

## LA CARTE PLESS

*Carte imaginée par les Chefs Fabrice Salvador & Pierre Penisson.*

### LES ENTREES *STARTERS*

€

Raviole ouverte de cèpes & pommes de terre, émulsion de beurre gourmand <i>Open raviole with ceps &amp; potatoes, gourmet butter emulsion</i> Auxerrois – Cep d'Or – 2020 – 9€ le verre	33
Foie gras poêlé, chutney de noisette & jus de canard grillé <i>Pan fried foie gras, hazelnut chutney &amp; grilled duck juice</i> Fumin – Domaine Ottin – 2019 – 14€ le verre	33
Œuf bio luxembourgeois coulant, champignons d'automne & blettes <i>Luxembourgish organic soft-boiled egg, autumn mushrooms &amp; swiss chard</i> Chablis – Verret – 2018 – 12€ le verre	28
Poireaux grillés & vinaigrette noix, Manchego affiné d'Hervé Mons & palette ibérique <i>Grilled leeks with nuts vinaigrette, matured Manchego from Hervé Mons &amp; Iberian palette</i> Riesling – Remerschen Hiischebiereg – Sonnen Hoffmann – 2020 – 9€ le verre	22
L'assiette de charcuterie ibérique "Joselito" à partager <i>Iberian charcuterie assortment "Joselito" to share</i> Pinot Noir – Ahn Gollebour – Schmit-Fohl – 2020 – 10€ le verre	34

### LES PLATS *MAIN COURSES*

€

Saint-Jacques dorées, douceur de panais, jus des barbes <i>Seared scallops, parsnip in two ways, scallops beards juice</i> Sancerre – Vincent Gaudry – 2019 – 12€ le verre	38
La pêche du moment, tatin de fenouil confit & sauce bourride <i>Catch of the day, confit fennel tatin &amp; « bourride » sauce</i> Cassis – Domaine du Paternel – 2020 – 15€ le verre	36
Civet de sanglier du Chef, topinambours crémeux <i>The Chef wild boar stew, smooth Jerusalem artichokes</i> Vacqueyras – Passion – Les Ondines – Jérémy Onde – 2016 – 14€ le verre	32
Brisket de bœuf laqué, pommes grenaille de Mr Nicolay & cebettes grillées <i>Lacquered beef brisket, grenaille potatoes from Mr Nicolay &amp; grilled spring onions</i> Givry 1er cru – Clos Marole – Joblot – 2019 – 17€ le verre	34
Risotto au salsifis, châtaignes & pecorino <i>Salsify risotto, chestnuts &amp; pecorino</i> Saint-Aubin – 1er cru – Sous Roche Dumay – Larue – 2019 – 17€ le verre	28

### GARNITURE *SIDE*

Légumes de saisons <i>Seasonal vegetables</i>	12€	Verdure croquante <i>Crunchy greenery</i>	6€
Pommes Plëss'ir <i>Plëss'ir potatoes</i>	8€		

Carte servie tous les jours de 12h à 15h (dernière commande à 14h15) et de 19h à 22h (dernière commande à 21h15).  
Menu served every day from 12pm to 3pm (last order at 2.15pm) & from 7pm to 10pm (last order at 9.15pm).

## ROTISSERIE & PLANCHA

35 minutes de cuisson ou sur réservation/please allow 35 minutes or upon reservation

€

Le carré d'agneau grillé à la plancha, pommes Plèss'ir & jus rôti au romarin (pour 2 ou plus)  
*The plancha grilled rack of lamb, Plèss'ir potatoes & rosemary roasted juice (for 2 or more)*  
Vacqueyras – Passion – Les Ondines – Jérémy Onde – 2016 – 14€ le verre

94

Le poulet entier IGP de Challans à la rôtissoire, mousseline de pommes de terre & jus de volaille (pour 2 ou plus)  
*The spit-roasted whole IGP chicken from Challans, potatoes mousseline & poultry juice (for 2 or more)*  
Givry 1er cru – Clos Marole – Joblot – 2019 – 17€ le verre

62

La pièce de bœuf du moment, frites de patate douce & sauce bordelaise (pour 2 ou plus)  
*The piece of beef of the day, sweet potatoes fries & bordelaise sauce (for 2 or more)*  
Saint-Emilion Grand Cru – Château Queyron – 2016 – 15€ le verre

Prix  
du marché

La pêche entière artisanale selon arrivage, légumes de saison & sauce beurre blanc citronné (pour 2 ou plus)  
*The artisanal whole catch of the day, seasonal vegetables & lemon « beurre blanc » sauce (for 2 or more)*  
Saint-Aubin – 1er cru – Sous Roche Dumay – Larue – 2019 – 17€ le verre

Selon  
arrivage

## SELECTION DE FROMAGES *CHEESES SELECTION*

€

Assiette de fromages affinés par Hervé Mons  
*Matured cheeses plate from Hervé Mons*

16

Suggestion du mois : Saint Nectaire & Beaufort, chutney aux cèpes  
*Monthly suggestion : Saint-Nectaire & Beaufort, ceps chutney*  
Saint-Emilion Grand Cru – Château Queyron – 2016 – 15€ le verre

12

## NOS DESSERTS *OUR DESSERTS*

€

Les desserts d'Adeline  
*Adeline's desserts*

12

Scannez le QR CODE pour  
découvrir notre carte en ligne et la  
présentation de nos desserts.

\*  
Scan the QR CODE to discover our  
online menu and our selection of  
desserts.



## LE MENU PLESS

Entrée - plat - dessert 52€  
*Starter - main course - dessert*

Entrée - plat ou plat - dessert 48€  
*Starter - main course  
or main course - dessert*

Plat en direct - main course 30€

Poulpe confit grillé & compotée de tomates épicée  
*Grilled confit octopus & spicy tomato compote*

\*\*\*

Maquereau, écrasé de pommes de terre à la ciboulette & sauce vierge  
*Mackerel, smashed potatoes with chives & « sauce vierge »*

\*\*\*

Dessert d'Adeline  
*Adeline's dessert*