



ENTRÉES

Foie gras de canard du Périgord au ratafia, chutney de figue	19,50 €
Terrine de ris de veau à la pistache, toast et condiments	9,00 €
Aranchini jambon de Reims et comté, sauce tomate	8,50 €
Oeufs parfaits forestière, croûton ail et herbes fraîches	12,90 €
Déclinaison de Saumon, fumée, rillettes aux herbes fraîches, tartare de saumon.	14,20 €
Planche de charcuterie à partager pour deux : Assortiment de charcuteries selon l'arrivage, condiments.	23,90 €
Planche de fromage à partager pour deux : Assortiment de fromages selon l'arrivage, noix, figues confites.	19,50 €
Planche mixte à partager : Planche de charcuteries et de fromages.	28,50 €

CRÊPES

Crêpe Remoise:

Jambon de Reims, brie, pomme de terre vapeur, crème ciboulette citronnée, oignon rouge, oeuf au plat

16,90 €

Crêpe Norvégienne :

Saumon aux herbes, crème ciboulette, pomme de terre vapeur, oignon rouge, saumon fumé

17,50 €

Crêpe Cévennes :

chèvre frais, crème ciboulette, jambon blanc

15,90 €

Crêpe Bretonne:

Jambon blanc, crème ciboulette, emmental, ½uf au plat

14,90 €

Crêpe Bressane :

filet de poulet, jambon blanc, crème ciboulette, pomme vapeur, oignon rouge, emmental, ½uf au plat

16,90 €





SALADES

Nos salades sont décorées de tomate, concombre et rondelles d'oignons

- | | |
|---|----------------|
| La Berrichonne :
Salade, chèvre chaud sur toasts aromatisés au miel et thym, maïs, amandes, lardons, pommes sautées | 16,50 € |
| La Bressane :
Salade, filet de poulet planché, jambon blanc, oeuf parfait, croûtons, comté. | 16,50 € |
| La Rémoise :
Salade, jambon de Reims, oeuf parfait, maïs, cornichons, Brie de Meaux. | 17,90 € |
| La Norvégienne :
Salade, pommes de terre vapeur, rillettes de saumon coriandre, saumon fumé, crème fouetté à l'ail et ciboulette. | 22,50 € |
| La Périgourdine :
Salade, haricots verts, gésiers, magret poêlé, terrine foie gras maison sur toast, amandes, magret fumé. | 24,50 € |

TARTARES

Tartares coupés au couteau accompagnés de frites fraîches de chez nous

Tartare de boeuf à l'ancienne : Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, oignons, cornichons, câpres, herbes fraîches.	20,50 €
Tartare de boeuf Provençal : Tomates confites, échalote, pesto de chez nous, mozzarella, herbes fraîches.	21,90 €
Tartare de saumon à la pomme en l'air: Échalotes, oignons, pomme en l'air, herbes fraîches, pesto, jus de citron.	20,50 €
Supplément Tartare ~ 300gr	9,50 €
Garniture au choix : Frites de chez nous, Risotto au parmesan, légumes de saison, Gratin Dauphinois, Pomme Darphin	





BURGERS

Nos burgers sont réalisés avec du steak haché frais Français, accompagnés de frites fraîches de chez nous

Délices burger : 16,90 €

buns, steak haché, oeuf au plat, cheddar, oignons confits, tomates, salade, inimitable sauce

Rémois: 22,50 €

buns, steak haché, jambon de Reims, crème de chaource, cheddar, oignons confits, tomates, salade

Ch'timi: 23,90 €

steak haché, oeuf, galette de pomme de terre, Maroilles, crème de cheddar, tomates, salade, oignons confite

Argonne: 22,50 €

buns, steak haché, cheddar, galette de pomme de terre, jambon fumé, crème de chèvre, tomates, oignons confits.

Vieille France : 23,90 €

buns, steak haché, foie gras poêlé, cheddar, oignons confits, tomates, salade, sauce truffe

Tous nos burgers se transforment en végétarien en remplaçant le steak par une galette de pomme de terre

Supplément Double burger: 9,50 €

au choix avec un steak haché, fromage, galette de pomme de terre supplémentaires

VIANDES

Sauces au choix: poivre, béarnaise, échalotes, truffe, chaource : + 3,00€

Suppléments : rossini (tranche de foie gras poêlée) : + 5,00€

Suprême de volaille vigneronne forestière, risotto au parmesan	17,90 €
Souris d'agneau confite à l'ail et au thym, pomme darphin, jus corsé.	29,00 €
Bavette d'ailoyau de chez Denis à l'échalotes - environ 250gr. frites de chez nous	24,20 €
Magret de canard Sud-Ouest au poivre - environ 300gr, Gratin Dauphinois.	27,50 €
Steak haché à cheval - 150g - pur boeuf Français, frites fraîches de chez nous.	16,50 €
Andouillette 5A - environ 250g, sauce chaource, frites fraîches de chez nous.	22,50 €
Entrecôte de boeuf Charolaise, béarnaise - environ 400 grs, frites fraîches de chez nous.	26,00 €
Garnitures:	5,00 €
Frites Fraîches de chez nous, pomme Darphin, légumes de saison (purée de saison et légumes fondant, Gratin Dauphinois, risotto au parmesan.	



