,80€
Panaché Stella.....	3,50€	6,50€

## COCKTAILS

---

Spritz.....	7,00€
Aperol, prosecco, eau gazeuse	
Margarita Framboise.....	7,00€
Tequila, Triple Sec, jus de Citron Vert, Coulis de Framboise	
Piña Colada.....	7,00€
Rhum Blanc, jus d'Ananas, lait de Coco	
Red Apple.....	7,00€
Gin, jus de Pomme, Schweppes, sirop de Grenadine	
Cocktail du Jour.....	7,00€
A découvrir au tableau	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

---

Cendrillon.....	5,00€
Jus d'Orange, jus d'Ananas, jus de Citron Vert, sirop de Pamplemousse	
Citron Glacé.....	5,00€
Sorbet Citron, jus de Pamplemousse, sirop de Menthe	
Rayon de Soleil.....	5,00€
Jus d'Orange, jus d'Abricot, Limonade, sirop de Fraise	

BOUTEILLES	25CL	33CL
Lefte.....	-	5,20€
Heineken.....	4,20€	-

## JUS DE FRUITS

---

	25CL
Orange.....	3,50€
Pamplemousse.....	3,50€
Abricot (nectar).....	3,50€
Ananas.....	3,50€
Citron Vert.....	3,50€
Pomme Bio.....	3,50€
Tomate.....	3,50€

## EAUX MINÉRALES

---

	50CL	100CL
Vittel.....	4,00€	5,00€
Badoit.....	4,00€	5,00€
Villers St Amand (Gazeuse).....	4,00€	5,00€
		33CL
Perrier.....		4,00€

## SODAS

---

Limonade 33cl.....	3,50€
Diabolo 33cl.....	3,50€
Orangina.....	3,50€
Coca-Cola 33cl.....	3,50€

Coca-Cola Zero 33cl.....	3,50€
Schweppes 25cl.....	3,50€
Ice Tea 25cl.....	3,50€

## BOISSONS CHAUDES

---

Café Gourmand.....	7,00€
Thé Gourmand.....	7,00€
Ristretto.....	2,30€
Espresso Forte.....	2,30€
Lungo Leggero.....	2,30€
Espresso Forte Double.....	3,90€
Espresso Decaffeinato.....	2,30€
Capuccino.....	3,50€
Infusion.....	3,50€
Thé <b>Kusmi Tea</b> .....	3,90€
Chocolat Chaud Maison.....	3,50€

## DIGESTIFS

---

Baby Whisky 2cl.....	4,50€
Poire Williams 4cl.....	6,00€
Calvados 4cl.....	6,00€
Cognac 4cl.....	6,00€
Armagnac 4cl.....	6,00€
Get 27 4cl.....	6,00€
Irish / French Coffee.....	7,00€

**NOS FOURNISSEURS SONT NESPRESSO POUR LE CAFÉ, ET KUSMI TEA POUR LE THÉ.**

# NOTRE MARCHÉ

---

Planche apéritif du Chef à partager.....			9,00€
<b>Les Huitres:</b>	<b>X 6</b>	<b>X 9</b>	<b>X 12</b>
Fines de Claires N°3.....	9,00€	13,00€	17,00€
Spéciales N°3.....	10,00€	14,00€	19,00€

## ENTREES

---

Carpaccio de boeuf Rossini, huile d'olive basilic, copeaux de foie gras.....	7,00€
Oeufs mayonnaise maison.....	5,50€
Petite friture, sauce piment.....	6,50€
Bloc de foie gras de canard et Pain Poilâne.....	7,50€
Terrine du chef maison (selon le marché).....	7,00€

## SALADES

---

Salade d'écrevisses au foie gras.....	15,00€
Salade, tomate, h. verts, écrevisses, copeaux de foie gras	
Croustillant de brie chaud.....	15,00€
Salade, tomate, feuille de brick, brie de Meaux, lardons, noix	

LE CHEF VOUS PROPOSE ÉGALEMENT AU TABLEAU DES SUGGESTIONS VARIÉES EN FONCTION DU MARCHÉ.

