

# Carte des Boissons

## Le Champagne

Coupe de champagne Philipponnat blanc	20
Coupe de champagne Philipponnat rosé	25
Bouteille de champagne Philipponnat Royale Réserve blanc -75cl	120
Bouteille de champagne Philipponnat réserve rosé -75 cl	150

## Les Vins

Verre de vin blanc, rosé ou rouge - 12cl	9
Touraine « Les Grenouillères » 2014 Blanc - 75cl <i>Chenin, Sauvignon et Arbois</i>	28
Chablis 2015 Blanc – 75 cl <i>Chardonnay Blanc</i>	35
Domaine de la Croix 2014 Rosé - 75cl <i>Grenache noir, Cinsault, Tibouren, Mourvèdre</i>	32
Valençay Prestige 2014, Rouge - 75cl <i>Gamay, Côt, Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	3
Pur, « Château Maison Neuve », vin sans soufre, Rouge– 75cl <i>Merlot</i>	30

## Les Bières

La Chouffe – 33 cl	9
Liefmans Fruitesse « on the rocks »- 25 cl	8
Carlsberg – 33 cl	8

## Les Eaux

Vittel, Eaux de Perrier – 100 cl	8
Vittel, Eaux de Perrier – 50 cl	5

## Les Softs, Sodas & jus de fruits

Jus de fruits Alain Milliat – 33cl	8
Ananas, Poire d'été, Abricot, Framboise	
Coca-Cola, Coca-Cola light, Perrier – 33cl	8

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération  
Alcohol can damage your health, consume with moderation**

Prix Nets en Euros – TTC & service compris  
Net prices – VAT Included

# Carte Déjeuner

Formule 3 Plats & ½ Bouteille  
d'eau minérale 49 €

Menu 3 courses and ½ mineral  
Water 49 €

Formule 2 Plats & ½ Bouteille  
d'eau minérale 39 €

Menu 2 courses and ½ mineral  
Water 39 €

## Les entrées

*Taboulé / tabbouleh*  
Crème de petit pois, espuma de saumon fumé 7 / Cold pea soup, salmon mousse  
*Tomate mozzarella / tomatoes & mozzarella*

## Les grillades

*Poisson du moment / fish of the day*  
*Viande du moment / meat of the day*  
*Brochette de gambas / Skewer of prawn*

## Les garnitures au choix

*Salade verte, tian de légumes, légumes verts ou pommes de terre au four*  
*Green salad, vegetable tian, green vegetable or baked potatoes*

## Les desserts

*Pana cotta / Pana cotta 1-3-7-8*  
*Carpaccio de melon / carpaccio of melon*  
*Salade de fruits frais / fresh fruit salad*



**Allergies : Risque de présence de**

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| 1- Gluten               | 8- Fruits à coques/ Nuts |
| 2- Crustacé / Shellfish | 9- Céleri/ Celery        |
| 3- Œufs /Eggs           | 10- Moutarde/ Mustard    |
| 4- Poissons/ Fish       | 11- Sésame/Sesame        |
| 5- Arachides/ Peanuts   | 12- Sulfite/Sulphite     |
| 6- Soja/Soy             | 13- Lupin/Lupine         |
| 7- Lait/ Milk           | 14- Mollusques/Mollusc   |