POISSONS

**Blanquette de saumon à la moutarde à l'ancienne,
légumes oubliés**

23,00 €

**Afin de respecter les saisons et la fraîcheur des
produits, d'autres suggestions de poissons sont
définis suivant l'arrivage. Découvrez les directement
au restaurant.**

PÂTES ET RISOTTOS

Les Nominettes de Condé sur Marne à la Carbonara: lardons, oeuf parfait, échalotes, copeaux de Parmesan	14,50 €
Les Nominettes de Condé sur Marne Végétariennes aux légumes de saison Légumes ratatouilles, noix, parmesan	14,00 €
Les Nominettes de Condé sur Marne à la Marnaise: Jambon de Reims, crème de chaource, noix, oeuf parfait	17,90 €
Les Nominettes de Condé sur Marne aux deux saumons, jus de crustacé	19,50 €
Risotto au coeur de la Dordogne : foie gras poêlé, magret de canard planché, magret de canard fumé, sauce truffe	24,00 €



PÂTES ET RISOTTOS

Les Nominettes de Condé sur Marne à la Carbonara: lardons, oeuf parfait, échalotes, copeaux de Parmesan	14,50 €
Les Nominettes de Condé sur Marne Végétariennes aux légumes de saison Légumes ratatouilles, noix, parmesan	14,00 €
Les Nominettes de Condé sur Marne à la Marnaise: Jambon de Reims, crème de chaource, noix, oeuf parfait	17,90 €
Les Nominettes de Condé sur Marne aux deux saumons, jus de crustacé	19,50 €
Risotto au coeur de la Dordogne : foie gras poêlé, magret de canard planché, magret de canard fumé, sauce truffe	24,00 €



FROMAGES

Part de 30gr, Accompagné de salade verte

**brie de Meaux, comté, chèvre frais, roquefort,
chaource, maroiles**

3,00 €

DESSERTS

Nos desserts sont "Fait Maison" par notre Chef Pâtissier

Plateau gourmand : Assortiment de chocolats fins	5,00 €
Café plateau gourmand : Un café expresso accompagné de chocolats fins	7,00 €
Assiette dégustation : Mignardises de chez nous	6,00 €
Café dégustation : Un café expresso accompagné de mignardises de chez nous	8,00 €
Mousse chocolat caramel, viennoise	7,00 €
Millefeuille mousse chocolat blanc	9,00 €
Crème brûlée maison, gousse de vanille bourbon	8,00 €



Fondant au chocolat boule de glace vanille et chantilly (10 minutes de cuisson)	9,00 €
Tiramisu aux biscuits roses: biscuit rose, café, Amaretto, poudre cacao	9,00 €
Profiteroles : Choux avec 3 boules de glace à la vanille, sauce chocolat maison	9,00 €
Crêpes sucrées Maison accompagnée de chantilly	
Nature	4,00 €
Sucre	5,00 €
Confitures: abricot, cerise, pêche, fraise, groseille	6,00 €
Flambée : Rhum, Calvados, Grand Marnier, Ratafia	9,00 €
Caramel au beurre salé Maison	6,50 €
Nutella	6,50 €
Chocolat chaud Maison Noir 55%	6,50 €
Les suppléments gourmands: chantilly, chocolat, beurre, nutella, coco râpée, fruits frais	2,00 €
Supplément boule de glace	3,00 €



GLACES ET SORBETS

Glaces et Sorbets

1 boule	3,00 €
2 boules	5,00 €
3 boules	7,00 €

Parfums des glaces :

Vanille, chocolat noir, Rhum raisin, chocolat blanc, café, noix de coco, pistache, caramel beurre salé, menthe-Chocolat, biscuit rose de Reims

Parfums des sorbets :

Fraise, framboise, citron, cerise griotte, cassis noir, pamplemousse rose.

Supplément au choix :

Chocolat noir chaud maison, coulis caramel beurre salé, coulis de fruits rouges, chantilly Maison

2,00 €

Coupes Glacées

- Coupes composées

9,00 €

Chocolats Liégeois:

2 boules chocolat noir, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly

Cafés Liégeois:

2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café, chantilly

Dame Blanche:

3 boules vanille, coulis de chocolat chaud, chantilly

Bounty:

2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, coulis de chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly

Panier de fruits rouges:

1 boule framboise, 1 boule cassis, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe du soleil:

2 boules citron, 1 boule pamplemousse rose, coulis de fruits rouges, chantilly

Banana Split:

1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, morceau de banane, coulis de chocolat chaud, chantilly

- Coupes Arrosées - 4cl d'alcool

11,00 €

Colonel :

2 boules de citron vert, Vodka

Le champenois :

1 boule biscuit rose de Reims, 1 boule vanille, Ratafia

L'Irish :

1 boule café, 1 boule vanille, Whisky

After Eight :

1 boule chocolat, 1 boule menthe-chocolat, Get 27

Tropical:

2 boules noix de coco, copeaux de noix de coco, Malibu

Muscat pétillant sans alcool choix Royal	25,00 € / 75cl
Muscat pétillant sans alcool choix Royal	3,50 € / 10cl

SOFTS

Coca-Cola Cherry	4,00 € / 33cl
Diabolo	3,30 € / 25cl
Diabolo Baron	6,60 € / 50cl
Pepsi Cola, Pepsi Max	4,00 € / 33cl
Fine thé glacé pêche	4,00 € / 25cl
Oasis Tropical	4,00 € / 25cl
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina	4,00 € / 25cl
Jus de fruits : Abricot, Ananas, Banane, Fraise, Framboise, Litchi, Orange, Pomme, Pamplemousse rose, Cerise, Tomate	3,90 € / 20cl
Fruits pressés : Orange, citron	6,00 € / 15cl
Perrier	4,00 € / 33cl
Limonade	3,00 € / 25cl
Ginger beer premium : La bière de gingembre non alcoolisée	4,00 € / 20cl
Ginger ale classic : Soda au gingembre.	4,00 € / 20cl

