



**LA CARTE**  
DE 11H30 À 15H30  
ÉTÉ 2024



**ENTRÉES**

Velouté rafraîchi de tomates,  
stracciatella fumée

18

Œuf bio poché, haricots verts et amandes

22

Foie gras de canard confit,  
cerise et verveine

30

Saumon fumé, crème acidulé,  
condiment citron

26

Salade César, cœur de romaine  
et poulet croustillant

24

**RÔST**

Petits farcis de légumes d'été,  
marmelade de tomate

34

Cabillaud à la meunière, courgettes,  
sucs d'un minestrone

32

Coquillettes  
jambon / Comté / tuber melanosporum

30

Suprême de pintade rôti, laitue braisée,  
sucs de cuisson

32

Tartare de bœuf de race charolaise 180g

28

**DÉLICIES**

**GLACES ET SORBETS**  
10

Glace trois vanilles  
INDONÉSIE, TCHITI, OUGANDA

Glace chocolat Pérou

Glace plombières

Sorbet citron

Sorbet framboise-groseille

**NOTRE SOUFFLÉ**

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

Myrtille

14

**PRINCES & PRINCESSES**

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

15

Coquillettes au jambon

OU

Croque-monsieur

OU

Suprême de volaille, frites

OU

Cabillaud pané, courgettes

Glace ou sorbet

OU

Salade de fruit frais

OU

Cake marbré ou citron

**COLLECTIONS**

Filet de bœuf au sautoir, frites,  
sauce aux poivres

48

Croque-monsieur jambon et Comté

22

Fromage affiné

15

**LES VERSAILLOISES**

Pavlova aux framboises

14

Composition abricot,  
amande et plombières

14

Versaillaise du moment

14

Le Louis XIV au chocolat de notre  
Manufacture et praliné amande-noisette

14

Millefeuille à la vanille

14

**BULLE**

NM DOC Champagne - Impérial - Moët & Chandon	75CL	<b>100</b>
2015 DOC Champagne - Grand Vintage - Moët & Chandon		<b>130</b>
NM DOC Champagne - Concordia - Barons de Rothschild		<b>110</b>
NM DOC Champagne -Rosé - Barons de Rothschild		<b>130</b>
NM Sparkling Saké - Olain Ducasse- Shichiken		<b>75</b>

**EFFERVESCENT SANS ALCOOL**

NM Le Blanc - French Bloom		<b>66</b>
NM Le Rosé - French Bloom		<b>72</b>

**BLANC****BOURGOGNE**

2016 DOC Chablis 1 <sup>er</sup> cru - Les Vaillons - Gilbert Bichot		<b>100</b>
2022 DOC Meursault - Cuvée Saint-Jean - Vincent Latour		<b>95</b>
2022 DOC Givry - Champ Pourrot - Domaine Ragot		<b>50</b>

**RHÔNE**

2021 DOC Condrieu - Le Mornieux - Lionel Faury		<b>90</b>
--	--	-----------

**LANGUEDOC-ROUSSILLON**

2022 IGP Pays D'Oc - Viognier - Les Jamelles - Catherine Delaunay		<b>45</b>
---	--	-----------

**BORDEAUX**

2022 DOC Bordeaux blanc sec - Le Merle Blanc de Château Clarke		<b>70</b>
2015 DOC Sauternes - Château Haut-Bergeron		<b>80</b>

**LOIRE**

2020 DOC Cnjou - Clos du Frère Etienne - Chateau du Breuil		<b>62</b>
2022 DOC Sancerre - La Mercy Dieu - Bailly Reverdy		<b>50</b>

**ROUGE****BOURGOGNE**

2022 DOC Givry - Champ Pourrot - Domaine Ragot		<b>60</b>
--	--	-----------

**RHÔNE**

2021 DOC Côtes du Rhône - La Garuste - Château de Panéry		<b>45</b>
2019 DOC Côte-Rôtie - Revinence - Lionel Faury		<b>90</b>
2021 DOC Saint-Joseph - Silice - Domaine Coursodon		<b>70</b>
2021 DOC Crozes-Hermitage - Papillon - Gilles Robin		<b>50</b>
2018 DOC Gigondas - Vieilles Vignes - Domaine Tourbillon		<b>65</b>

**LANGUEDOC-ROUSSILLON**

2021 DOC Languedoc - Cl tire d'aile - Cbbots Delaunay		<b>52</b>
---	--	-----------

**PROVENCE**

2020 DOP Ventoux - Garance - Domaine de Mas Caron		<b>40</b>
2020 DOC Côtes de Provence - Gabriel - Château Minuty		<b>80</b>

**BORDEAUX**

2016 DOC Saint-Estèphe - Les Pélerins de Lafon-Rochet		<b>70</b>
2013 DOC Saint-Estèphe - Château Lilian-Ladouys		<b>80</b>
2018 DOC Pauillac - Fleur de Pédesclaux		<b>60</b>
2014 DOC Saint-Julien - Esprit de Saint-Pierre		<b>80</b>
2015 DOC Listrac-Médoc - Château Clarke		<b>95</b>
2017 DOC Margaux - Blason d'Issan		<b>80</b>
2015 DOC Fronsac - Château de la Dauphine		<b>80</b>
2016 DOC Puisseguin Saint-Émilion - Château des Laurets		<b>55</b>
2018 DOC Bordeaux Supérieur - Château Croix-Mouton		<b>45</b>
2016 DOC Sainte-Foy Bordeaux - Château de Grange Neuve		<b>36</b>

