



## À LA CARTE

### LES TAPAS A Partager pour l'Apéritif

---

<b>Tempura de Gambas</b> Sauce sweet chili / Satay	<b>3.50</b> /pièce
<b>Jambon Truffé « Maison Masse » 40g</b>	<b>6.50</b>
<b>Houmous de Carottes</b>	<b>3.00</b>
<b>Sardines de Galice</b>	<b>5.60</b>
<b>Chorizo Bellota® 40g</b>	<b>7.50</b>
<b>Assiette à Partager</b> Chorizo, Jambon truffé	<b>14.50</b>

### LES ENTRÉES

---

<b>Velouté de Potimarron au Miel de Châtaignes</b> Noisettes, Châtaignes braisées et croûtons de pain d'épices	<b>16.00</b>
<b>Salade Caesar aux Gambas Snackées</b> Cœur de romaine, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons dorés	<b>21.00</b>
<b>Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth</b> Double crème à l'échalote confite, gingembre et herbes fraîches, blinis à la farine de sarrasin	<b>21.00</b>
<b>Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier » au Curry</b> Chutney de pomme et raisin, fine gelée au curry Madras, brioche au curry	<b>22.00</b>

### Pizzas Fines et Croustillantes (peut se partager à l'apéritif) :

---

<b>Au Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth, Selon la Pizza « Spago »</b>	<b>21.00</b>
<b>A la Crème de Reblochon, Pommes de Terre, Selon la Pizza « Mégevan »</b>	<b>16.50</b>

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

## LES POISSONS

---

**Dos de Cabillaud en Viennoise de Bergamote** 29.90

Confit de fenouil au naturel, quinoa, beurre perlé à l'huile de vanille

**Gambas Snackées Minute** 31.00

Sauté de noodles, sauce thaï

**Panier du Pêcheur** 31.90

Filets cuits à la plancha, épinards frais en branches, pommes vapeur  
Sauce vierge de betteraves

**Saint-Jacques Rôties de La Baie de Saint-Brieuc** 36.50

Moelleux risotto, crémeux de potimarron, bouillon moussoux à la châtaigne

## LES VIANDES

---

**Suprême de Volaille Fermière** 26.50

Cuisiné Matasan, servi en cocotte

**Foie de Veau\* Rôti au Vinaigre de Cidre** 29.50

Chou farci aux éclats de châtaignes, purée de pommes de terre maison

**Poitrine de Veau\* aux épices Perses** 28.00

Riz Kichdi au brocolis, champignons noirs, paneer

**Filet de Bœuf\* Rôti au Sautoir** 36.50

Purée de pommes de terre maison, épinards frais en branche  
Sauce marchand de vin, émulsion aux cèpes

**Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf\* au Couteau** 20.50

180g, préparés à la commande

Salade verte, pommes nouvelles frites

**Le Classique** : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres

**Le César** : Le Classique poêlé aller-retour

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*\*Bœuf et Veau Origine France ou Europe*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



Vendredi 14 Janvier, Sainte Nina,  
Notre Chef Mickaël Aupetit vous propose...

## MENU DU JOUR

<b>FORMULES</b>	<b>3 Plats :</b>	Entrée, Plat du jour et Dessert	<b>27.50€</b>
	<b>2 Plats :</b>	Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	<b>24.90€</b>
<b>ENTRÉES DU JOUR</b>	-----		<b>7.10€</b>
	<b>Salade d'Endives « Perle du Nord »</b> Comté, œuf dur, pomme Granny Smith, noix		
Ou	<b>Velouté de Fenouil au Curcuma</b> Crème d'Isigny, ravioles du Dauphiné, ciboulette		
<b>PLATS DU JOUR</b>	-----		<b>19.10€</b>
Poisson	<b>Darne de Saumon Cuit à l'Huile d'Olive Vierge</b> Fregola sarda aux olives taggiasches, tomates confites, sauce Alfredo		
Viande	<b>Filet de Cannelle Rôti au Beurre Doux</b> Semoule, légumes cuisinés à l'orientale, jus tajine		
<b>Fromages</b>	-----		
<b>Ou Desserts</b>	<b>Demi Saint-Marcellin, Affiné "Mère Richard"</b>		
Ou	<b>Fromage Blanc en Faisselle, Crème double, nature ou coulis de fruits rouges</b>		
Ou	<b>Délice de Fromage Blanc, au coulis de fruits rouges et compote</b>		
Ou	<b>Salade de Fruits Frais de Saison</b>		
Ou	<b>Dessert du Jour : Flan Parisien à la Vanille</b>		
Ou	<b>Coupe aux Trois Parfums : Poire, Passion, Fraise</b>		

