

vins rouges red wines

Bordelais

		verre 15cl	50cl	btle 75cl
Côtes de Bourg aoc Château de Barbe	2006	5.0	16.0	22.0
Graves aoc	2005	6.0	19.0	26.0
Lalande de Pomerol aoc Château de Bel Air	2008	-	-	42.0
Listrac-Médoc aoc Château Lestage, cru bourgeois	2000	-	-	35.0
Haut-Médoc aoc L'Héritage de Chasse Spleen	2007	-	-	56.0

Vallée de la Loire, Beaujolais

Chinon aoc Couly-Dutheil, Les Chatelières	2009	5.5	17.0	24.5
Chiroubles aoc Château de Raousset	2009	5.5	19.0	26.0
Moulin-à-Vent aoc Joseph Drouhin	2007	6.0	19.5	28.0

Bourgogne

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc David Duband	2008	6.5	21.0	28.5
Marsannay aoc Dominique Laurent, "Tradition"	2008	-	-	35.0
Chorey les Beaune aoc Joseph Drouhin	2006	-	-	44.0
Beaune 1er Cru aoc Champimonts, Joseph Drouhin	2001	-	-	68.0
Gevrey Chambertin aoc Joseph Drouhin	2006	-	-	85.0

Vallée du Rhône, Le Grand Sud

Côtes du Rhône aoc Guigal, Réserve de Lutèce	2006	5.5	17.0	25.5
Les Baux-de-Provence aoc La Chapelle de Romanin 	2006	6.0	19.5	27.0
Gaillac aoc Château Lastours	2007	6.0	19.5	26.0

Vin du Monde

Chili cépage Merlot, Terra Noble	2008	5.5	18.0	23.5
-----------------------------------------	------	-----	------	------

vins blancs white wines

		verre 15cl	50cl	btle 75cl
Saint-Véran aoc Domaine Jobert	2009	5.5	19.0	27.0
Quincy aoc Domaine de Maison Blanche	2008	6.0	21.0	29.0
Chablis 1er cru aoc Beauroy, Domaine de la Motte	2007	6.5	23.0	32.0
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Joÿ	2008	5.0	16.0	21.5

vins rosés rose wines

		verre 15cl	50cl	btle 75cl
Coteaux d'Aix en Provence aoc Commanderie de la La Bargemone	2009	5.0	14.0	19.5
Vin de Corse aoc Clos d'Orléa	2008	5.0	17.0	24.0
Côtes de Provence aoc Cru Classé Château Minuty, Cuvée Prestige	2009	6.5	21.5	29.0



apéritifs

Ricard, Pastis 51	2cl	4.0
Martini rosso, bianco	6cl	5.5
Campari, Suze	5cl	6.5
Salers, Picon	5cl	6.5
Porto rouge, blanc	5cl	6.5
Kir Chardonnay	14cl	4.2
Vin de Pays d'Oc cassis, mûre, pêche, framboise		
Kir Royal	13cl	9.5
Champagne aoc cassis, mûre, pêche, framboise		

champagnes aoc

Sélection maison	coupe 12cl 9.0	btle 75cl 55.0
Nicolas Feuillatte rosé	coupe 12cl 12.0	btle 75cl 64.0
"R" de Ruinart	coupe 12cl 12.0	btle 75cl 68.0

whiskies

J&B	4cl	8.0
Ballantines	4cl	8.0
Old Virginia	4cl	9.0
Bourbon Four Roses	4cl	9.0
Jameson	4cl	8.0
Johnnie Walker red label	4cl	8.5
Johnnie Walker black label	4cl	9.5
Glenfiddich 12 ans	4cl	10.5
Chivas Regal 12 ans	4cl	9.0
Glenmorrangie	4cl	11.0
Cardhu	4cl	11.0
Aberlour, Oban	4cl	10.0
Jack Daniel's	4cl	9.5

bières

PRESSION	25cl	50cl
1664	4.0	7.8
Grimbergen	4.8	9.0
BOUTEILLES		
Adelscott	33cl	5.5
Heineken	33cl	5.5
Corona	33cl	5.5
Desperados	33cl	5.5

eaux minérales

Evian, San Pellegrino	25cl 3.2	50cl 4.8	100cl 6.2
Chateldon		75cl	7.0

entrées

starters

Rillettes aux deux saumons	9.5
<i>fresh and smoked salmon terrine</i>	
Terrine de foie gras maison au chutney de figue	14.0
<i>home made foie gras terrine with fig chutney</i>	
Crème de champignons spuma de truffe blanche	9.0
<i>mushroom cream of soup, white truffle "spuma"</i>	
Poêlée de champignons du moment	12.0
<i>sautéed mushrooms of the moment</i>	
Œuf cocotte au foie gras, roquefort ou saumon fumé	9.5
<i>cream poached egg with foie gras, roquefort cheese or smoked salmon</i>	
Velouté de petit pois au chèvre et basilic	8.0
<i>cream of pea soup with goat's cheese and basil</i>	
Feuilleté de champignons et copeaux de foie gras	11.0
<i>mushrooms and foie gras pastry</i>	
Mille-feuille de parmesan au jambon de pays et tomates confites	9.0
<i>parmigiano regiano, smoked ham and tomatoes preserved "mille-feuille"</i>	
Salade César aux gambas	16.0
<i>tiger shrimps César salad</i>	
Saumon façon hareng saur	10.0
<i>salmon, sour herring style</i>	