**LOIRE**

2020 DOC Chinon - Les Gravières - Couly-Dutheil		<b>40</b>
---	--	-----------

**ROSÉ**

2022 DOC Côtes de Provence - Rose & Or - Château Minuty		<b>78</b>
---	--	-----------

**EQU MINÉRIE**

Vittel, San Pellegrino	50CL	<b>5.5</b>	75CL	100CL	<b>9</b>
Chateldon			<b>10</b>		

**SOFT**

Perrier 33CL					<b>5</b>
Coca-Cola, Coca-Cola Sans Sucres 33CL					<b>8</b>
Orangina, Limonade, Tonic 25CL					<b>8</b>

**JUS DE FRUIT**

Orange, Pamplemousse, Onanas, Tomate, Pomme	25CL				<b>7</b>
---	------	--	--	--	----------

**NECTAR DE FRUIT**

Cranberry, Pêche	25CL				<b>7</b>
------------------	------	--	--	--	----------

**COCKTAILS PAR COMPARI**

Campari Spritz 18CL <i>Prosecco, Campari, Soda</i>					<b>12</b>
Cask Tales Negroni 9CL <i>Campari Cask Tales, Bulldog Gin, Vermouth del Professore</i>					<b>16</b>
Campari Boulevardier Negroni 9CL <i>Campari, Bourbon Maker's Mark, Vermouth del Professore</i>					<b>14</b>
Campari Americano 12CL <i>Campari, Vermouth del Professore, soda</i>					<b>14</b>
Crodino Virgin Spritz 18CL <i>Crodino, soda</i>					<b>11</b>

**COCKTAILS PAR THE FETICHIIST**

Bourbon Old Fashioned <i>Bourbon, Bitter, Sucre</i> 6CL					<b>16</b>
Caïpirinha <i>Cachaça, Citron vert, Sucre</i> 6CL					<b>14</b>
Cosmopolitan <i>Vodka, liqueur d'Orange, Cranberry</i> 6CL					<b>14</b>
Daïquiri <i>Rhum Cubain, Sucre</i> 6CL					<b>14</b>

**CAFÉ & CHOCOLAT**

ISSU DE NOTRE MANUFACTURE À PARIS					
Expresso, Décaféiné, Dllongé, Noisette					<b>5,5</b>
Double Espresso, Café Latte, Cappuccino					<b>7</b>
Chocolat chaud					<b>8</b>
Glace aux trois vanilles noyée au café					<b>10</b>

**THÉ MAISON KUSMI TEA**

<i>Thé Blanc Olain Ducasse / Darjeeling / Thé Vert Chine / Ceylan / Quatre fruits rouges / White Anastasia / Jasmin / Earl Grey / Thé vert menthe</i>					<b>8</b>
---	--	--	--	--	----------

**INFUSIONS MAISON KUSMI TEA**

<i>Camomille / Rooibos Vanille / Verveine</i>					<b>8</b>
---	--	--	--	--	----------

**CIDRE & BIÈRE**

Cidre Sassy - La Sulfureuse	33CL				<b>7</b>
Bières Blondes Heineken					<b>7</b>
Bière IPQ West Gallia					<b>8</b>
Bière Weiss & Versa Gallia					<b>9</b>
Cbbayes Orval, Chimay Bleue					<b>8</b>

**BDR**

Whisky <i>Jack Daniels, J. Walker Black Label, Marker's Mark</i>					<b>9</b>
Whisky <i>Glen Grant, Lagavulin 16ans</i>					<b>18</b>
Rhum <i>HSE - Sélection Olain Ducasse</i>					<b>16</b>
Porto <i>Terras do GriFo - Vintage 2012</i>					<b>12</b>
Vermouth <i>Royal - La Quintinye</i>					<b>10</b>
Vodka <i>Grey Goose, LBelvedere</i>					<b>9</b>
Gin <i>Tanqueray, Bulldog</i>					<b>9</b>
Liqueur <i>Grand Marnier - Louis Olexandre, Chartreuse Jaune ou Verte</i>					<b>15</b>
Eau-de-Vie <i>Framboise, Poire William</i>					<b>15</b>
Fine de Bourgogne <i>Hospices de Beaune 2009</i>					<b>15</b>
Supplément Soda					<b>4</b>

**VERRES & DEMI-BOUTEILLES EN CORDÉE****BULLE**

NM DOC Champagne - Impérial - Moët & Chandon	12CL				<b>18</b>
NM DOC Champagne - Rosé - Barons de Rothschild					<b>22</b>

**EFFERVESCENT SANS ALCOOL**

NM Le Blanc- French bloom	12CL				<b>14</b>
---------------------------	------	--	--	--	-----------

**BLANC**

2022 DOC Givry - Champ Pourrot - Domaine Ragot	12CL	37.5CL			<b>12</b>
2022 DOC Bordeaux - Le Merle Blanc de Château Clarke					<b>15</b>
2022 DOC Sancerre - La Mercy Dieu - Bailly Reverdy					<b>11</b>

**ROSÉ**

2022 DOC Côtes de Provence - Rose & Or - Château Minuty	12CL	37.5CL			<b>13</b>
---	------	--------	--	--	-----------

**ROUGE**

2022 DOC Givry - Champ Pourrot - Domaine Ragot	12CL	37.5CL			<b>12</b>
2021 DOC Saint-Joseph - Silice - Coursodon					<b>14</b>
2018 DOC Puisseguin St-Émilion - Château des Laurets					<b>12</b>

**DESSERT**

2018 DOC Maury - Mudigliza			7CL		<b>8</b>
2015 DOC Sauternes - Château Haut-Bergeron					<b>16</b>