Eau minérale Verre _____	3,00 € / 25cl
Lait Verre _____	3,00 € / 25cl
Supplément rondelle de citron ou sirop _____	0,30 €

SIROPS

—

Parfum de sirop:

Anis, Banane verte, Citron, Citror, Cassis, Cerise, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Pêche,
Menthe verte, Menthe glaciale, Orgeat, Violette, Pomme verte, Ananas, Pulco Citron, Pulco
Orange-Citron

Milk-Shake _____ Chocolat, Vanille, Fraise, Caramel	8,00 € / 20cl
Supplément chantilly _____	2,00 €
Cidre breton brut - Bolée d'Armorique _____	4,00 € / 25cl

EAUX MINÉRALES

—

	50cl	1l
Evian _____	4,00 €	5,50 €
Badoit _____	4,00 €	5,50 €
San Pellegrino _____	4,00 €	5,50 €

LES COCKTAILS

Jus d'ananas, sirop de noix de coco, lait.

VIRGIN MOJITO :

Menthe fraîche, citron vert, sucre de cannes, sirop saveur rhum, perrier.

AVEC ALCOOL

8,00 € / 20cl

APÉROL SPRITZ :

Apérol, Prosecco, limonade, tranches d'oranges, glace pilée.

GREEN CADET :

Mouton Cadet Sauvignon Blanc, sirop de sucre de canne, tranches citron vert, glaçons

AVEC ALCOOL

9,90 € / 20cl

AMERICANO :

Martini rouge, Campari, Martini extra dry, Gin, glace pilée

DAÏQUIRI BANANE :

Rhum, jus de Banane, jus de citron vert, sucre de canne, mousse de lait, glace pilée.

LA CAPRICIEUSE :

Liqueur vanille et noisette, jus d'abricot, jus d'ananas et sirop de pêche

LE LADY :

—

Vodka, jus de framboise, champagne rosé, sirop de framboise, feuilles de menthe

MOJITO :

—

Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, perrier, glace pillée

MOJITO FRAISE :

—

Rhum, citron vert, jus de fraise, sucre de canne, menthe fraîche.

PIÑA COLADA:

—

Rhum blanc, sirop de coco, jus d'ananas, lait.

GIN TONIC :

—

Gin, zeste de citron jaune, schweppes tonic.

LE KRAKEN :

—

Kraken rhum, pulco citron vert, ginger beer, sirop de vanille.

LE FRESH PINK :

—

Vodka, liqueur de cerise, nectar de goyave, sirop de cerise, citron vert

LA CAIPIRINHA :

—

Cachaça, sucre de canne, citron vert.

TIKI :

—

Rhum Ambré, Rhum blanc, jus de citron vert, jus d'ananas, jus de pamplemousse, grenadine, glace pilée.

Prix net TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.

LES APÉRITIFS



APÉRITIFS

Champagne Brut à la coupe _____	9,90 € / 10cl
Champagne Rosé à la coupe _____	10,90 € / 10cl
Kir royal: Cassis, Pêche, Mûre _____	10,90 € / 12cl
Kir au Bourgogne aligoté: Cassis, Mûre, Pêche _____	6,50 € / 15cl
Ratafia de Champagne _____	5,50 € / 8cl
Ricard, Pastis _____	4,00 € / 2cl
Porto rouge ou blanc - _____	5,50 € / 6cl
Martini : Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry _____	4,50 € / 5cl
Guignolet Kirsch _____	4,50 € / 5cl
Suze, Campari _____	4,50 € / 5cl
Marsala aux amandes _____	8,00 € / 5cl

Prix net TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.

LES ALCOOLS



ALCOOLS ET SPIRITUEUX

	4cl
Amaretto _____	8,00 €
Baileys, Malibu _____	8,00 €
Bas - Armagnac - 15 ans _____	11,90 €
Calvados - Fine Daron _____	8,00 €
Cointreau _____	8,00 €
Eau de Vie : Poire William, mirabelle, Vieille prune _____	7,90 €
Limoncello _____	8,00 €
Get 27, Get 31 _____	8,00 €
Menthe pastille _____	8,00 €
Gin - Beefeater _____	6,90 €
Grand Marnier Cordon Rouge _____	8,00 €
Tequila Gold - Sauza _____	6,90 €
Vodka _____	6,90 €

COGNACS

	4cl
Cognac VSOP - les trois C _____	7,90 €

BOURBONS

	4cl
Jack Daniel's old N°7 Brand _____	8,00 €
Four Roses Kenucky USA _____	8,00 €

RHUMS

	4cl
Eminente - rhum de Cuba - réserve 7 ans _____	12,00 €
Rhum Caraïbes - Compagnie Des Indes - Vieilli en barriques de chêne. _____	8,00 €
Don Papa - rhum des Philippines _____	9,00 €
Diplomatico - rhum du Venezuela _____	9,00 €
Rhum blanc Neisson _____	8,00 €
Présidente - 15 ans - Solera _____	9,00 €
Ron Quorhum - 15 ans d'âge - République Dominicaine _____	11,00 €
Zacapa 23 Solera - Guatemala _____	12,00 €

WHISKIES

	4cl
Clan Campbell - scotch whisky _____	8,00 €
Chivas - 12 ans d'âge _____	9,00 €
Oban - single malt - 14 ans d'âge _____	9,50 €
Laphroaig - Quarter Cask - Islay single malt (tourbé) _____	10,00 €
Glen Grant - 12 ans d'âge _____	10,00 €
Glenmorangie Nectar D'or - finition en fût de Sauternes _____	12,00 €
Nikka From the Barrel - Japon _____	12,50 €

LOCAL

	4cl
Guillon - esprit du malt - finition en fût de Sauternes _____	8,50 €

Prix net TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION :

