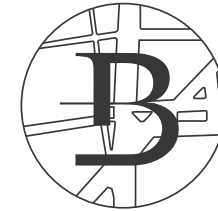


# Le Plan



Plat du jour : 14 €

Notre chef de cuisine Mallory Le Dantec et son équipe vous proposent un plat du jour selon le marché

---

Tous nos plats et desserts  
sont élaborés à base de produits frais et faits maison

## LA CARTE

### POUR L'APÉRITIF

---

Cecina de Galice, pan con tomate	12 €
Falafels, fromage blanc aux herbes	10 €
Assiette de saumon fumé, toasts grillés	14 €

### NOS ENTRÉES

---

Oeufs meurette	8 €
Tartare de thon, purée d'avocat, chips de maïs aux épices	14 €
Os à moelle, fleur de sel et pain grillé	9 €
Foie gras de canard au Côtes de Gascogne	17 €

### NOS PLATS

---

Foie de veau, persillé	25 €
<i>Gratin Dauphinois</i>	
Poêlée de fusillone aux Gambas, crème forestière	24 €
<i>Gambas sauvages, crème de champignons</i>	
Pièce du boucher (350g / 400g)	28 €
<i>Frites fraîches maison, sauce tartare</i>	
Poisson du jour, bisque de crevettes	23 €
<i>Riz aux légumes</i>	

### WHISKY

<b>Scotch</b>	<b>4cl</b>
William Lawson's .....	10 €
Monkey Shoulder .....	12 €
Glenlivet 15 ans .....	14 €
Strathisla 12 ans .....	14 €
Caol Ila .....	14 €
Glenfiddich IPA .....	18 €
Glenfiddich Gran reserva 21 ans.....	25 €
Glenfiddich Winter Storm 21 ans.....	30 €
Kininvie 23 ans.....	35 €
<b>Irish</b>	<b>4cl</b>
Jameson Black Barrel .....	11 €
<b>Japon</b>	<b>4cl</b>
Nikka Blended .....	13 €
<b>Bourbon</b>	<b>4cl</b>
Jack Daniel's.....	10 €
Jack Fire .....	10 €
Jack Daniel's single barrel .....	14 €
Hudson Manatthan RYE .....	18 €

### VODKA

Zubrowka Biala .....	11 €
----------------------	------

### TEQUILA

	<b>4cl</b>
Olmecca Altos .....	10 €
Patron XO Café.....	11 €
Patron Silver.....	14 €
Patron Anejo / Reposado.....	16 €
Milagro Anejo .....	20 €
Gran Patron Platinum.....	25 €

### GIN

	<b>4cl</b>
Hendrick's.....	11 €
Bombay Sapphire.....	11 €
Bombay Bramble.....	11 €
World Explorer.....	12 €
Star of Bombay	14 €

### RHUM

	<b>4cl</b>
Bacardi Oro / Carta Blanca .....	10 €
Bacardi Oakheart .....	10 €
Bacardi 8 ans .....	12 €
Mount Gay Eclipse .....	11 €
Trois Rivières A.O.C. ....	11 €
Pacto Navio.....	12 €
Secha de la Silva.....	12 €

### LIQUEURS

	<b>4cl</b>
Get 27, Get 31, Manzana, .....	9 €
Bailey's, Amaretto, Kahlua, Cointreau, Malibu, Chambord Limoncello	

### SPIRITUEUX.....

	<b>4cl</b>
Eau de vie de Poire Williams.....	9 €
Chartreuse verte .....	10 €
Chartreuse jaune .....	10 €
Chartreuse 9ème Centenaire .....	13 €

### COGNAC :

	<b>4cl</b>
Remy Martin VSOP .....	14 €

Prix nets service compris. Nous n'acceptons pas les chèques. I.P.N.S.

Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées, demandez à votre serveur.

## VINS

VINS ROUGES	12cl	75cl
<b>Côtes du Rhône</b> (AOC) - Maison E. Guigal .....	5,5 €	28 €
<b>Collines Rhod</b> (IGP) - "Les Haut du Monteillet" Dom. S. Montez.....	6,5 €	33 €
<b>St Joseph</b> (AOC) - Maison E. Guigal .....	9 €	49 €
<b>St Joseph</b> (AOP) - "Cuvée du papy" Dom. S. Montez.....	-	52 €
<b>Crozes Hermitage</b> (AOC) - Maison E. Guigal.....	8 €	47 €
<b>Côte-Rôtie</b> (AOP) - "Les Bécasses" M. Chapoutier .....	-	95 €
<b>Moulin-à-vent</b> (AOC) - "Chateau des Jacques" Louis Jadot .....	8 €	47 €
<b>Bourgogne</b> (AOC) - "Coteaux Bourguignons" Vignerons des Terres Secrètes .....	5,5 €	28 €
<b>Auxey-duresses</b> (AOP) Louis Jadot .....	-	49 €

## VINS BLANCS

		75cl
<b>Viognier</b> (IGP Méditerranée)- Domaine Marrenon.....	5,5 €	28 €
<b>Collines Rhod.</b> (IGP) - "Les Hauts du Monteillet" - Dom. S. Montez.....	-	39 €
<b>Condrieu</b> (AOP) - "Les Chays" - Dom. Chirat- .....	-	59 €
<b>Mâcon Milly-Lamartine</b> (AOC) - Vignerons des Terres Secrètes .....	6,5 €	33 €
<b>Bourgogne</b> (AOC) - "Couvent des Jacobins"-Louis Jadot .....	7,5 €	44 €
<b>Saint Véran</b> (AOC)-"la Croix de Montceau" Vignerons des Terres Secrètes .....	7,5 €	44 €
<b>Chablis</b> (AOC) - Louis Jadot .....	9 €	49 €
<b>Pernand-vergelesses</b> (AOP) Dom. champy.....	-	72 €
<b>Côtes de Gascogne</b> (IGP) - "Joy" - Gerec & Fils.....	6 €	30 €