grandes salades, 2 couleurs

salads, 2 colours

La pink toast de rillettes aux deux saumons, écrevisses, saumon façon hareng saur, radis et spuma de carottes violettes, gambas	23.0
<i>pink salad : fresh and smoked salmon terrine, crayfishes, salmon sour herring style, radish, purple carrots, tigershrimps</i>	
La red carottes confites aux épices douces et paprika, gambas géante, poivrons marinés à la sauge et romarin, tartare de tomates, coquilles Saint-Jacques	26.5
<i>red salad : spicy marinated carrots, tigershrimps, pepper with sage and rosemary, basil tomato tartare, scallops</i>	

végétariens

vegetarian

Parmentier d'automne	18.0
<i>vegetable pie</i>	
Risotto aux champignons	19.5
<i>mushrooms risotto</i>	
Love de gambas risotto aux champignons	28.5
<i>jumbo tigershrimps duet, mushrooms risotto</i>	
Croustillant de sandre à la fondue de poireaux	20.5
<i>crisp pikeperch, slow-simmered leeks</i>	
Papillote de cabillaud	23.5
<i>freshcod parcel</i>	
Brochette de coquilles Sant-Jacques et gambas	24.5
<i>tigershrimp and scallops, green curry skewer</i>	
Loup rôti anis ³	21.0
<i>anise roasted seabass</i>	

poissons

fish

viandes

meats

Pavé de veau aux girolles	23.5
<i>veal steak with chanterelle mushrooms</i>	
Cocotte de ris de veau aux légumes d'automne	24.5
<i>sweetbread and autumn vegetables casserole</i>	
Suprême de pintade en robe de jambon et vieux cantal	20.5
<i>guinea fowl breast, wrapped in smoked ham and cantal cheese</i>	
Souris d'agneau confite	22.5
<i>lamb calf confit</i>	
Parmentier de canard aux champignons	20.5
<i>duck pies and mushrooms</i>	
Brochette d'onglet de bœuf au poivre vert	20.5
<i>skewered back steak, green pepper sauce</i>	
Risotto au roquefort et jambon de pays	19.0
<i>roquefort cheese and smoked ham risotto</i>	
Cheeseburger / Steak tartare	18.5

fromages

cheese

Assiette de fromages	9.0
<i>cheese plate</i>	

gourmandises

desserts

Très mœlleux au chocolat	8.5
<i>glace vanille warm chocolate cake, vanilla ice cream</i>	
Gâteau au chocolat et châtaigne	9.0
<i>crème anglaise chestnut and chocolate fondant, light custard cream</i>	
Tarte Tatin	9.0
<i>pomme, poire, sauce caramel upside-down pear and apple tart, caramel sauce</i>	
Carpaccio d'ananas	8.5
<i>au gingembre ginger pineapple carpaccio</i>	
Coupe du verger	9.0
<i>pomme, poire, raisin orchard fruit cup (pear, apple and grapes)</i>	
Coupe exotique	9.0
<i>kiwi, mangue, ananas exotic fruit cup (kiwi, mango, pineapple)</i>	
Coupe d'agrumes	9.0
<i>clémentine, orange, pamplemousse citrus fruit cup (clementine, orange, grapefruit)</i>	
Crème brûlée au marron	8.5
<i>chestnut creme brulée</i>	

Café Gourmand 8.0

coffee with mini pastries

glaces, sorbets

ice creams, sorbet

Glaces ou sorbets	6.5
<i>ice creams and sorbets</i>	
Glaces ou sorbets et alcool	9.0
<i>ice creams and sorbets with alcohol</i>	

softs

Coca-cola / Light, Zéro	33cl	4.2
Schweppes, Perrier	33cl	4.2
Red Bull	33cl	5.0
Jus de fruits	25cl	5.0
<i>orange, citron, mangue, banane, cranberry, tomate, pêche, ananas, litchi, pamplemousse rose, abricot, passion ...</i>		
Fruits pressés		6.0
<i>orange, citron ou pamplemousse</i>		

alcools

Vodka	4cl	8.0
Vodka Zubrowka	4cl	9.0
Gin Gordon's	4cl	8.0
Gin Bombay Sapphire	4cl	9.5
Tequila San José	4cl	8.0
Rhum Havana Club	4cl	8.0
Rhum St-James	4cl	8.0
Cachaça Ypioca a Paille	4cl	8.0

digestifs

Poire William	Miclo 4cl	9.5
Mirabelle, Framboise	Miclo 4cl	9.5
Manzana verde	4cl	9.0
Get 27, Get 31, Bailey's	6cl	9.0
Amaretto, Soho	6cl	9.0
Passoa	6cl	8.5
Marie-Brizard, Lemoncello	6cl	8.5
Cointreau	6cl	9.0
Vieille prune de Souillac	4cl	10.0
Cognac Rémy Martin	4cl	9.0
Cognac Martell vsop	4cl	11.0
Cognac Courvoisier xo Impérial	4cl	18.0
Calvados Busnel	4cl	8.0
Bas-Armagnac hors d'âge	4cl	12.0
Château de Laubade		
Armagnac Celebration 25 ans	4cl	18.0
Grand Marnier l. Alexandre	4cl	10.0
Grand Marnier Centenaire	4cl	12.0
Grand-Marnier	4cl	16.0
Centcinquantenaire		

boissons chaudes

Espresso, Décaféiné	2.2	2.0
Noisette	2.3	2.1
Double café	4.4	3.9
Cappuccino		5.0
Café crème		4.0
Café viennois		5.0
Chocolat chaud		4.5
Chocolat viennois		5.5
Chocolat glace frappé		4.5
Thé et Infusion		4.5
Irish Coffee		9.0
Irish Coffee Spécial		10.0
du 8me Arrt		