

## Les Plaisirs froids

### *Cold pleasures*

Sélection de canapés campagne : foie gras, saumon et fromage (*) <i>Assortment of canapés: foie gras, salmon and cheese</i>	16 €
Salade verte vinaigrette (M64, citron ou mangue) <i>Green salad with vinaigrette dressing (M64, lemon or mango)</i>	9 €
Foie gras « Jiyou » (au naturel ou aux épices à la rose, ou encore les deux) (*) <i>Foie gras "Jiyou" style (natural, or with rose spices, or both)</i>	25 €
Tartare de bœuf au couteau et au caviar impérial de Sologne (*) <i>Knife-carved tartare beef with imperial Sologne caviar</i>	42 €
Assiette de jambons de France, cru et cuit, condiments maison <i>Boiled French ham and cured ham, home-made pickles</i>	16 €
Assiette de saumon fumé d'Ecosse, aux légumes acidulés <i>Scottish smoked salmon with acidulous vegetables</i>	22 €



Caviar impérial de Sologne (50 g) servi avec un verre de vodka ou une coupe de champagne (*) <i>Imperial Sologne caviar served with a glass of vodka or champagne</i>	120 €
Caviar Oscietre de la mer caspienne (50 g) servi avec un verre de vodka ou une coupe de champagne (*) <i>Oscietra caviar from the Caspian Sea served with a glass of vodka or champagne</i>	250 €



Club sandwich traditionnel à la truffe noire (*) <i>Traditional club sandwich with black truffle</i>	38 €
Club sandwich au homard (*) <i>Lobster club sandwich</i>	38 €

## Les Sandwichs baguette

### *"Baguette" sandwiches*

Jambon fromage <i>Ham and cheese</i>	14 €
Volaille <i>Chicken</i>	14 €
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	16 €
Fromage affiné <i>Matured cheese</i>	14 €

## Les Plaisirs chauds

### *Warm pleasures*

Assortiment de légumes en escabèche au citron cédrat <i>Assortment of vegetables in "escabèche" with citron dressing</i>	17 €
Lasagne de langoustine et de volaille à la coriandre et au vieux parmesan (*) <i>Dublin Bay prawn and chicken lasagna with coriander and matured parmigiano</i>	33 €
Entrecôte "Angus" d'Argentine à la plancha, rougail tomate (*) <i>Argentinian "Angus" rib steak "a la plancha", rougail tomato sauce</i>	36 €
Fricassée de volaille aux herbes et légumes de saison <i>Chicken fricassee with herbs and seasonal vegetables</i>	20 €
Poisson du jour (*) <i>Today's special fish</i>	26 €

## La Sélection de pâtes (Penne ou linguini)

### *Choice of pasta (Penne or linguini)*

Bolognaise <i>Bolognese sauce</i>	20 €
Tomate basilic <i>Tomato and basil sauce</i>	20 €
Crème et caviar impérial de Sologne (*) <i>Cream and imperial Sologne caviar</i>	45 €
Carbonara au chorizo <i>Carbonara with chorizo</i>	20 €

## Les Soupes et potages

### *Soups*

Cultivateur (légumes taillés) <i>Peasant's soup (trimmed vegetables)</i>	14 €
Crème de tomate <i>Tomato cream</i>	14 €
Bisque de crustacés <i>Shellfish bisque</i>	18 €
Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i>	14 €

Sélection de fromages 14 €  
*Selection of cheeses*

## Les Plaisirs sucrés

### *Sweets*

Mille-feuille M64 (\*) 14 €  
*Mille-feuille M64*

Ananas rôti à la vanille, coulis de fruits de saison 12 €  
*Vanilla roasted pineapple, seasonal fruit juice*

Cake au citron cédrat 9 €  
*Citron cake*

Cookies aux noisettes et aux pépites de chocolat 9 €  
*Hazelnut and chocolate chips cookies*

Dessert du jour (\*) 12 €  
*Today's special dessert*

Corbeille de fruits de saison pour 1 ou 2 personnes 12 €/pers  
*Seasonal fruits basket (1 or 2 people)*

