



TAPAS À PARTAGER

TAPAS TO SHARE

HOUMOUS purée de pois chiche à l'huile de truffe blanche, paprika fumé, pain pita	11.00
BRUSCHETTA AU THON rilette de thon, mayonnaise, curcuma Brushetta of tuna, mayonnaise and curcuma	12.00
CROQUETAS DE CHÈVRE AU JAMBON IBÉRIQUE jambon pata negra, chèvre fermier au lait cru fried ham "pata negra" and goat cheese bowls	14.00
MORCILLA DE BOUDIN NOIR AU RIZ SOUFFLÉ oignons confits, coulis de chorizo black pudding with puffed rice, caramelized onions, chorizo coulis	14.50
TARAMA DE LA MAISON PETROSSIAN toasts pain de seigle	14.50
ASSIETTE DE PATA NEGRA BELLOTA jambon affiné 24 mois Plate of ham "pata negra bellota"	21.00

ENTRÉES / STARTERS

OEUF MOLLET SUR UN LIT DE POIVRONS CONFITS, COULIS DE CHORIZO soft-boiled egg with confit sweet peppers and chorizo coulis	11.00
SOUPE À L'OIGNON, TOASTS CROUSTILLANTS AU CANTAL French onion soup with cantal cheese toast	14.50
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 Burgundy snails with garlic parsley butter	14.00
TARAMA DE LA MAISON PETROSSIAN, CROUSTISSIAN AU SEIGLE Petrossian signature tarama, served with crisp rye Croustissian	14.50
MORCILLA DE BOUDIN NOIR AU ROZ SOUFFLÉ, OIGNONS CONFITS moreilla of black pudding with puffed rice, onion confit and piquillo coulis	14.50
TATAKI DE THON AU SÉSAME GRILLÉ, MAYONNAISE À L'ORANGE SANGUINE, WASABI sesame-seared tuna tataki, orange mayonnaise and a touch of wasabi	17.00
ASSIETTE DE PATA NEGRA BELLOTA Plate of ham "pata negra bellota"	21.00

PLATS / MAINS DISHES

TARTARE DE BOEUF D'AUBRAC haché minute, frites maison Raw beef tartare, french fries	19.50
RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS DES BOIS copeaux de parmigiano à l'huile de truffe blanche Creamy risotto, wild mushrooms, parmesan cheese with white truffle oil	19.50
BURGER PULLED BEEF effiloché de boeuf cuit plus de 8h, cheddar, sauce mayonnaise au Cajun, compotée d'oignons rouges, salade romaine, frites maison Shredded beef cooked over 8 hours, cheddar cheese, Cajun mayonnaise, rd onion confit, salad, homemade french fries	20.00
CORDON BLEU MAISON DU PÈRE TANGUY suprême de poulet, cecina fumé, sauce cantal, purée maison Fried chicken, smoked beef, cantal sauce, homemade mashed potatoes	22.00
EFFILOCHÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU émulsion au miel, purée de patates douces Pulled lamb shoulder, honey sauce, sweet mashed potatoes	23.00
THON ROUGE GRILLÉ & BUTTERNUT AUX ÉPICES crème de crustacés vanillé seared bluefin tuna, spiced roasted butternut, vanilla shellfish cream	27.00
BOEUF D'AUBRAC FERMIER sauce au poivre sauvage voatsiperifery, frites maison Steak farm beef, pepper sauce, homemade french fries	29.00
CÔTE DE BOEUF MATURÉE MINIMUM 15 JOURS minimum 1KG, frites maison, sauce au poivre, frites maison, salade de fruits secs minimum 1KG, french fries, pepper sauce, homemade french fries, dried fruit salad	90.00

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE TRADITIONNELLE vanille Bourbon	10.00
CAFÉ GOURMAND café, brownies aux noix de pecan, crème brûlée, clafoutis aux griottes, fromage blanc granola et miel coffee, pecan brownie, crème brûlée, morello cherry clafoutis, granola yogurt and honey (small pieces)	11.00
FROMAGE BLANC GRANOLA granola au flocon d'avoine, miel yogurt, granola with oat flakes, honey	10.00
CLAFOUTIS MOELLEUX AUX GRIOTTES servi avec un sorbet cerise de la maison Berthillon morello cherry clafoutis with cherry ice cream from Berthillon	11.00
BRIOCHE PERDUE AU CARAMEL caramel, amandes torréfiées, glace caramel beurre salé de la maison Berthillon sweet bread, caramel, roasted almonds, salted butter caramel ice cream from la maison Berthillon	11.00
BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA nutella, amandes torréfiées sweet bread, nutella, roasted almonds	11.00
KILLER BROWNIES AUX NOIX DE PECAN servi avec du caramel beurre salé, chantilly et glace vanille Bourbon killer brownie with pecan, caramel sauce, whipped cream and vanilla ice cream	12.00
ASSIETTE DE 2 FROMAGES cantal et saint nectaire avec une salade de fruits secs plate of two cheeses, cantal and saint nectaire, with butter and dried fruit salad	12.00

