

## Menu Express

22,00

Accords et mets non inclus  
Servi uniquement le midi en semaine  
hors jours fériés et juillet-août

À choisir parmi le Menu Découverte

ENTRÉE + PLAT  
ou PLAT + DESSERT

CAFÉ OFFERT

## Menu Découverte

32,00

MISES EN BOUCHE

VELOUTÉ DE POTIMARRON à la brisure de truffes  
et sa quenelle de crème montée

SUPRÊME DE VOLAILLE AOC,  
girolles et risotto au parmesan

ou

LOTTE AU CHORIZO DOUX,  
brunoises de Granny-Smith et sa salade de fenouil croquant

LE FONDANT AU CHOCOLAT DU PAYS BRETON,  
glace vanille bourbon de Madagascar

MIGNARDISES

Menu avec l'assiette de fromages AOP : 40,00 €

## Menu 46<sup>ème</sup> Parallèle 56,00

MISES EN BOUCHE

À LA DÉCOUVERTE DU 46<sup>ÈME</sup> PARALLÈLE

FAUX-FILET VENDÉEN DANS SON JUS,  
purée fine de pomme de terre Rates à la vanille de Madagascar  
ou

FILET DE ST-PIERRE,  
champignons Shiitaké et sa marmelade, émulsion soja-mirin

LE CITRON DANS TOUS SES ÉTATS,  
sorbet citron façon tarte au citron  
ou

VARIATION GIVRÉE ET SES GOURMANDISES

MIGNARDISES

Menu avec l'assiette de fromages AOP : 64,00 €

## Menu Enfant 15,00

Une boisson au choix comprise :  
sirop à l'eau, Coca-Cola, limonade ou diabolò

SUPRÊME DE VOLAILLE AOC

ou

LOTTE À LA FINE PURÉE DE POMME DE TERRE

COUPE GLACÉE ET SES SURPRISES SUCRÉES

Menu 80,00  
Tout Homard

MISES EN BOUCHE

HOMARD EN CARPACCIO ET SES TROIS PASSIONS,  
gelée de grenade et citron caviar

ou

HOMARD POËLÉ AU CAMEL DE GINGEMBRE,  
jambon Ibérique et sa mousseline de céleri

ou

HOMARD DANS SON JARDIN,  
crudettes colorées sur lit de passion, syphon citron

HOMARD DES ILES,

tartare goyave - papaye, émulsion grenade

ou

HOMARD AU CHOCOLAT BLANC,  
purée de pomme de terre finement relevée, agrumes

ou

HOMARD ROMANESCO,  
chips de jambon Ibérique, syphon choux-fleur

PATIENCE

DESSERT

à choisir parmi la carte des desserts

MIGNARDISES

Menu avec l'assiette de fromages AOP : 88,00 €

# Les entrées

- VELOUTÉ DE POTIMARRON 15,00  
à la brisure de truffes et sa quennelle de crème montée
- FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON, 18,00  
jambon Ibérique et son chutney de pommes/figues
- TRILOGIE DE NOIX DE ST JACQUES 20,00  
et sa gambas juste rôtie, mousseline de céleri
- À LA DÉCOUVERTE DU 46<sup>ÈME</sup> PARALLÈLE 25,00  
Médailon de homard, toast de foie gras de canard fait maison,  
noix de St Jacques et gambas juste rôtie, mousseline de céleri

## LES ENTRÉES DE HOMARD

- HOMARD DANS SON JARDIN, 32,00  
crudettes colorées sur lit de passion, syphon citron
- HOMARD EN CARPACCIO ET SES TROIS PASSIONS, 32,00  
gelée de grenade et citron caviar
- HOMARD POËLÉ AU CAMEL DE GINGEMBRE, 32,00  
jambon Ibérique et sa mousseline de céleri

# Les plats

## LES POISSONS

- LOTTE AU CHORIZO DOUX, 24,00  
brunoises de Granny-Smith et sa salade de fenouil croquant
- FILET DE ST-PIERRE, 26,00  
champignons Shiitaké et sa marmelade, émulsion soja-mirin
- FILET DE BAR 26,00  
et ses légumes oubliés au parfum de noisette

## LES VIANDES

- SUPRÊME DE VOLAILLE AOC, 24,00  
girolles et risotto au parmesan
- FAUX-FILET VENDÉEN DANS SON JUS, 26,00  
purée fine de pomme de terre Rates à la vanille de Madagascar
- CUISSOT DE CHEVREUIL À LA POUDRE DE DRAGÉES, 26,00  
trompettes de la mort et pesto de poivrons rouges

