

CARNET
DE
TABLE

CARTE AUTOMNE
◆

L'APÉRITIF

Spritz 20cl <i>Apérol, prosecco, orange, Perrier</i>	10
Americano maison 8cl	8
Martini <i>bianco - rosso</i> 4cl	6
Porto <i>rouge - blanc</i> 4cl	5
Pastis 51 - Ricard 2cl	5
Suze 4cl	5
Kir vin blanc 12cl <i>cassis, pêche, mûre ou framboise</i>	6
Kir royal 12cl <i>cassis, pêche, mûre ou framboise</i>	12
Coupe de Champagne <i>extra brut</i> <i>Famille Josselin, 100 % Pinot Noir, « Cuvée des Jean »</i>	12

À PARTAGER

Minis croques apéro 9
Sélection de fromages affinés (vg) (sg) 14 <i>de la ferme Sainte-Suzanne</i>
Coeur de saumon fumé (sg) 16 <i>crème à l'aneth, pain brioché</i>
Pâté en croûte 12 <i>canard & pistaches</i>
Foie gras de canard français 19 <i>toast brioché, chutney mangue - curry</i>
Planche de charcuteries italiennes 19

◇ BIÈRES ◇

pression	25cl	50cl
L'Eurélienne <i>blonde bio et locale</i>	5,5	10
L'Eurélienne <i>IPA locale</i>	5,5	10
Picon bière	5,5	10
Monaco	5,5	10
Panaché	5,5	10
en bouteille locale		
L'Eurélienne <i>rousse 33cl</i> <i>malts blonds et caramélisés</i>	6,5	
L'Eurélienne <i>triple 33cl</i> <i>puissante et ronde</i>	6,5	
L'Eurélienne <i>blanche 33cl</i> <i>légère et très fine</i>	6,5	
L'Eurélienne <i>sans alcool 33cl</i>	6,5	

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola - Coca zéro 33cl	5
Orangina 25cl	5
Schweppes - Schweppes agrum' 25cl	5
Perrier - Évian 33cl	5
Limonade artisanale Lorina 33cl	5
Thé glacé maison 33cl	5
Diabolo 25cl <i>citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, cerise-griotte, orgeat, hibiscus</i>	4
Fruits pressés <i>orange</i> 25cl - <i>citron</i> 12cl	6
Jus et Nectars Alain Milliat 20cl <i>orange, abricot, fraise, ananas, tomate</i>	6
Jus de pommes Baïo <i>bio & local</i> 20cl	6
Cidre Baïo <i>brut bio & local</i> 33cl	6

LES EAUX	50cl	75cl	1l
Évian	5	-	6,5
Badoit	5	-	6,5
Chateldon	-	7	-

LES COCKTAILS

4cl d'alcool

Azteca Tequila 11 <i>Tequila, purée de mangue, citron vert</i> <i>short drink</i>	Grimaud 12 <i>Vodka, St Germain, basilic, pêche, tonic</i> <i>long drink</i>
◆	◆
Baronne 12 <i>Prosecco, purée de fraise, basilic</i> <i>short drink</i>	Passion Mule 12 <i>Rhum Plantation Pineapple, purée de passion, citron vert, ginger beer</i> <i>long drink</i>
◆	◆
Clover Club 12 <i>Gin, Chambord, framboise, hibiscus, citron vert</i> <i>short drink</i>	Les Classiques 10 <i>Spritz - St Germain, Mojito, Negroni, Old Fashioned...</i>

MOCKTAILS

◆

Rehab & Detox 9 <i>Timur berry, ginger beer, citron vert, concombre, romarin</i> <i>25cl</i>	No Gin Tonic 9 <i>JNPR, tonic, hibiscus, citron vert</i> <i>25cl</i>
---	---