GLACES DE LA MAISON BERTHILLON

COUPE DE GLACE / ICECREAM vanille, chocolat, caramel au beurre salé, noisette, moka, fraise, passion vanilla, chocolate, salted butter caramel, cherry, mocha, strawberry, passion fruit	12.00
CAFÉ LIÉGEOIS glace café, kahlua, chantilly 2 scoops of coffee, liqueur coffee Kahlua, cream	13.50
CHOCOLAT LIÉGEOIS glace chocolat, amandes torréfiées, chantilly 2 scoops of chocolate, melted chocolate, roasted almond, cream	13.50
DAME BLANCHE glace vanille, amandes torréfiées, chantilly 2 scoops of vanilla, melted chocolate, roasted almond, cream	13.50

VINS BLANC	15CL	50CL	75CL	75CL
CHARDONNAY 2024, domaine Laroche, bio, Pays d’Oc	8.00	28.00	39.00	MENETOU SALON 2023, AOP, domaine Philippe Gilbert, bio, Centre-Val de Loire 49.00
VIOGNER “LES RUISSEUX” 2023, IGP, domaine Marsanne et Filles, Ardèche			39.00	ARBOIS JURA 2017, Caveau des Jacobins, Jura AOP 60.00
ALSACE SEC 2023, AOP, Vignoble du Rêveur, au fil de l’ill, bio, Alsace	8.50	31.00	42.00	SANCERRE 2023, domaine Alphonse Mellot, Centre-Val de Loire 70.00
POUILLY FUMÉ 2024, AOP, domaine de Fontenille, Bourgogne Franche Comté	8.50	31.00	42.00	

VINS ROSÉS				VINS ORANGES
ROSEBLOOD 2024, Chateau d’Estoublon Provence	8.00	29.00	42.00	ARTISAN 2022, Vignoble du rêveur, Alsace, bio 42.00
RIMAURESQ 2024, AOP, cru classé, côte de provence			44.00	UN INSTANT SUR TERRE 2022, Vignoble du rêveur, Alsace, fruits de vinification en amphores, bio 55.00
MINUTY PRESTIGE 2024, AOP côte de provence			60.00	

CHAMPAGNES			
PHILIPPONNAT , royal reserve brut	14.00		80.00
DRAPPIER , blanc de blancs AOP			100.00
DOM PERIGNON , brut vintage 2012			450.00

VINS ROUGES	15CL	50CL	75CL	
CÔTE DU RHÔNE 2024, domaine Saladin, une goutte, Ardèche	8.00	28.00	38.00	SANTENAY 2023, domaine Lucien Muzard, vieilles vignes, Côte-d’Or 55.00
LANGUEDOC 2020, Blason domaine d’Aussières Lafite, Aude	8.00	28.00	38.00	SAINT-JOSEPH 2022, domaine Jean Claude Marsanne, Ardèche 56.00
MALBEC 2023, Aruma Baron de Rothschild, Argentine	8.00	28.00	38.00	SANCERRE 2023, domaine Alphonse MellotAOP, bio, Centre-Val de Loire 56.00
EL GRANO 2023, Carménère, Chili			38.00	BORDEAUX 2021, Château Le Puy, Emilien, bio, Bordeaux 75.00
PIC SAINT LOUP 2024, domaine Vignoble des 3 Châteaux, AOP, Languedoc-Roussillon			40.00	POMMARD 2021, domaine Lucien Muzard, Pommard Les Cras vieilles vignes 105.00
BEAUJOLAIS 2023, domaine de Chênepierre, moulin à vent AOC, Rhône			42.00	CHÂTEAU NEUF DU PAPE 2020, Château la nerthe, vallée du rhône, Vaucluse 220.00
MENETOU SALON 2022, Clos de Treilles, domaine Philippe Gilbert, bio, Centre- Val de Loire			49.00	
CROZES HERMITAGE 2023, domaine Jean Claude Marsanne, Ardèche			50.00	