



MENU DE NOËL



MENU DE NOËL

COCKTAILS & APÉRITIFS

AVEC ALCOOL 8€

COCKTAIL DE NOËL
SPRITZ
MOJITO
AMERICANO

WHISKY ABERLOUR 10ANS
VODKA, GIN, RHUM HAVANA

SANS ALCOOL 6€

VIRGIN MOJITO
COCKTAIL JACOBINS

SODA ET JUS 3,5€

COCA-COLA, ORANGINA,
FUZE TEA, PERRIER, DIABOLO,
SCHWEPPES AGRUMES OU TONIC,
TOURTEL FRAMBOISE OU CITRON

JUS DE PAMPLEMOUSSE,
COCO-ANANAS, ANANAS, POMME,
MULTI-FRUILS, ORANGE, ABRICOT,
TOMATE

LES EAUX 50cl 3,50€ / 1l 4,50€

VITTEL, EAU DE PERRIER
SAN PELLEGRINO

DIGESTIF 8€

COGNAC, ARMAGNAC,
CALVADOS, GET27, BAILEYS

45€ (HORS BOISSONS)

ENTRÉES

ŒUF PARFAIT À LA CRÈME DE TRUFFE
ET PAIN CROUSTILLANT



CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS



DÔME DE MOUSSE DE ROQUEFORT
CHIPS DE POMME ET VINAIGRETTE À MANGER

PLATS

NOIX DE SAINT JACQUES À LA VANILLE,
PURÉE DE VITELLOTTE ET ASPERGES VERTES



FILET DE BŒUF EMINCÉ SAUCE MORILLE,
POMMES DARPHIN ET LÉGUMES CROQUANTS



SUPRÊME DE POULET DE LOUÉ AU MARSALA,
MARRONS RÔTIS AU JUS D'HERBES

DESSERTS

MILLE-FEUILLES AU CITRON VERT
ET FRAMBOISES REVISITÉ



MOUSSE AU MARRON
SOUS SON DÔME AU CHOCOLAT

VINS

75CL / 12CL

BLANCS

COTEAUX DU LAYON 24€ / 5€
CHABLIS 32€ / 6€
SANCERRE 36€ / 6,50€
MEURSAULT 59€ / 12,50€

ROUGES

SAUMUR CHAMPIGNY 24€ / 5€
BEAUME DE VENISE 28€ / 5,50€
SAINT EMILION 32€ / 6€
SAVIGNY LES BEAUNES 48€ / 11€
MARGAUX 54€ / 12€

ROSÉS

CHÂTEAU MIRAVAL 30€ / 6€

CHAMPAGNES

75CL / 10CL

DEVAUX GRANDE RESERVE 60€ / 10€
VRANKEN DIAMANT 76€
MUMM ROSÉ 76€ / 12€
POMMERY CUVÉE LOUISE 120€

BIÈRES

25CL / 50CL

1664 BLONDE OU BLANCHE 3,30€ / 6€
GRIMBERGEN BLONDE 3,50€ / 6,80€
GRIMBERGEN ROUGE 3,60€ / 7€
BIÈRE DE NOËL 3,60€ / 7€
PANACHÉ, MONACO 3,10€ / 6€

JOYEUX NOËL