## PLATS

---

Tournedos de Magret de canard, sauce poivre ou aux herbes beurre maître d'hôtel.....	15,00€
Bavette d'ailou, sauce roquefort.....	14,00€
Steak tartare préparé à la commande.....	14,00€
Andouillette de Troyes, sauce moutarde à l'ancienne.....	13,00€
Dos de saumon grillé, sauce béarnaise.....	16,00€
Gratin de penne rigate au foie gras.....	14,00€
Poisson du jour, selon « l'arrivage ».....	16,00€

## L'ENTRECÔTE - Race à viande du moment », avec sauce béarnaise, salade, frites

250G.....	18,00€
350G.....	24,00€
550G (pour 2 personnes).....	38,00€

TOUTES NOS SAUCES CHAUDES ET FROIDES SONT PRÉPARÉES MAISON

# FROMAGES

---

Brie de Meaux et noix.....	6,20€
Fromage blanc de campagne nature ou aux herbes.....	5,50€
Roquefort et confit d'oignons.....	6,20€
Planche de fromages, salade.....	7,50€

# DESSERTS MAISON

---

Café Gourmand.....	7,00€
Café Nespresso & 4 desserts....	
Thé Gourmand.....	7,00€
Thé au choix & 4 desserts	
Crème Brûlée à la cassonade.....	6,00€
Mousse au Chocolat noir.....	5,50€
Fromage blanc de campagne & miel et pistaches ou coulis maison.....	5,50€
Ile flottante aux pralines roses, crème anglaise.....	6,00€

*CONSULTEZ NOS IDÉES DU JOUR AU TABLEAU.*

# COUPES GLACÉES

---

La Coupe Fraîcheur.....	7,00€
Sorbet fraise des bois, pêche de vigne, citron blanc, coulis maison, crème fouettée, amandes grillées	
La Meringuée.....	7,00€
Sorbet lait de coco, sorbet citron, meringue, crème fouettée, amandes	
La Turbo Jet.....	7,50€
Glace Menthe, sauce chocolat, get 27°, crème fouettée	
Le Café ou Chocolat liégeois.....	7,00€
Glace café ou chocolat, crème anglaise, café ou sauce chocolat, crème fouettée	
La Rocher.....	6,50€
Glace rocher, glace vanille, caramel au beurre salé maison	
Palette de sorbets.....	4,50€      6,00€
Glaces artisanales PEDONE	2 boules      3 boules

FORMULE BISTRO 17,00€

FORMULE ROSALIE 22,00€

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

Entrée & Plat & Dessert

ENTRÉES

Salade d'écrevisses au Foie Gras  
Terrine du Chef Maison  
Œufs Mayonnaise Maison  
Croustillant de Brie Chaud & Lardons  
Carpaccio de Bœuf Rossini  
Entrées du Jour (voir tableau)

PLATS

Bavette d'Aloyau, sauce Roquefort  
Tartare de Bœuf préparé à la commande  
Tournedos de Magret de Canard au Poivre  
Andouillette de Troyes, sauce Moutarde  
Dos de Saumon grillé, sauce Béarnaise  
Plats du Marché (voir tableau)

DESSERTS

Brie de Meaux & Noix  
Café Gourmand (4 desserts) +2,50€  
Coupe Rocher, ou Café liégeois  
Mousse Chocolat Maison  
Glace Artisanale PEDONE (2boules)  
Crème brulée à la cassonade  
Desserts du Jour (voir tableau)

MENU ENFANT (-10 ANS) 10,00€

Coca-Cola ou Jus d'Orange  
Œuf Mayonnaise  
Steak Haché ou Saumon  
Glace Vanille ou Mousse au Chocolat

## ROUGE

15CL 25CL 46CL 75CL

---

V.D. Pays du Gard "I.G.P. ".....	2,50€	4,00€	7,00€	-
Saumur Champigny - Les Longes.....	4,40€	7,40€	13,50€	21,00€
Brouilly - Réserve de Beauvoisie.....	5,00€	8,40€	15,40€	25,00€
Saint Pourçain Ficelle - Union des Vignerons.....	3,30€	5,50€	10,00€	16,00€
Côtes du Rhône - Les 3 Garçons, Pierre Rougon  .....	4,00€	6,70€	12,30€	20,00€
Bordeaux Supérieur - Chapelle de Barbe, SC Villeneuvoise.....	3,90€	6,50€	11,90€	19,00€
Lussac Saint Emilion - Château La Claymore.....	-	-	-	27,00€
Bourgogne Epineuil - Raphael Masson.....	-	-	-	28,00€

## BLANC

15CL 25CL 46CL 75CL


---

V.D. Pays d'Oc Chardonnay "I.G.P. ".....	2,50€	4,00€	7,00€	-
Macon Village - Vire.....	4,00€	6,70€	12,30€	20,00€

## ROSÉ

15CL 25CL 46CL 75CL

---

V.D. Pays du Gard "I.G.P. ".....	2,50€	4,00€	7,00€	-
Côtes de Provence - Desbastides.....	4,00€	6,70€	12,30€	20,00€
Saint Pourçain - Union des Vignerons.....	3,30€	5,50€	10,00€	16,00€
Tavel - Les Sauzeraies.  .....	-	-	-	23,00€

*VINS DU MOIS À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE.*

## CHAMPAGNE

75CL

---

De Chasteller Brut - G.Gruet & Fils - Bethon.....	41,00€
Mumm Cordon Rouge - Reims.....	52,00€