



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN



MENU DEJEUNER

ENTREE/PLAT/DESSERT 26€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT 22€

A choisir parmi les propositions suivies d'une étoile
Menu également disponible à emporter midi et soir



MENU CARTE BLANCHE

Menu en 6 services 65€
midi et soir (prise de commande maximum 21h)



MENU ENFANT

Plat
2 boules de glace au choix
jusqu'à 10 ans 16€

Viandes origine : France et UE

**Nos plats contiennent ou peuvent contenir les traces des allergènes suivants:
Gluten, crustacés, oeuf, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin,
mollusques, arachides**



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

ENTRÉE

Nos ravioles de langoustine, bisque, mélisse, combawa 16€*

L'oeuf parfait, piperade, brioche toastée, crème à la moutarde à l'ancienne 15€*

La terrine de campagne aux noisettes, chutney de fruits aux épices douces 15€*

Les croustillants de canard aux fruits secs, sauce yaourt à la menthe 18€*

Le crudo de dorade aux agrumes, vinaigre de riz, pickles 20€

PLAT

L'avocat/crevette, salade de tomates de couleur 24€*

Le rouget, fenouil, pommes de terre safranées, beurre blanc 30€

La patate douce rôtie au miel, crème de patate douce à l'orange, féta, chimichurri 22€*

Le filet mignon, polenta crémeuse, clafoutis de tomates cerises, émulsion de Parmesan 22€*

La caille, suprêmes poêlés, cuisses confites, pommes sautées, champignons, sauce vin rouge 32€

FROMAGE ET DESSERT

Assiette de fromages 12€*

La tarte aux deux chocolat 11€*

La fraise, crème diplomate, biscuit cuillère 11€*

L'affogato 10€*

La sphère vanille/framboise 12€

L'Irish Coffee 15€



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

DÎNER GOURMAND
MERCREDI 24 JUIN 2026

SOIRÉE ACCORD METS ET VIN
CHAMPAGNE DE VENOGÉ
AUTOUR DES CUVÉES DE PRESTIGE VIN DES PRINCES

60€/PERSONNE, CHAMPAGNE INCLU
CADEAUX DE VENOGÉ A GAGNER

AMUSE-BOUCHES
ET
VIN DES PRINCES EXTRA BRUT

QUENELLES DE POISSON AUX GAMBAS, BISQUE DE CRUSTACÉ
ET
VIN DES PRINCES BLANC DE BLANC

LE CANARD, MAGRET GRILLÉ, CROMESQUIS DE CUISSSES,
MILLE-FEUILLES DE CELERI, POMME RÔTIE
ET
VIN DES PRINCES BLANC DE NOIR

ACCORD PAMPLEMOUSSE, VANILLE,
BISCUIT ROSE DE REIMS
ET
CUVÉE VIN DES PRINCES ROSÉ

RESERVATIONS AU 0364196906



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

DÎNER GOURMAND
MERCREDI 24 JUIN 2026

SOIRÉE ACCORD METS ET VIN
CHAMPAGNE DE VENOGÉ
AUTOUR DES CUVÉES DE PRESTIGE VIN DES PRINCES

LA MAISON DE CHAMPAGNE DE VENOGÉ A ÉTÉ FONDÉE EN 1837 A EPERNAY, ELLE A ÉTÉ LA PREMIÈRE MAISON À PROPOSER UNE ÉTIQUETTE ILLUSTRÉE SUR SES FLACONS DÈS L'ANNÉE SUIVANTE. MAISON HISTORIQUE DE LA CHAMPAGNE, ELLE SE CARACTÉRISE PAR UN SOUCIS D'INNOVATION ET D'EXCELLENCE DEPUIS SA CRÉATION.

LES DIFFÉRENTES CUVÉES VIN DES PRINCES CRÉÉES EN 1864 EN HOMMAGE AUX PRINCES D'ORANGE REPRÉSENTENT L'EXCELLENCE DE LA MAISON ET SONT COMPOSÉES D'ASSEMBLAGES SUBTILS DE RAISINS PROVENANT UNIQUEMENT DE VIGNES EN PREMIERS ET GRAND CRUS.



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

SOIRÉE JM'EN FOOT
MARDI 16 JUIN 2026
A PARTIR DE 19H

**POUR CELLES ET CEUX QUI NE S'INTERESSENT PAS
AU FOOT ET A LA COUPE DU MONDE!**

SOIRÉE HAPPY HOUR VIN ET COCKTAIL
UN ACHETÉ = UN OFFERT

PLANCHE APERITIVE 15€/PERSONNE

CARTE DU RESTAURANT EGALEMENT VALABLE
AVEC EXCEPTIONNELLEMENT FORMULE DU MIDI À
26€ DISPONIBLE LE SOIR!

RÉSERVATIONS AU 0364196906