	25cl	50cl
Galopin 1664 (12 cl)	2,20 €	
Galopin Grimbergen blonde (12cl)	2,30 €	
Galopin Grimbergen rouge (12 cl)	2,30 €	
Galopin Pietra Ipa (12cl)	2,00 €	
Pietra Ipa	4,20 €	8,40 €
1664 blonde	3,90 €	7,80 €
Grimbergen d'hiver	4,70 €	9,00 €
Grimbergen rouge	4,70 €	9,00 €
Grimbergen blonde	4,70 €	9,00 €
Monaco, Tango	4,20 €	8,00 €
Panaché	3,90 €	7,80 €
Picon bière	4,50 €	8,50 €

BIÈRES BOUTEILLE

BIÈRES DE REIMS

Notre Dame de Reims 1625- blonde 5,7°	5,50 € / 33cl
Bermush blanche - bière blanche 3,8°	4,00 € / 33cl
Bermush cerise - rouge triple 7.9°	5,50 € / 33cl

BIÈRES BELGES

Chimay bleue - bière brune 9°	6,90 € / 33cl
Liefmans Fruitesse - Bière belge rubis 3,8°	5,00 € / 25cl
La Chouffe - Bière belge blonde 8°	6,50 € / 33cl
Triple karmeliet	5,40 € / 33cl
IPA Lagunitas 6,2°	6,50 € / 33cl
Delirium Tremens - Bière belge blonde 8,5°	6,50 € / 33cl
Delirium red - Bière belge rubis 8°	6,50 € / 33cl
Kwak - Bière belge ambrée 8,4°	7,50 € / 33cl

AUTRES DESTINATIONS

Pietra - bière corse - ambrée 6°	5,50 € / 33cl
----------------------------------	---------------



CAFÉS



1 grand cru et 2 mélanges inédits sont disponibles, demandez-les!

Ristretto _____	2,20 € / 4cl
Espresso _____	2,20 € / 8cl
Café allongé, Petit crème _____	2,90 € / 8cl
Grand café _____	4,40 € / 15cl
Grand crème _____	4,90 € / 15cl
Café latte _____	5,00 € / 15cl
Cappuccino _____	5,00 € / 15cl
Café viennois chantilly _____	4,50 € / 15cl
Café glacé : _____ café, sucre de canne, glace pilée	4,50 € / 15cl
Milano : _____ café, sirop amaretto et vanille, crème fouettée, chantilly, amandes grillées	5,50 € / 15cl
Irish coffee, French coffee, Normandy coffee : _____ café, Whisky/Cognac/Calvados 2cl, sucre de canne, crème fraîche, chantilly	9,90 € / 15cl

CHOCOLATS



Chocolat chaud : 32% de cacao _____	3,50 € / 20cl
Chocolat viennois _____	4,90 € / 20cl
Chocolat aromatisé (vanille, spéculoos, noisette, chocolat blanc, ariotte)	4,50 € / 20cl

INFUSION

3,90 €

Aphrodisiaque : invitation au voyage : citron, gingembre, ginseng, miel, maté d'argentines, cynorhobon

Badiane ou anis étoilée : la badiane chinoise ou anis étoilé est une variété d'anis, fruit du badianier de chine. issu de l'agriculture biologique. thés george cannon.

Bora-Bora : morceau d'ananas, pomme, écorces d'orange, églantier, arôme de mangue, goyage et orange, pétales de fleurs

Cannelle de Ceylan :

Cocktail du Lagon : pomme, citron, citronnelle, églantier, arômes citron, pétales de bleuet

Cordoba : églantier, morceaux de pomme, hibiscus, noix de coco et ananas, arôme noix de coco, ananas et jacquier

Dans le bon sens :

Douceur et senteurs d'en France : rooibos, églantier, sureau, hibiscus, arôme de fruits rouges, morceaux de pomme

Doux rêves : tilleul, camomille et fleur d'oranger

Fil rouge : rooibos, arôme de datte, raisin, figue, maracuya, pithaya, rose, citrin, orange, fraise, mangoustan, pétales de soucis et de roses, écorces d'agrumes

Fresh kiss : base de thé vert (yunnan), menthe du maroc, thym, mûre

Gingembre bio : éclats de racines de gingembre issu de l'agriculture biologique. thé george cannon.

Honfleur : hibiscus, églantier, pomme, orange, arôme de crème, caramel

L'andalousie : orange, pomme, hibiscus, églantier, arôme d'orange, pétales de fleurs

L'école buissonnière : hibiscus, morceaux de pomme, écorces d'orange, sureau, églantier et raisin sec, morceaux de fraise lyophilisée et mangue, pétales de fleurs d'oranger, rose et bleuet, arôme fraise

Le choix d'Anne-Sophie : réglisse et menthe poivrée

Le Jardin de Camille : zen et relaxant : mélange de plantes relaxantes, orange, citronnelle, menthe, hibiscus et camomille

Lou cigalou : rooibos, églantier, pomme, écorces d'orange, hibiscus, sureau, arômes de pêche, abricot, figue, pétales de lavande et soucis

Mate vert : maté vert - thé bu dans un pot à maté en Amérique du sud, utilisé pour se désaltérer

Melange Berbère : thé vert de Chine, cannelle, genièvre, clous de girofle, menthe, verveine, églantier, arômes d'orange, miel et rose

Nuits d'hiver : hibiscus, églantier, morceaux de fruits séchés, cannelle et gousses de vanille, arômes d'amande et vanille

Qi Gong : mélange de plantes "éliminatrice" et de thé vert du Yunnan, citronnelle, écorces de citron, queues de cerises

