



## Menu A La Carte

### Les Entrées

Terrine de Foies de Volailles Maison, Chutney d'Oignons  
Tarte aux Tomates Cerise, Burrata et Pesto, Sorbet Poivrons  
Tartine de Rouget et Tapenade, Artichaud et Coulis d'Epinard  
Gnocchi Prima Vera, Crème de Petit Pois et Asperge Verte

### Les Plats

Filet de Maigre, Haricot Blanc aux Lard, Crème de Coquillages  
Suprême de Volaille, Carottes Cumin et Agrumes, Crème de Champignons  
Crumble de Légumes, Champignons et Artichaud, Coulis D'Epinard  
Canon D'agneau et Kofté, Boulgours et Jus D'agneau aux Olives

### Les Desserts

Marquise Aux Chocolat, Shortbread et Fruit Rouge  
Entremet aux Fève de Tonka, Chocolat Blanc et Framboise  
Saint Honoré Caramel au Beurre Salé, Sablé et Crème Légère  
Sélection de Fromages Affinés, Sureau et Fruit Sec

Entrée, Plat, Dessert **34Euros**

Entrée Plat/Plat Dessert **27 Euros**

Plat Principal **22 Euros**

**Menu enfant 13€ 1plat/15€ 2 Plats/17€** Menu complet (Demander à votre serveuse)

### **Cafés, Thés et Douceur**

3€

La sélection des Cafés Richard

- 100% arabica, Florio, *Puissant et Onctueux*
- 100% arabica de Sumatra, *Racé et Exotique*
- 100% arabica de Colombie, *Doux et Suave*
- 100% arabica du Costa Rica, *Acidulé et Complet*
- 100% arabica du Mexique (Bio), *Fin et Subtil*

Nos viandes de Porc sont d'origine Français  
Nos viandes d'Agneau sont d'origine Irlandaise  
Nos viandes de Volailles sont d'origine Française



### **Les Apéritifs Maison**

#### **Vodka Martini, Cocktail Fraise et Sureau**

*(Vodka et Crème de Sureau, coulis de Fraise et Citron)* 9€

#### **Gin Fizz aux Fruit de la Passion**

*(Gin et Passoa Liqueur, Sirop et Citron vert, Fruit de La Passion)* 9€

#### **Mulled Berry Ice Tea**

*(Sans Alcool, Thé Noir et Camomille, Fruit Rouge)* 6€

#### **Limonade Lavande et Miel**

*(Sans Alcool, Sirop Lavande et Miel, Citron Vert et Eau Pétillante)* 6€

### **Les Bières**

Durfort 341, Blonde, Bière de Sologne, Loire et Cher 6€

Durfort, Indian Pale Ale, Bière de Sologne, Loire et Cher 6€

Kwak, Brasserie Bosteel, Buggenhout, Belgique 6€

Eurélienne, Blonde Bio, Eure et Loir 6€

Eurélienne, Blanche, Eure et Loir 6€

Blanche de Namur Rosée, Belgique 6€

### **Les Apéritifs et Spiritueux**

Kir Au Bourgogne Aligoté 6.5€

Kir Pétillant au Vouvray 12.5cl 7.5€

*Crème de Cassis, Pêche, Mure, Châtaigne*

Pastis Henri Bardouin 4cl 6€

Dolin, Vermouth de Chambery, Rouge, Blanc, Dry 5cl 6€

Campari 5cl 6€

Suze 5cl 6€

### **Les Sans Alcool**

Coca Cola et Coca Cola Zéro 4€

Orangina 4€

Limonade Garçon 4€

Lipton Ice tea 4€

Tonic Fever Tree 4€

Jus de Fruits (*Orange, Pomme, Pêche, Ananas, Tomates, Pamplemousses*) 4€

### **Les Eaux Minérales**

Eau Minérale, Badoit ou Evian 1L 4.5€

Eau Minérale, Badoit ou Evian 0.5L 3.5€

Perrier 33Cl 4€



### **Eaux de Vie 4cl**

Roger Groult Calvados du Pays d'Auge Age 12 ans	8€
Château Laubade, Bas Armagnac VSOP	7€
Rémi Martin Cognac VSOP	8€
Poire D'olivier	10€

### **Les Rhum 4cl**

Ron Millonario, '10 aniversario', Reserva, Peru	9€
Severin, 'rhum Vieux Agricole', VSOP, Guadeloupe	12€

### **Les Whiskies 4cl**

Bulleit Bourbon, Kentucky, USA	6€
Monkey Shoulder, Blend, Ecosse	7€
Brenne, Charente Single Malt, France	9€
Fuji, Blended Whisly, Kirin, Japan	11€
Talisker, The Distillers Edition, Iles of Skye, Ecosse	15€

### **Les Gins 4cl**

L'Acrobate, Charentes, France	8€
Monkey 47, Fôret-Noire, Allemagne	12€
Gin D'Arc, Maison D'Arc, Sologne	10€

### **Vodka 4cl**

Absolut, Suède	6€
----------------	----

### **Tequila 4cl**

AVION Silver, Mexique	8€
-----------------------	----

### **Les Liqueurs 5cl**

Amaretto	6€
Cointreau	6€
Get 27/31	6€
Chartreuse	6€

### **Produit Localement**

#### **Gin D'Arc, Maison D'Arc, Sologne**

*Gin rond en bouche et très parfumé au nez. Une belle robe ambrée, accents herbacés et d'agrumes, Légèrement piquant en fin de bouche grâce à l'association de la baie de Genièvre et du Poivre Rouge.*

*Tous les produits sont transformés de manière artisanale sur place dans le Loiret.*

### **Dégustez-le :**

Sec ou sur glace Comme un Whisky	10€
Gin Tonic (Fever Tree méditerranéen)	12€
Negroni Cocktail avec Du Vermouths 'Dolin'	13€