



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 €
LOIRE  AOP Touraine Chenonceaux - Clos Roussely.....	11 € 55 €
CORSE  AOP Corse « Cuvée des Pierre » 2025 - Clos Canereccia ...	13 € 65 €

VINS ROUGES - RED WINES

RHÔNE  AOP Ventoux « À L'Envi » - Domaine Childéric.....	8 € 40 €
RHÔNE  VDF Syrah « Serine » 2024 - Domaine Clusel-Roch.....	11 € 55 €
SAVOIE AOP Mondeuse « Gaston » 2023 Domaine Vielyo Trolly.....	12 € 59 €

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



FORMULE DU MIDI : 39€

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

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

ENTRÉES - STARTERS

L'Œuf Mollet à la Grecque - 14 €

Œuf Mollet Plein Air, Crème façon Tzatziki et Légumes Croquants

Soft-boiled Egg, Greek Style: Free-Range Soft-Boiled Egg, Tzatziki-style Cream and Crunchy Vegetables



Tomates d'Été - 14 €

Tartare de Tomates au Basilic, Siphon de Burrata, Crumble de Parmesan et Noix Caramélisées

Summer Tomatoes: Tomato Tartare with Basil, Burrata Espuma, Parmesan Crumble and Caramelized Walnuts

PLATS - MAIN COURSES

Le Rôti de Veau - 25 €

Veau Cuit Basse Température, Tapenade d'Olive, Sauce Vierge Tomatée, Purée de Légumes et Légumes Rôtis

Roast Veal: Slow-cooked Veal, Olive Tapenade, Tomato Vierge Sauce, Vegetable Purée and Roasted Vegetables

L'Espadon en Tataki - 28 €

Mi-Cuit d'Espadon, Salsa Verte, Gel Citron, Pickles d'Oignon et Riz Venere

Swordfish in Tataki: Swordfish Tataki, Salsa Verte, Lemon Gel, Pickled Onion and Venere Rice



Risotto de Crozets - 23 €

Crozets façon Risotto, Crème de Courgette et Ail des Ours, Courgettes Rôties

Crozets Risotto: Creamy Crozet Risotto with Courgette and Wild Garlic, served with Roasted Courgettes

HORS FORMULE
Fromages à l'assiette - 14 €
Cheese platter

DESSERTS

Pavlova Abricot Romarin - 12 €

Meringue Croquante, Sorbet Abricot, Confit Abricot Romarin, Siphon Romarin et Abricot Frais

Apricot Rosemary Pavlova: Crispy Meringue, Apricot Sorbet, Apricot and Rosemary Compote, Rosemary Espuma and Fresh Apricots

Framboise Verveine - 12 €

Biscuit Amande Verveine, Chantilly Verveine, Confit et Granité Framboise, Framboises Fraiches

Raspberry Verbena: Almond and Verbena Biscuit, Verbena Chantilly Cream, Raspberry Compote, Raspberry Granita and Fresh Raspberries

LES SIGNATURES DE L'ÉTÉ

ENTRÉES - STARTERS

Gambas en Provence - 19 €

(+5 € avec la formule / with the lunch menu)

Gambas Flambées au Pastis, Poivron Rôti et Pickles de Légumes

Prawns in Provence: King Prawns Flambéed with Pastis, Roasted Bell Pepper and Pickled Vegetables

La Terrine de Folie - 18 €

(+5 € avec la formule / with the lunch menu)

Terrine de Porc, Persil, Volaille et Foie Gras, Ail des Ours, Pistaches et Pickles de Légumes du Marché

"Folie" Terrine: Pork, Parsley, Poultry and Foie Gras Terrine, Wild Garlic, Pistachios and Pickled Farmer Vegetables

PLAT - MAIN COURSE

Le Magret de Canard - 43 €

Magret de Canard Entier Cuit Basse Température puis Poêlé, Jus Réduit à l'Orange,

servi avec des Pommes de Terre Grenaille persillées

Whole Duck Breast, Slow-cooked then Pan-Seared, served with a Reduced Orange Jus and Parsley Butter Baby Potatoes

La Sole à la Grenobloise - 49 €

Sole Entière Poêlée au Beurre Noisette, Citron et Persil, servie avec des Pommes de Terre Grenaille persillées

Sole à la Grenobloise: Whole Pan-Fried Sole in hazelnut brown butter, Lemon and Parsley, served with Parsley Butter Baby Potatoes

BOISSONS FRAICHES - COLD DRINKS

Eau de qualité micro-filtrée (plate ou gazeuse) forfait 50cl 5 €
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
Estivale : Pêche & Romarin / Peach & Rosemary

Virgin Spritz (Bitter sans alcool et soda romarin / pamplemousse) 13 €
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 9 €
Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Pomme, Tomato.
Fruit Juices and Nectars: Apricot, Pineapple, Strawberry, Mango, Vine Peach, Apple, Tomato

Sodas 6 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fuze Tea, Limonade, Perrier, Tonic, Ginger Beer

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

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