VIN AU VERRE
&
CARAFE

blancs	12cl	25cl	50cl
Chardonnay 2020 <i>bio</i> <i>Ecoterra IGP Pays d'Oc</i>	6	12	24
Menetou-Salon AOC 2023 <i>Domaine Jean Tellier</i>	8	16	32
Chablis AOC 2023 <i>Domaine de la Chaude Écuelle</i>	9	18	36
Muscadet AOC 2024 <i>Vincent Caillé, « La Part du Colibri »</i>	7	14	28
Jurançon AOC 2021 <i>moelleux</i> <i>Domaine Lasserre</i>	7	14	28
rosés			
Côtes de Provence AOP 2024 <i>Soif de Pampa</i>	6	12	24
rouges			
Vallée du Rhône VDF 2023 <i>bio</i> <i>Domaine Remi Pouizin, « Amour de fruit »</i>	6	12	24
Touraine AOC 2022 <i>conversion AB</i> <i>Domaine des Pierrettes, « Le Gamay »</i>	6	12	24
Morgon AOC 2024 <i>Domaine de la Bèche, « Vieilles vignes »</i>	7	14	28
Bourgogne AOC 2023 <i>Hautes Côtes de Beaune, Domaine Chevrot</i>	11	22	44
Saint-Émilion AOP 2013 <i>Château La Chapelle Lescours</i>	15	29	59
Chinon AOC 2023 <i>bio</i> <i>Domaine Pascal Lambert, « Les Terrasses »</i>	8	16	32

◆ LES BOUTEILLES ◆

blancs	75cl
Muscadet AOC 2024 <i>Vincent Caillé, « La Part du Colibri »</i>	29
Corbières AOC 2023 <i>bio</i> <i>Château la Baronne, « Les chemins »</i>	38
Menetou-Salon AOC 2023 <i>bio</i> <i>Domaine Jean Teiller, « Expression »</i>	38
Chablis AOC 2023 <i>Domaine de la Chaude Écuelle</i>	45
IGP Alpilles 2023 <i>bio</i> <i>Domaine Hauvette, « Jaspe »</i>	59
Riesling <i>Grand Cru</i> AOC 2018 <i>Domaine Loberger</i>	68
Mercurey 1^{er} <i>Cru</i> AOC 2023 <i>Domaine Gouffier, « Les Champs-Martin »</i>	72
Pouilly-Fuissé AOC 2022 <i>Château des Rontets, « Clos Varambon »</i>	90
Puligny-Montrachet 2019 <i>Domaine Génot Boulanger, « Les Levrons »</i>	130
Meursault 2019 <i>Domaine Génot Boulanger, « Clos du Cromin »</i>	130
Meursault - Charmes 2020 <i>Domaine Boyer de Bar</i>	230
Ladoix 2022 <i>Domaine Prieuré Roch, « Le Cloud »</i>	135
Jurançon AOC 2021 <i>moelleux</i> <i>Domaine Lasserre</i>	36
Sauternes 1^{er} <i>Cru classé</i> AOP 2019 <i>Château d'Yquem</i>	690
rosés	75cl
Côtes-de-Provence AOP 2024 <i>« Soif de Pampa »</i>	29
Côtes-de-Provence AOP 2024 <i>« Miraval »</i>	45
Côtes-de-Provence AOP 2024 <i>« Château Minuty Rose et Or »</i>	60

rouges	75cl
<i>Bourgogne - Beaujolais</i>	
Morgon AOC 2023 Domaine de la Bèche, « Vieilles Vignes »	29
Hautes-Côtes de Beaune AOC 2023 bio Domaine Chevrot	50
Aloxe-Corton AOC 2022 Domaine Jean Féry	99
Gevrey-Chambertin AOC 2021 bio Domaine Rossignol-Trapet, « Vieilles Vignes »	99
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru AOC 2022 Domaine Jean Féry, « Les Vergelesses »	110
Volnay 1 ^{er} Cru AOC 2016 bio V. Girardin, « Les Santenots »	120
Vin de France 2022 Domaine Prieuré Roch	135
Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru AOC 2018 F.Magnien, « Clos Sorbé »	150
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru 2022 Domaine Prieuré Roch, vieilles vignes	290
<i>Bordeaux</i>	
Bordeaux AOP 2023 sans sulfites ajoutés « L'Attrape-Rêve »	29
Saint-Émilion AOC 2013 La Chapelle Lescours	65
Saint-Estèphe AOC 2017 Château Ormes de Pez	90
Moulis AOC 2017 Château Chasse-Spleen	90
Margaux AOP 2019 Château Labégorce	99
Saint-Émilion Grand Cru 2017 Château Angelus	790
Margaux AOP 2011 Château Margaux	890
Pessac-Léognan 2019 Château Haut-Brion	990
Pauillac AOP 2015 Château Lafite Rothschild	1290