Queues de cerise : éliminatrice, aide à maigrir et éliminer les excès

Remède grand-mère : ma grand-mère me disait, bois ça si tu as des problèmes de digestion, de circulation, de déprime ou de douleurs articulaires. mélange de menthe poivrée, romarin, anis vert, réglisse, thym, sauge, basilic, cannelle, arôme de bergamote, pétales de rose

Restons calme : thé vert du Yunnan, églantier, sauge, mélisse, fleurs d'orange, zestes d'orange, arômes de poire, vanille et mandarine

Rock n'roll : un atout pour rester tonique : thym, sauge et romarin, cynorhodon, maté d'Argentine, arôme de miel

Secret du mandarin : citronnelle, citron, cannelle, églantier, camomille, tilleul, anis vert, ananas

Serenite : sauge, églantier, mélisse, fleurs d'orange, zestes d'orange, arômes de poire, mandarine et vanille

Soirée tropicale : raisin sec, églantier, hibiscus, arômes de jacquier et feijoa

Sortilège : rooibos d'Afrique du sud, arômes fraise, cerise, vanille, mangue, rhubarbe, bergamote et jasmin, morceaux de fruits, pétales de fleurs, gousses de vanille

Tai-Chi :

Tilleul de Carpentras : tilleul

Villa Mauresque : pomme, églantier, orange, cannelle, citronnelle, hibiscus, arôme de cannelle, orange et crème

Yogi Chaï : mélange indien de plantes et épices

ROOIBOS

3,90 €

—

Rooibos Caramel Toffee : rooibos d'afrique du sud, arôme caramel, pétales de fleur

Rooibos Cederberg : rooibos de la région de cederberg en afrique du sud naturellement faible en tanin et sans caféine. saveurs ronde et douceâtre en bouche, à servir chaud ou glacé

Rooibos Fruits rouges : rooibos d'afrique du sud, arômes de fraise, biscuit et framboise, morceaux de fraise, pétales de fleur

THÉ BLANC

3,90 €

—

The Blanc d'Anji : thé blanc de la région d'anji (chine) donne une liqueur vive à la rémanence verte avec une légère astringence

THÉ NOIR

3,90 €

—

4,5,6, Cueillir des cerises : - la saveur douce et sucré de la cerise associé a un bouquet de baie rouge et noir enveloppe délicieusement un thé noir note boisé délicates et notes fruité se répande en offrant une liqueur douce et savoureusement parfumé.

Amande Amaretti : - mélange de thé noir aromatiser a l'amande et agrémenté de pétale de fleurs. un parfum subtil qui nous rappellent celui du verger d'amandier sauvage au printemps.

Anichai : - thé noir aromatisé selon une recette indienne, épice indienne rehaussé de morceaux de gingembre, clous de girofle, baie rouge et cardamome.

Assam GFOP supérieur : thé noir d'inde, belle feuilles entières très riche en pointes dorées. a déguster à toute heure avec un nuage de lait

Breakfast : thé noir corsé du matin compagnie coloniale

Caramel et Fleurs : thé noir caramel et pétales de fleurs compagnie coloniale

Caravane : thé noir de chine faible en théine compagnie coloniale

Ceylan FOP superieur : thé noir de ceylan du sri lanka, feuilles entières, classification orange pekoe

Ceylan OP Pettiagalla : thé noir de ceylan du sri lanka, feuilles entières de pettiagalla

Christmas tea rouge : l'orange, le caramel et l'ananas dominant ce mélange de thés de chine et de ceylan, aux parfums traditionnels de Noël. agrémenté d'écorces d'orange et de morceaux de fruits, ponctué d'une note de marasquin

Citron : thé noir et écorces de citron compagnie coloniale

Compagnie Coloniale : mélange maison compagnie coloniale

Coquelicot gourmand : thé noir de chine et ceylan, pétales de fleurs de pivoine rose et de bleuet, arôme coquelicot, biscuit et pâte d'amande

Darjeeling BOP Supérieur : mélange de thés des indes (feuilles brisées)

Darjeeling GFOP Supérieur : mélange de thés des indes provenant de différents jardins

Earl Grey Bergamote extra-Compagnie Coloniale : thé noir, huile essentielle de bergamote

Earl Grey fleurs bleuet : - mélange de thé noir et de fine bergamote de calabre embelli de pétale de fleurs.

Flocons d'épices : thé noir de chine et ceylan, arômes d'agrumes et épices de Noël (cannelle, muscade, girofle), écorces d'orange et fleurs de bleuet

Framboise : thés noirs et morceaux de fruits compagnie coloniale

Fruit de la passion : - mélange de thé de chine noir aromatisé fruit de la passion et parsemé de pétale de fleurs.

Fruits Créoles : mangue, coco, ananas et citron vert compagnie coloniale

Fruits de la Passion : fruits exotiques et pétales de fleurs compagnie coloniale

Jardin bleu : - apprécié pour son belle équilibre et son savoureux parfum, il délivre une liqueur velouté a la saveur de fruit du jardin mêlant avec gourmandise rhubarbe, fraise, et fraise des bois. déguster chaud ou encore glacé a la belle saison, on ne sait qu'elle préparation préférer pour ce thé tout simplement délicieux !