## LES PLATS DE HOMARD

- HOMARD DES ILES, 42,00  
tartare goyave - papaye, émulsion grenade
- HOMARD AU CHOCOLAT BLANC, 42,00  
purée de pomme de terre finement relevée, agrumes
- HOMARD ROMANESCO, 42,00  
chips de jambon Ibérique, syphon choux-fleur

# Le fromage

14,00

ASSIETTE DE FROMAGES AOP  
Sainte-Maure de Touraine, Fourme d'Ambert, Neufchâtel

# Les desserts

15,00

LE FONDANT AU CHOCOLAT DU PAYS BRETON,  
glace à la vanille bourbon de Madagascar

LE CITRON DANS TOUS SES ÉTATS,  
sorbet citron façon tarte au citron

VARIATION GIVRÉE ET SES GOURMANDISES

AUTOUR DU PRALINÉ - PISTACHE,  
noix de pécan, glace praliné façon pâte à tartiner

CRÉATION BANANE - CHOCOLAT - PASSION,  
glace passion au chocolat noir

LE TOUT CHOCOLAT VALRHONA,  
glace chocolat au lait

# Les boissons chaudes

## CAFÈS

Café classique ou allongé	2,50
Décaféiné classique ou allongé	2,50
Grand café (ou grand décaféiné)	5,00
Café grand cru de Sumatra	3,20
Café des Caraïbes (pur Arabica)	3,20
Café d'Éthiopie (Mokka suprême)	3,20

## THÉS

Thé vert	3,50
Thé vert à la menthe	3,50
Thé earl-grey	3,50
Infusion tilleul	3,50
Verveine	3,50

# Les Eaux de vie & Digestifs 4cl

Cognac VS Prince de Polignac	10,00	Eau de vie	
Cognac VS Le Palin 40°	8,00	Framboise, Mirabelle ou Poire Williams	9,00
Cognac aux Amandes Donjon	8,00	Grand Marnier	8,00
Armagnac VS Marquis de Montesquieu	8,00	Cointreau	8,00
Calvados Beaujour	8,00	Baileys irish cream	8,00

Prix nets en euros service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# LES BOISSONS

## CHAMPAGNES 8CL

Coupe de champagne (blanche ou rosée)	9,30
Kir royal (mûre, pêche, framboise ou cassis)	9,70
Rouge Passion (champagne, liqueur de litchi, rose et de framboise)	9,70
Absolute Green Wedding (champagne, liqueur melon, vodka, citron vert) 12cl	9,30

## COCKTAILS

Ti-punch (rhum antillais, citron vert, sucre de canne) 6cl	9,30
Punch planteur (rhum antillais, cocktail de fruits exotiques) 20cl	9,30
Americano (Campari, vermouth doux) 12cl	9,30
Mojito (rhum antillais, menthe, citron vert, sucre de canne) 12cl	9,30

## COCKTAILS SANS ALCOOL 20CL

46 <sup>ème</sup> parallèle (cocktail de fruits exotiques, grenadine)	7,50
---	------

## WHISKYS ET BOURBONS 4CL

Cardhu 12 ans	10,50	Aberlour 10 ans	9,50
Lagavulin 16 ans	12,00	Glenfiddich 12 ans	10,00
Glenmorangie 10 ans	10,00	Oban 14 ans	12,00
Four Roses	8,50	Chivas 12 ans	9,50
Jack Daniel's	8,50	J&B + soft 20cl	9,00

## SIROPS, SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-cola, Orangina, Schweppes tonic, Perrier	4,60
Jus de fruits Pampril® (orange, ananas, tomate, abricot)	4,60
Limonade ou sirop à l'eau	3,00
Supplément sirop ou tranche (fraise, grenadine, menthe, pêche, citron zeste, pomme verte, orange, violette)	0,50

## APÉRITIFS CLASSIQUES

Pastis 51 ou Ricard 2cl	6,50
Martini blanc ou rouge 6cl	6,50
Campari 6cl	9,00
Porto rouge Tawny ou Porto blanc Kopke 6cl	8,00
Pineau des Charentes blanc ou rouge 6cl	8,00
Gin Gordon's 4cl	10,00
Tequila Blanc Olmeca ou Ambré Jose Cuervo Especial 4cl	8,00

## EAUX MINÉRALES

Vittel 50cl	4,50	Vittel 1L	6,00
San Pellegrino 50cl	4,50	San Pellegrino 1L	6,00
Perrier fines bulles 50cl	4,50		

# Les vins de Loire 75cl

## BLANC

• SANCERRE Comte Lafond - Grande Cuvée 2012	40,00
• POUILLY FUMÉ de Ladoucette 2014/2015	38,00
• POUILLY FUMÉ 200 <sup>ème</sup> Vendange 2006	45,00
• VOUVRAY CLASSIC Marc Brédif 2014	26,00
• MENETOU Salon Compte Lafond 2015	30,00