rouges	75cl
<i>Val de Loire</i>	
Touraine AOC 2022 conversion AB Domaine des Pierrettes, « Le Gamay »	29
Chinon AOC 2023 bio Domaine Pascal Lambert, « Les Terrasses »	38
Saumur Champigny AOC 2021 bio Domaine La Folie Lucé, « Encore »	45
Sancerre AOC 2023 bio Domaine Mathieu Delaporte, « Cuvée Chavignol »	49
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP 2022 bio Domaine de la Cotellerie, « L'Envolée »	49
Domaine Sebastien David VDF 2018 bio « Vin d'une Oreille »	79
<i>Vallée du Rhône - Languedoc - Provence</i>	
Vallée du Rhône VDF 2023 bio Domaine Remi Pouzin, « Amour de fruit »	29
Faugères AOC 2023 bio Domaine Binet-Jacques, « Cuvée Tradition »	39
Crozes-Hermitage AOC 2023 Domaine Christelle Betton, « Espiègle »	49
Les Baux-de-Provence AOC 2019 Domaine Hauvette, « Cornaline »	99
Nizon VDF 2021 Domaine de l'Anglore	99
Châteauneuf-du-Pape AOC 2020 Château la Nerthe	110
Côte-Rôtie AOP 2021 Domaine Jamet, « Fructus Voluptas »	150

LES CHAMPAGNES
et vins pétillants *



Montlouis-sur-Loire 2022 * 54
Domaine La Taille aux Loups « Triple zero »

Famille Josselin 70
Extra brut, 100 % Pinot Noir,
« Cuvée des Jean » 2022

Bollinger *brut* 120
Spéciale Cuvée

Ruinart *Brut* 120

Ruinart *Rosé* 145

Ruinard *Blanc de Blancs* 160

Dom Ruinart *Blanc de Blancs* 300
Millésimé 2007

Louis Roederer *Cristal* 300
Millésimé 2014

Soliste Chardonnay 130
Domaine J-M Sélèque, « Les Tartières et Les Porgeons »
Millésimé 2017 – 1250 bouteilles

ALCOOLS & LIQUEURS

4cl

Calvados Groult 8 ans 10

Cognac Martell VSOP 10

Vodka Beauceronne Faronville 9,5

Armagnac Laballe Résistance 11

Eau-de-vie Poire William 9

Gin Gunpowder Irish 9

Limoncello - Bailey's - Tequila - Menthe Pastille 7

Get 27 - 31 7

Mezcal 8

Chartreuse 11

Goldstrike 6

rhums

Zacapa 23 ans Guatemala 15

Zacapa Xo Centenario 25

Don Papa 7 ans Philippines 10
rhum arrangé à la vanille

whiskies

Jack Daniel's 9

Bulleit Rye 9,5

Nikka Coffey Malt 13

Bushmills Malt Irlandais 8

Aberlour Single Malt Ecossais 10 ans 9

Laphroaig Single Malt 14

Supplément Soda (Coca, Tonic, Limonade) +2€

BOISSONS CHAUDES

Café "bio"

Expresso - Déca - Noisette	2,5
Café crème - Américano - Double expresso	4,5
Chocolat chaud	4,5
Latte végétal <i>au lait d'amande</i>	5
Cappuccino	5
Café ou Chocolat viennois	5
Matcha - Chaï latte <i>au lait entier ou lait d'amande</i>	6
Irish Coffee <i>4cl d'alcool</i>	10



thé & infusions

Kodama, alchimistes infuseurs "bio"

Thés noirs	4,5
<i>London 7 am - Earl Grey & vanille morceaux</i> <i>Chaï Maison - épices, délicieux en version latte</i>	
Thé blanc	4,5
<i>À Fleur de Peau - pétales de fleurs subtiles</i>	
Thés verts	4,5
<i>Rehab - gingembre & citronnelle</i> <i>À Coeur Vaillant - menthe & écorces d'orange</i> <i>Sencha - thé vert japonais raffiné</i>	
Thé d'exception	6
<i>Osmanthus - thé bleu-vert chinois du Fujian</i>	
Infusion	4,5
<i>La Vie à Pleine Dents - rooibos, pommes & épices douces</i> <i>À Poings Fermés - camomille, mélisse & citronnelle</i>	

LES PETITS DÉJEUNERS

LE BLEU 10

Boisson chaude au choix
+ Jus d'orange Alain Milliat *25cl*
+ Pain grillé, beurre, confiture



LE GRAND BLEU 16

Boisson chaude au choix
+ Jus d'orange Alain Milliat *25cl*
+ Pain grillé, beurre, confiture
+ 3 Oeufs au plat



À LA CARTE

Croissant 2,5€
Oeufs brouillés et salade 12€
Omelette et salade 12€

tous les jours jusqu'à 11:30

FAIT MAISON
AVEC PASSION



1 CLOÎTRE NOTRE-DAME
♦
CHARTRES
28000