Jardin Gourmand : fraise et rhubarbe compagnie coloniale

Keemun FOP : thé noir de chine

Les Rois Mages : oranges, citron vert et épices compagnie coloniale

Mélange Anglais supérieur : thé noir de ceylan, inde et chine

Miel Orange : thé noir de chine et ceylan, huile essentielle d'orange douce et arôme miel, écorces

Orange

- Noël à Paris : - "Paris est une fête", et pour la plus belle d'entre toutes, il existe un thé savoureux et parfumé qui mêlent avec gourmandise à un mélange de thé noir, les saveurs fruitées de la cerise et de l'amande et celle délicieusement épicée du pain d'épices et du gingembre.
- Noël à Saint Petersburg : - un mélange de thé noir associé à un bouquet fruité mêlé dans une tasse gourmande et équilibre les saveurs de pomme, de poire, de mirabelle et de pêche.
- Noël à Vienne : - inspiré le célèbre gâteau sacher de l'hôtel viennois éponyme, un thé noir qui se mêlent subtilement à des notes de chocolat, d'abricot et de vanille dans une tasse gourmande et veloutée.
- Noël en Provence : thé noir de Chine et Ceylan, arômes de figue, fraise et miel crémeux), pétales d'hélianthe et bleuet, fleurs de lavande
- Orange Douce : écorces de fruits compagnie coloniale
- Orange sanguine : thé noir de Chine et Ceylan, écorces d'orange, huile essentielle d'orange sanguine
- Paul et Virginie : thé noir de Chine et Ceylan, arôme caramel, cerise, fraise, framboise et vanille
- Pêche abricotée : thé noir de Chine et Ceylan, arômes de pêche et abricot, morceaux de fruits
- Pêche Abricotée : avec des morceaux de fruits compagnie coloniale
- Pomme d'amour : thé noir de Chine et Ceylan, arômes de pomme caramélisée et marasquin, morceaux de pomme, pétales d'hélianthe
- Quatre Fruits Rouges : avec morceaux de framboise compagnie coloniale
- Secret de Sheherazade : orange, amandes, pêche compagnie coloniale
- Thé à la rose : thé noir de Chine, pétales de rose, huile essentielle de rose de Bulgarie. à déguster avec des fruits rouges ou du chocolat noir
- Thé aux Epices : thé à l'indienne compagnie coloniale
- Thé Ceylan déthéiné : thé à consommer du matin au soir avec une rondelle d'orange ou une goutte de lait froid.
- Thé des Anges : verveine et jasmin
- Thé noir Lapsang Souchong - le procédé de fabrication du thé fumé est identique à celui des thés noirs classiques le Supérieur Tarry : fumage a lieu après l'étape du roulage.
- Thé réglisse : thé noir de Chine et Ceylan, arôme réglisse
- Tourbillon : thé noir. arômes de marron glacé. sirop d'érable. biscuit caramel toffee. fleur d'oranger et

Vanille : thé noir de chine et ceylan, arôme vanille, gousse de vanille et pétales de fleur

Vanille déthéiné : -

Violette : thé noir de chine et ceylan, arôme violette

Violette et Pétales : compagnie coloniale

THÉ OOLONG

3,90 €

Balade en Avignon : oolong et figues compagnie coloniale

Balade en Bretagne : thé vert et caramel beurre salé compagnie coloniale

Oolong Fancy Formose : thé oolong semi-fermenté, faible teneur de théine, parfum de châtaigne. idéal pour le soir

THÉ VERT

3,90 €

1,2,3, je m'en vais aux bois : - délicieuse balade gourmande que cette association d'arôme cerise, quelques groseille, des morceaux de fraise viennoise parfaire un thé irresistible fruité.

Bali : - subtil équilibre de note fraîche fleurie et fruitées pour ce mélange délicatement parfumé apprécié tout au long de l'année, préparé tant chaud que glacé.

Chun Mee- Moon Palace : thé vert chun mee du hunan (chine), au goût franc. idéal pour le thé à la menthe

Earl Grey vert bio : comme un zeste de fraîcheur, ce thé vert aromatisé à la bergamote ravira les amateurs. délicat et équilibré. il se déguste chaud ou glacé.

Etoile Polaire : thé vert, orange, épices et cola compagnie coloniale

Houjicha : thé vert torréfié, fabriqué à partir de bencha. les feuilles à l'apparence de copeaux bruns révèlent à l'infusion des notes grillées, boisées et une saveur légèrement sucrée. accompagnera sushis, brunchs, et dessert chocolaté.

Jardin d'Areski : - un parfum de maroc dans ce thé vert à la menthe au bouquet frais qui se savoure sans modération notamment à l'oriental en fin de repas.

Jardin vert : - déclinaison du célèbre mélange jardin bleu sur une base de thé vert. ce mélange associé au thé vert donne une tasse fraîche et agréable.

Jasmin Chung hao : thé vert de chine et fleurs de jasmin 1%

Jasmin pearl : - ces perles duveteuse de la province de fujian sont roulé, pousse par pousse, par des ouvrière expérimenté qui n'en produisent qu'un kg par jour. en s'épanouissant dans l'eau, ces perles donnent a l'infusion un parfum fleuris au notes animales.

L'oriental : - un thé mêlant la fraîcheur toute végétale d'un thé vert au arôme fruité. il offre une infusion au nuance fraîche et velouté.

Mandarin Jasmin : thé vert de chine, fleurs de jasmin 1%

Mini Tuocha vert : thé vert de chine en nid d'oiseau de la province du yunnan, au goût prononcé mais sans acreté

Miss Dammann : - sémillante et piquante comme la parisienne, un mélange tout en fraîcheur et en vivacité.

Paris est une fête bio : - paris est une fête est un thé bio savoureux, pétillant, romantique et élégant a l'image de la capital du glamour.

Sencha Calida : thé vert, oolong, fruits rouges et vanille compagnie coloniale

Soleil vert : une tasse fraîche et végétale au notes fruité agréablement acidulé.

Thé des Riads : - subtil assemblage d'un thé vert, le piment, les écorces d'orange et les pétale de fleurs complète dans une tasse subtile et équilibré l'évoquation des cours et des jardins secret marocains.