## ROUGE

• SAUMUR Champigny Beauregard 2013/2014	25,00
• CHINON Marc Brédif 2014	26,00
• ST NICOLAS DE BOURGUEIL Marc Brédif 2015	28,00
• SANCERRE Comte Lafond - Grande Cuvée 2012	40,00

## ROSÉ

• CHINON Marc Brédif 2015	27,00
• SANCERRE Comte Lafond Grande Cuvée 2015	40,00

# La Bourgogne 75cl

## BLANC

• BOURGOGNE VÉZELAY 2013	30,00
• POUILLY FUISSÉ «L'ancien Prieuré» - Baron Père et fils 2015	39,00
• CHABLIS Régnard Millésime de réserve 2012	35,00
• CHASSAGNE MONTRACHET Régnard - Grande année 2011	55,00
• MEURSAULT « TERRES BLANCHES » Régnard - Grande année 2011	55,00
• BIENVENUES BÂTARD MONTRACHET Régnard - Grand cru 2008	150,00

## ROUGE

• BOURGOGNE PINOT NOIR 2015	35,00
• MERCUREY 2014	40,00
• CHAMBOLLE MUSIGNY Régnard - Grande année 2000/2009	60,00
• ALOX CORTON « Les Caillettes » - Domaine Juillot 2012	48,00
• GEVREY CHAMBERTIN Régnard - Grande année 2011/2013	60,00
• POMMARD Régnard - Grande année 2009/2011	55,00
• PINOT NOIR Mont le Vieux 2009/2014	35,00
• NUIT SAINT GEORGES 2006	55,00
• CLOS DE VOUGEOT 2006	85,00

# Le Bordelais 75cl

## ROUGE

• CHÂTEAU BARREYRE Bordeaux 2014	30,00
• CHÂTEAU TOUR DE MARBUZET St Estèphe 2013	32,00
• CHÂTEAU MAUCAILLOU Moulis 2011	35,00
• CONNÉTABLE CHÂTEAU TALBOT St Julien 2011	45,00
• CHÂTEAU FERRAND St Émilion - Grand Cru 2009/2011	36,00
• LA SIRÈNE DE GISCOURS Margaux 2013	45,00
• CHÂTEAU CARBONNIEUX Pessac-Léognan - Grand cru classé 2012	35,00
• CHÂTEAU PONTET CANET PAUILLAC Grand cru 2001	110,00
• BAHANS DE HAUT BRION Graves Pessac-Léognan Domaine Clarence Dillon 2001	95,00

## BLANC

• LA CROIX DE CARBONNIEUX Pessac-Léognan - Grand Vin de Graves 2013	35,00
--	-------

# Les Côtes du Rhône 75cl

## BLANC

• CHÂTEAUNEUF DU PAPE Château de la Gardine 2014	42,00
• CONDRIEU Brunel de Lagardine 2012	45,00

## ROUGE

• CÔTES DU RHÔNE Château St-Roch 2015	25,00
• CHÂTEAUNEUF DU PAPE Château de La Gardine 2012	45,00
• CÔTE RÔTIE Brunel de La Gardine 2013	50,00

# La Provence / Méditerranée 75cl

## ROSÉ

• « M » DE MINUTY	29,00
• MAGIC ST TROPEZ Vin de Pays du Var	24,00
• BANDOL Restanque du Moulin	29,00



# Les Champagnes 75cl

## BLANC

• L'HOSTE BRUT	49,00
• MUMM CORDON ROUGE	55,00
• VEUVE CLICQUOT PONSARDIN	65,00
• MOËT ET CHANDON	60,00
• « CUVÉE DOM PÉRIGNON » VINTAGE 2003	160,00

## ROSÉ

• L'HOSTE BRUT	55,00
• MUMM CORDON ROSÉ	75,00

# Les Rhums 4cl

• DIPLOMATICO RESERVE	10,00
• SAINT JAMES BLANC	9,00
• SAINT JAMES AMBRÉ	9,00
• RHUM BLANC 3 ANS HAVANA CLUB	9,00
• RHUM AMBRÉ 7 ANS HAVANA CLUB	10,00

# Les Eaux de vie & Digestifs 4cl

• COGNAC VS PRINCE DE POLIGNAC 70 CL	10,00
• COGNAC VS LE PALIN 40° 70 CL	6,00
• COGNAC AUX AMANDES DONJON	8,00
• ARMAGNAC VS MARQUIS DE MONTESQUIEU	6,00
• CALVADOS BEAUJOUR	5,00
• EAU DE VIE FRAMBOISE, MIRABELLE OU POIRE WILLIAMS	9,00
• GRAND MARNIER	7,00
• COINTREAU	6,00
• BAILEYS IRISH CREAM	5,00