## VINS ROSÉS

	12cl	75cl	150cl
<b>Peyrassol "#Lou"</b> - (AOC) - Côtes de Provence .....	5,5 €	30 €	65 €
<b>Peyrassol "Les Commandeurs"</b> - (AOC) - Côtes de Provence.....	-	38 €	80 €
<b>Minuty "Prestige"</b> (AOP) - Côtes de Provence.....	8€	44 €	90 €

## VINS PRESTIGES

VINS ROUGES	75cl
<b>Aloxe Corton</b> (AOC) 2017, Maison Champy.....	80 €
<b>Gevrey-chambertin</b> " Vieilles vignes" (AOP) 2011, Maison Champy.....	85 €
<b>Gevrey-chambertin</b> (AOC) 2018, Benjamin Leroux .....	125 €
<b>Chambolle Musigny</b> (AOP) 2018, Domaine Génot-Boulanger.....	135 €
<b>Nuit-Saint-Georges</b> (AOC) 2017, Benjamin Leroux .....	140 €
<b>Saint Joseph</b> (AOC) 2019 Domaine JL Chave.....	90 €
<b>Côte rôtie</b> (AOP) " La morderée " 1989, M. Chapoutier.....	392 €
<b>Côte rôtie</b> (AOP) " La morderée " 2007 M. Chapoutier .....	203 €
<b>Côte rôtie</b> (AOP) " La morderée " 2010 M. Chapoutier .....	236 €
<b>Ermitage</b> (AOP) "les greffieux " 2011, M. Chapoutier.....	247 €
<b>Ermitage</b> (AOP) "l'ermite rouge" 2009 M. Chapoutier.....	482 €

## VINS BLANC

	75cl
<b>Hermitage</b> (AOP) "Chante alouette blanc " 2015, M. Chapoutier.....	90 €
<b>Hermitage</b> (AOP) "Chante alouette blanc " 2017, M. Chapoutier .....	95 €
<b>St Joseph</b> (AOP) "les granits blanc " 2000, M. Chapoutier.....	140 €
<b>St Joseph</b> (AOP) "les granits blanc " 2010, M. Chapoutier.....	100 €
<b>Ermitage</b> (AOP) "l'ermite blanc" 2015 M. Chapoutier .....	890 €

## Meursault 1er Cru

## CHAMPAGNES

	12cl	75cl	150cl
<b>Deutz</b> - "Brut Classic" .....	12€	75 €	160 €
<b>Ruinart</b> - "Blancs de Blancs" .....	-	150 €	310 €
<b>Deutz</b> - "Amour de Deutz" .....	-	150 €	310 €

## APÉRITIFS :

Martini riserva speciale, rubino ou ambrato 6cl.....	8 €
Lillet Blanc, Rosé, Rouge 4cl.....	6 €
Apérol / Lillet / Italiano Spritz 12cl.....	9 €
Ricard, Pastis 4cl.....	5 €
Kir cassis, mûre, myrtille, pêche, framboise 12cl.....	6 €

## BIÈRES

<b>Pression :</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Carlsberg.....	4,5 €	9 €
Grimbergen ambrée / blanche.....	5 €	10 €

### Bouteilles :

Corona 35,5 cl, Desperados 33cl.....	8 €
--------------------------------------	-----

### Bière sans alcool :

1664 "0.0" 33 cl.....	6 €
-----------------------	-----

## SOFTS

Pepsi, Pepsi Max 33cl.....	5 €
Orangina, Schweppes, Ice-Tea, Diabolo, limonade 25cl.....	5 €
Badoit Rouge 33cl.....	5 €

**Jus de fruits Granini :** orange, pamplemousse, ananas, ..... 4,5 €  
pomme, pêche, cranberry, tomate, maracuja, poire, goyave

**Sirop à l'eau :** grenadine, fraise, pêche, framboise, citron, ..... 4 €  
cassis, banane verte, caramel, violette, orgeat, menthe, cerise, spéculose

## BOISSONS CHAUDES

Jusqu'à 17h

Simple Double

Café, Déca.....	2,5€	5€
Café crème.....	2,6 €	5,2€
Capuccino, Chocolat chaud, Café Viennois.....	5 €	-
Chocolat Viennois.....	5,5 €	-
Thé Earl Grey Vert BIO, Malongo.....	5 €	-
Thé Vert Menthe Fraîche BIO, Malongo / Infusion Verveine Bio, Hamour.....	5,5 €	-

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - I.P.N.S.

## NOS PLATS CLASSIQUES

Croque Monsieur truffé 18 €

*Pain de mie artisanal, jambon blanc à la truffe d'été, Comté affiné*

Salade César "Plan B" 18 €

*Salade Romaine, blanc de poulet pané, parmesan, tomates séchées, croûtons, sauce César*

Tataki de boeuf aux anchois 22 €

*Frites, salade*

Cheese Burger 18€

*Buns, steak haché charolais, bacon, cheddar fumé, ketchup épicé,*

*sweet moutarde, pickles d'oignon*

## FROMAGES

Demi St Marcelin 6 €

Assortiment de fromages 9 €

Cervelle de canut 6 €

## DESSERTS

Brownie, crème fouettée à la vanille, caramel beurre salé 8 €

Le "Mont Blanc", panna cotta au fromage blanc, crème de marrons, éclats de meringue 8 €

Découpe de fruits frais de saison 8 €

Café gourmand (4 mignardises, café) 9 €

Prix nets service compris. Nous n'acceptons pas les chèques. I.P.N.S.

Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées, demandez à votre serveur.