Thé vert Sencha : thé vert sencha de chine, donne une infusion d'un jaune vif, fraîche et astringente aux notes très fruitées

The vert Yunnan : thé vert de chine

Un soir à Shangai : thé vert sencha de chine, pétales de soucis, arômes naturels gingembre et poire, écorces de citron

VINS ROUGES

Bordeaux Montagne Saint Emilion Château Teyssier	6,40 € / 15cl
Bourgogne Hautes côtes de Nuits les dames Huguettes	8,50 € / 15cl
Crozes - hermitage Jaboulet	6,50 € / 15cl
Côtes du Rhône maison Demazet	2,50 € / 15cl

VINS ROSÉS

Bordeaux - Dourthe n°1	4,50 € / 15cl
Cotes de Provence - Saint Maur	2,90 € / 15cl

VINS BLANCS

Pacherenc du vic bilh 2018 - Olivier Sansot	6,00 € / 15cl
Chablis - domaine long Depaquit Albert Bichot	7,00 € / 15cl
Alsace - Gewurztraminer vendanges tardives - G. Lorentz - moëlleux	9,50 € / 15cl
Caprice - Colombelle - Côtes de Gascogne - moëlleux	6,00 € / 15cl
Côtes de Gascogne - Tariquet 1 ère grives - domaine Tariquet- moëlleux	5,00 € / 15cl
Pouilly-Fuissé - Albert Bichot	9,00 € / 15cl

Colombelle de Plaimont en Gascogne _____ 3,20 € / 15cl

Sancerre - Domaine D. Crochet _____ 6,10 € / 15cl

VINS EN CARAFE

	25cl	50cl
Côtes du Rhône Demazet (rouge) _____	4,50 €	9,00 €
Cotes de Provence - Château saint Maur (rosé) _____	4,90 €	9,80 €
Côtes de Gascogne - Colombelle "Coeur de Gascogne" (blanc) _____	5,20 €	10,40 €

Prix net TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.

LES VINS ROUGES



Service à table sur les vins compris. Demi-Bouteille : 7,50 € - Bouteille : 15 € - Magnum : 30 €

CÔTES DU RHÔNE

	37.5cl	75cl
LIRAC château Manissy bio _____		28,50 €
CROZES HERMITAGE Millepertuis maison GUYOT _____	20,80 €	34,90 €
VACQUEYRAS domaine des Genêts maison DELAS _____		35,50 €
CÔTES DU RHÔNE Belleruche maison Chapoutier _____	13,30 €	23,50 €
CHATEAUNEUF DU PAPE les cèdres bio PAUL JABOULET AINE _____		50,50 €

SUD-OUEST

	37.5cl	75cl
Cahors cépage Malbec - vin de lune -famille Baldès _____		22,50 €
CÔTES DE GASCOGNE monastère de saint Mont - PLAIMONT _____		28,80 €
MADIRAN plénitude de PLAIMONT _____		29,90 €
CORBIERES Boutenac domaine Villemajou GERARD BERTRAND _____		29,70 €
BUZET Baron d'Ardeuil _____		25,80 €
CÔTES DU ROUSSILLON Vertigo MAS AMIEL _____		28,50 €

ALSACE

	37.5cl	75cl
PINOT NOIR cuvée particulière GUSTAVE LORENTZ _____	16,90 €	33,50 €

BORDEAUX

	37.5cl	75cl
POMEROL château FEYTIT- GUILLOT _____		45,50 €
PESSAC LEOGNAN château LAGARDE _____		46,80 €
HAUT-MEDOC Moulin la Lagune Paul Jaboulet Aîné _____		39,50 €
SAINT JULIEN le petit caillou JEAN EUGENE BORIE _____		49,50 €
Pauillac baron Nathaniel baron Philippe de ROTHSCHILD _____		29,50 €
PAUILLAC château d'Armailhac grand cru classé ROTSCCHILD _____		98,50 €
MARGAUX Baron de Brane _____		54,50 €
SAINT EMILION grand cru ANGELIQUE DE MONBOUSQUET _____		39,50 €
HAUT-MEDOC Diane de Belgrave maison DOURTHE _____	16,80 €	35,50 €

BOURGOGNE

	37.5cl	75cl
POMMARD Clos des Ursulines ALBERT BICHOT _____		65,00 €
NUITS SAINT GEORGES maison FAIVELEY _____		74,50 €
Hautes Côtes de nuits les dames Huguettes ALBERT BICHOT _____		39,30 €
MARANGES vieilles vignes MAURICE CHARLEUX _____		37,50 €
CHOREY LES BEAUNE maison ALBERT BICHOT _____		38,90 €
MONTHELIE château de Dracy ALBERT BICHOT _____		41,50 €

MONTMILLIE Chateau de Dracy ALBERT BICHOT _____		41,50 €
COTEAUX BOURGUIGNONS maison FAIVELAY _____	14,50 €	
BEAUNE les Epenottes bio domaine du Pavillon ALBERT BICHOT _____		49,50 €
CHASSAGNE MONTRACHET Louis JADOT _____		56,50 €

LOIRE

	37.5cl	75cl
SANCERRE domaine CROCHET _____	16,80 €	30,50 €
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL domaine du Fondis _____	13,80 €	28,50 €
SAUMUR CHAMPIGNY clos des Morains _____	13,50 €	25,50 €
MENETOU SALON Alain et Véronique ASSADET _____		29,80 €
BOURGUEIL le chêne rouge _____		26,50 €
CHINON le fauteuil rouge _____		26,50 €