Café ou thé gourmand (\*) 10 €  
*Gourmand coffee or tea*

(\*) Uniquement du lundi au samedi de 6h30 à 22h30 et le dimanche de 6h30 à 15h  
*Only from monday to saturday from 6.30 am to 10.30 pm and on sunday from 6.30 am to 3 pm*



## LES CHAMPAGNES

	14 cl	75 cl		75 cl
Laurent Perrier	16 €	75 €	Dom Ruinart 1998	300 €
Moët et Chandon Brut Impérial		75 €	Dom Pérignon 2000	310 €
Laurent Perrier rosé		90 €	La Grande Dame Veuve Clicquot 1998	310 €

## LES VINS

LES VINS BLANCS	14 cl	75 cl	LES VINS ROUGES	14 cl	75 cl
Pinot blanc "Barrique"			Château les Moines	8 €	24 €
Domaine Ostertag	10 €	44 €	Château Lagrolet	8 €	32 €
Bordeaux "Vigne d'argent"	8 €	24 €	Bourgueil "Jour de Soif"	8 €	34 €
Saint Veran "Les Chailloux"	8 €	36 €	Moulin à vent "Les Trois Roches"	9 €	42 €
Montbazillac château Lefage	8 €	36 €	Côte du Rhone Village "Vinsobres"	8 €	36 €

## LES APERITIFS

Martini Blanc (6 cl)	7 €	Whisky Johnnie Walker Red label (4 cl)	7 €
Martini Rouge (6 cl)	7 €	Whisky Johnnie Walker Black label (4 cl)	8 €
Martini Dry (6 cl)	7 €	Whisky Jameson (4 cl)	8 €
Porto Ramos Pinto LBV (6 cl)	8 €	Whiskey Jack Daniel's (4 cl)	8 €
Campari (6 cl)	7 €	Scotch Lagavulin 16 ans (4 cl)	10 €
Pastis Henri Bardouin (3 cl)	7 €	Tio Pepe (4 cl)	6 €
Rhum blanc "Paille" (4 cl)	8 €	Heineken (25 cl)	7 €
Gin Bombay Sapphire (4 cl)	7 €	1664 (25 cl)	7 €
Vodka Zubrowka (4 cl)	7 €	Corona (25 cl)	7 €
Vodka Grey Goose (4 cl)	8 €	Pelforth brune (33 cl)	7 €

## LES COCKTAILS (12 cl)

Cosmopolitan	15 €	Ti'Punch	12 €
Le Screw Driver	14 €	Champagne Cocktail	17 €
L'Americano	14 €	Le Bellini	17 €
Le Bloody Mary	14 €	Kir Royal Laurent Perrier	17 €
Gin Tonic	12 €		

## LES DIGESTIFS (4cl)

Rhum vieux "Tour de l'or"	14 €	Grand Marnier Cordon rouge	8 €
Rhum Hors d'âge Brut de fût 1993	30 €	Poire William Cœur de chauffe	10 €
Vieux Rhum agricole Clément 1976	35 €	Framboise Cœur de chauffe	10 €
L'armagnac Laubade	10 €	Get 27	7 €
Calvados Boulard hors d'âge	12 €		

## LES SOFT DRINKS

Coca-Cola	7 €	Energy Drink (Red bull)	7 €
Coca-Cola light	7 €	Schweppes Indian Tonic	7 €
Limonade	7 €	Jus de fruits	7 €
Perrier	7 €	Jus de fruits frais pressés	8 €

## LES EAUX MINERALES

Voss (37,5 cl) Plate	7 €	Chateldon (100 cl)	10 €
Voss (37,5 cl) Gazeuse	7 €	Evian (100 cl)	8 €
Voss (80 cl) Plate	12 €	Evian (50 cl)	5 €
Voss (80 cl) Gazeuse	12 €	Badoit (50 cl)	5 €

## LES CAFES, LES THES, LES INFUSIONS

Espresso	4 €	Thé Earl Grey	6 €
Double espresso	6 €	English Breakfast	5 €
Capuccino	6 €	Darjeling	6 €
Décaféiné	4 €	Infusion Verveine	6 €
Café Américain	4 €	Infusion Camomille	6 €
Irish Coffee "Jameson"	12 €	Infusion Menthe Fraîche	6 €
Thé Vert	6 €	Infusion du Chef	7 €
Thé de Ceylan	6 €		