



APÉRITIFS

Kir.....	15 cl	14 €
Kir Royal.....	15 cl	21 €
Pastis - Maison Henri Bardouin.....	4 cl	10 €
Vermouth Blanc ou Rouge - Maison Dolin.....	6 cl	10 €
Porto Blanc ou Rouge - Graham’s reserve.....	6 cl	12 €
Bière Blanche, Blonde ou Rousse - Brasserie du Mont-Blanc ...	33 cl	10 €

CHAMPAGNES

La coupe de 15 cl

BLANC AOP Champagne Tradition Brut	
M. Hostomme - NM.....	20 €
ROSÉ AOP Champagne Rosé de Saignée Extra Brut	
M.Hostomme - NM.....	23 €

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Au Verre 15 cl 75 cl

PROVENCE	
Jolies Filles.....	8 € 40 €

VINS BLANCS - WHITE WINES

SAVOIE 	
AOP Roussette de Savoie - Domaine Dupasquier	9 € 45 €
BOURGOGNE 	
AOP Mâcon Villages Terre Blanche 2022	
Domaine Jean-Pierre Michel	11 € 49 €
LOIRE  	
AOP Touraine Chenonceaux - Clos Roussely	12 € 55 €

VINS ROUGES - RED WINES

LOIRE 	
AOP Saumur-Champigny 2024	
Domaine des Sables Verts.....	9 € 49 €
PROVENCE 	
AOP Côtes de Provence « Château » 2022	
Château Réal Martin.....	11 € 65 €
BEAUJOLAIS 	
AOP Morgon 2022 - Emmanuel Giboulot.....	13 € 79 €

La carte des vins de notre restaurant gastronomique
est disponible sur demande.

Our gourmet restaurant’s wine list is available upon request.

 Vin Biologique  Vin en Biodynamie  Vin certifié Haute Valeur Environnementale



TOUS LES DÉJEUNERS

DU MARDI AU SAMEDI

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.



ENTRÉES - STARTERS

L’Œuf parfait, comme chez Mamie - 15 €

Oignon grelot, champignons bouton, lardons fumés

The Perfect Egg, Just Like Grandma’s:

pearl onions, button mushrooms, smoked bacon bits

VEGAN



Ajo Blanco - 16 €

Gaspacho crémeux à l’amande, ail et huile d’olive

Ajo Blanco: creamy almond gazpacho with garlic and olive oil

Crudo de Maigre - 18 €

Maigre servi cru, finement tranché, crème citronnée et concombre

Meagre Crudo: raw meagre, thinly sliced, served with lemon cream and cucumber

PLATS - MAIN COURSES

Filet de Daurade rôti - 28 €

Servi avec légumes de saison et sauce vierge

Roasted Sea Bream Fillet served with seasonal vegetables and sauce vierge

Effiloché de Bœuf - 28 €

Servi avec purée et hasselback de carotte,
noisettes torréfiées et jus de viande

Pulled Beef served with mashed potatoes and hasselback carrot,
toasted hazelnuts and meat jus

VEGETARIEN



Ravioles du Jardin - 24 €

Chèvre et épinards, bouillon au romarin

Garden Ravioles goat cheese and spinach, rosemary broth

FROMAGE - CHEESE

HORS
FORMULE

Fromages à l’assiette - 14 €

Cheese platter - Not included in the menu

DESSERTS

Noisette à la Folie - 12 €

Biscuit, crumble, crémeux et glace noisette,
caramel et noisettes caramélisées

Hazelnut Madness: biscuit, crumble, cream and hazelnut ice cream,
caramel and caramelized hazelnuts

Mangue Passion & Tagète - 12 €

Pâte sucrée, crémeux vanille, confit et compotée
de mangue passion et siphon infusé à la tagète

Mango Passion Fruit & Marigold: sweet pastry, vanilla cream,
mango-passion fruit confit and compote, and marigold-infused foam

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
A list of allergens is available upon request.

FORMULE DU MIDI : 39 €

Choisissez **une entrée, un plat et un dessert**
pour composer votre formule du midi
(Entrée/Plat ou Plat/Dessert possible : 35 €).

Choose **a starter, main course, and dessert**
to create your lunch menu
(Starter/Main Course or Main Course/Dessert available for €35).

SUGGESTION DU MOMENT

Retrouvez la suggestion du moment sur notre ardoise !

Ask about today’s special on our chalkboard!

BOISSONS FRAICHES - COLD DRINKS

Eau de qualité micro-filtrée servie à discrétion au tarif de 5 €

Plate ou gazeuse / High-quality micro-filtered still or sparkling water

Eaux minérales	Mineral water	33cl	50cl	1L
Evian.....		4 €	6 €	7 €
San Pellegrino.....			6 €	7 €

Infusions pétillantes bio Organic sparkling infusions.....33cl 7 €

Énergisante : Thym, Menthe Poivrée & Citron / Thyme, Peppermint & Lemon

Relax : Verveine, Lavande & Cerise / Verbena, Lavender & Cherry

Détox : Sauge, Sureau & Pomme / Sage, Elderflower & Apple

Cidre Brut Appie Appie Dry Cider.....33cl 8 €

Virgin Spritz..... 13 €

Bitter sans alcool et soda romarin / pamplemousse

Non-alcoholic bitters and rosemary/grapefruit soda

Nivers Signature Végétale 10 €

Boisson végétale naturellement sans alcool à base de fermentation de thés
d’exception et d’extractions de végétaux.

Naturally alcohol-free plant-based beverage made from the fermentation of
exceptional teas and botanical extracts.

Jus et Nectars de fruits Patrick Font Fruit Juices and Nectars..... 9 €

Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Pomme, Tomate.

Apricot, Pineapple, Strawberry, Mango, Vine Peach, Apple, Tomato.

Sodas 6 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fuze Tea, Limonade, Perrier, Tonic, Ginger Beer



Une cuisine de produits frais, travaillée sur place, et
le savoir-faire d’artisans que nous choisissons avec soin.

Cuisine made from fresh ingredients prepared on-site,
and the expertise of artisans we carefully select.

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.
10% VAT included, net prices in euros, service included.