ÉTRANGERS

	37.5cl	75cl
ARGENTINE- Clos de Los Siété _____		33,50 €
CHILI- Escudo Rojo _____		31,50 €
ITALIE- Montépulciano des Abruezs VILLAMEDERO _____		29,50 €
ITALIE- CHIANTI MALENCHINI _____		29,90 €

LES VINS BLANCS



Service à table sur les vins compris. Demi-Bouteille : 7,50 € - Bouteille : 15 € - Magnum : 30 €

BOURGOGNE

	37.5cl	75cl
Chablis - Domaine Long-Depaquit - Albert Bichot _____	21,20 €	39,00 €
Pouilly - Fuissé - Le Clos - Albert Bichot _____	24,50 €	43,20 €
Saint - Véran - Albert Bichot _____		36,90 €

SUD - OUEST

Pacherenc du vic Bilh 2018 - Olivier Sansot _____

CÔTES DU RHÔNE

Châteauneuf du Pape domaine de terre Ferme Jaboulet Aîné _____

Condrieu maison Guyot domaine de rochevine _____ 61,00 € / 75cl

BEAUJOLAIS

	37.5cl	75cl
Beaujolais blanc maison TRENEL _____		23,90 €

BEAUJOLAIS

	37.5cl	75cl
Beaujolais blanc maison TRENEL _____		23,90 €

LOIRE

	37.5cl	75cl
Menetou Salon - Domaine Alain et Véronique ASSADET _____		29,50 €
Pouilly Fumé - Côteaux des Girarmes Roger Pabiot _____		28,90 €
Sancerre - Domaine D. Crochet _____	16,30 €	35,50 €

VINS BLANCS MOELLEUX

	37.5cl	75cl
Alsace - Gewurztraminer Vendanges tardives - Gustave Lorentz _____		49,50 €
Caprice - Côtes de Gascogne - colombelle _____		26,00 €
Côtes de Gascogne - Domaine du Tariquet Premières Grives- Grassa _____		25,50 €
Sauternes - Château Guiraud _____	20,50 €	
Sauternes - château Roumieu maison Dourthe _____	18,50 €	33,50 €

LES VINS ROSÉS

Service à table sur les vins compris. Demi-Bouteille : 7,50 € - Bouteille : 15 € - Magnum : 30 €

VINS ROSÉS

	37,5cl	75cl
Bordeaux - Dourthe N°1		28,00 €
Côtes de Provence - cru classé - Château Saint-Maur	19,50 €	31,90 €
Cabernet d'Anjou domaine de Montgillet Victor et Vincent Lebreton (moëlleux)		26,50 €
Tavel Manissy		29,50 €
Bandol rosé château Romassan domaine OTT		46,90 €
Languedoc - Puech - Haut Prestige - Argali	19,50 €	29,50 €

Prix net TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.

LES CHAMPAGNES



Service à table sur les vins compris. Demi-Bouteille : 7,50 € - Bouteille : 15 € - Magnum : 30 €

CHAMPAGNES BRUTS

MAISONS DE CHAMPAGNE

	37.5cl	75cl
Thienot - brut	29,50 €	55,50 €
Deutz brut Classic		63,50 €
Canard Duchêne - Blanc de Blanc Cuvée Charles VII		58,50 €
Canard Duchêne - Brut Blanc de noirs Cuvée Charles VII		58,50 €
Cattier - Premier cru Blanc de blancs		55,50 €
Mailly Grand Cru - Brut Réserve	29,50 €	59,50 €
Pol Roger - Brut	32,50 €	63,50 €
Ruinart - Brut Blanc de blancs		99,50 €
Taittinger - Brut	32,50 €	63,50 €
Veuve Clicquot - brut	39,90 €	65,00 €

	37.5cl	75cl
Bouvier Dimitri et Séverine- premier cru brut - Villers-Allerand _____		48,00 €
Vilmart grande réserve 1er cru - Rilly la Montagne -vieilli 10 mois en foudre chêne _____		49,90 €
Arnaud Moreau - Grand Cru Brut - Bouzy _____		49,50 €
Pierre Trichet - brut premier cru - Trois puits _____		42,00 €
Roger Manceaux - brut premier cru - Rilly la Montagne _____		42,00 €
JM Bandoek - Grand Cru Brut - Bouzy _____		49,50 €
Michel Fagot - Brut Tradition - Rilly la Montagne _____		42,00 €
Joseph Fagot - Premier Cru Carte Blanche - Rilly la Montagne _____		42,00 €
Lagache - Brut - Pierry _____		42,00 €
Louis Nicaise - Premier cru Brut Réserve - Hautvillers _____		49,50 €
Paques et Fils - Premier cru Brut Carte d'or - Rilly la Montagne _____		42,00 €
Mayot Lagoguey - Chigny les Roses. _____		40,00 €

CHAMPAGNES ROSES

MAISONS DE CHAMPAGNE

	37.5cl	75cl
Deutz - brut rosé _____		60,00 €
Cattier - Premier cru Brut rosé _____		69,50 €
Mailly Grand Cru - Brut rosé _____	35,00 €	59,00 €
Ruinart - Brut rosé _____		89,50 €

CHAMPAGNES DE VIGNERONS ROSÉ

	37.5cl	75cl
Baillette- Prudhomme - Premier cru Brut rosé de saignée - Trois puits	_____	49,00 €
Louis Nicaise - Premier Cru Brut rosé - Hautvilliers	_____	59,50 €

MAGNUM DE CHAMPAGNE

	1.5l	1.5l
Fagot premier cru brut	_____	80,00 €
Mailly grand cru	_____	119,00 €
Pol Roger brut	_____	125,00 €
Taittinger Brut	_____	110,00 €

Prix net TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.