## SUGGESTION DU MARCHÉ PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Jour*

<b>Escalopes de Foie Gras Poêlée</b>	<b>22.00</b>
Pain d'épices, pomme Granny Smith, mâche, huile de noisette et chutney aux épices	
<b>Médaille de Veau « Façon Rossini »</b>	<b>38.50</b>
Escalope de foie gras poêlée, échalotes confites au Xérès, gratin dauphinois et sauce cassis	
<b>Filet de Bar Rôti, Viennoise d'Agrumes</b>	<b>36.50</b>
Risotto d'épautre au citron « Beldi », sauce fleurette	
<b>Sole d'Arrivage « Belle Meunière » au Beurre Fin ou Grillée</b>	<b>69.00</b>
Pièce d'environ 600g - Pour 1 personne Préparée en filets à votre table, pommes vapeur	

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée  
Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies  
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

# LA SÉLECTION DU MOMENT

## NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Alain Thiénot Rosé</b> - Sélection Maison	12.90	84.00
<b>Mumm Brut</b> – Cordon Rouge	13.90	89.00

## NOTRE SÉLECTION SANS ALCOOL

*Le pari fou du PETIT Béret : ouvrir les vignobles à tous les consommateurs à travers une boisson 100% naturelle, sans alcool 0.0% et issue de l'Agriculture Biologique.*

<b>Bière Blonde</b> (33cl)	9.20
<b>Profil Pinot Noir</b> (75cl)	19.70
<b>Pétillant Blanc de Blancs</b> (75cl)	24.50

## APÉRITIFS DU MOMENT

<b>Hibiscus Spritz</b> : Gin, crème de mûres & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus (12cl)	11.00
<b>Moscow Mule</b> : Vodka, citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger beer (12cl)	11.00
<b>BAR À GIN</b> (12cl)	
<b>Frais et Herbacé</b> : Bombay Sapphire & Schweppes Premium au thé vert matcha	11.00
<b>Frais et Amer</b> : Bombay Sapphire, Zeste de citron & Schweppes Premium Mixer Tonic	11.00
<b>Frais et Fruité</b> : Bombay Sapphire & Schweppes Premier à l'hibiscus	11.00

## NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>BLANCS</b>		
<b>Côtes Du Rhône</b> - « Domaine La Garuste » - Panéry 2020	6.00	36.00
<b>SaintJoseph</b> A.O.C - « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé - 2020	7.70	47.50
<b>Pouilly Fuissé</b> A.O.C - Domaine Lassarat - 2020	8.80	53.00
<b>Jurançon</b> A.O.C – Symbiose - Domaine Bayard – 2020	9.00	49.50
<b>Condrieu</b> A.O.C - « La Petite Côte » - Domaine Cuilleron - 2019	15.00	89.50
<b>ROUGES</b>		
<b>Côtes Du Rhône</b> - « Domaine La Garuste » - Panéry 2020	6.00	36.00
<b>Saint Joseph</b> A.O.C - « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé - 2019	8.60	51.50
<b>Chemin de Moscow</b> – Pays d'Oc – 2019	10.50	63.00
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.C - « Domaine de Thalabert » - Paul Jaboulet Ainé - 2014	11.90	75.00
<b>Châteauneuf-Du-Pape</b> A.O.C « Télégramme » - Famille Brunier - 2019	15.50	92.50
<b>Côte-Rotie</b> A.O.C « Madinière » - Domaine Cuilleron - 2019	19.60	118.00

La Carte des Champagnes & Grands Crus est à votre disposition