



Apéritifs 7 cl
Anis 5 cl
Portos 7 cl
Whiskies 5 cl
Spiritueux 5 cl
Bières 33 cl
Vins 15 cl
Champagne 15cl

SNACKING

Carte du jour disponible de 14h à 19h / from 2 pm to 7 pm

L'équipe du restaurant vous souhaite la
bienvenue

The restaurant team welcomes you

Biere / Beer

Demory Citra Lager	13 €
Demory IPA	13 €
Demory Blanche.	13 €

Sodas / Softs Drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl	7 €
Lemonade, Tonic water, Ginger beer, Ginger Ale 20 cl	9 €

Jus de fruits / Fruit juice

Jus de fruits frais 20 cl	8 €
Orange, pamplemousse <i>Orange, grapefruit</i>	
Jus & Nectars de Fruits Alain Milliat 33 cl	12 €
Abricot, Ananas, Pêche, Passion, Pomme, Tomate, Fraise, <i>Apricot, Pineapple, Peach, Passion, Apple, Tomato, Strawberry</i>	

Eaux minérales / Mineral waters

Perrier 33 cl	7 €
Evian / Badoit / Chateldon 75 cl	10 €
Eau Purezza, plate ou gazeuse 75 cl	5 €

Cafeterie / Hot drinks

Expresso, Décaféiné, Café Américain Bio	5 €
Double Expresso Bio.	8 €
Cappuccino, Latté	8 €
Chocolat chaud	8 €

Thés & Infusions Bio/ Organic tea and herbal tea

Pascal Hamour Paris	8 €
<i>Darjeeling, Earl Grey, Sencha, Ceylan, Jasmin, Lapsang Souchong, breakfast Royal, Rooibos cederberg, Infusion verveine, Infusion camomille, Infusion tilleul</i>	

QUELQUES SPIRITUEUX

Whisky

5 cl

Kentucky - Woodford reserve.....	16€
Kentucky - Woodford double Aoked.....	20 €
Highlands - Glenglassaugh.....	28 €
Islay - Laphroaig 10Yo.....	18 €
Highlands - Oban 14Yo.....	22 €
Islay - Coal Ila 12Yo.....	18 €
Irland - Green Spot.....	16 €
Japon - Hibiki Harmony.....	28€
Japon, Nikka Miyagikyo.....	26 €

Gin

Netherlands - London Dry Gin N°3.....	16 €
Scotland - Hendrick's.....	14 €
Island - Olafsson.....	16 €
Japon - Ki No Bi.....	20 €
Germany - Monkey 47.....	18 €

Tequila / Mezcal / Pisco

Mexique, Tequila Vecindad.....	14 €
Mexique, Tequila Casamigos reposado, ambrée.....	19 €
Mexique, Tequila Calle 23 Anejo.....	16 €
Mexique, Komos Anejo.....	42 €
Mexique, Komos Reposado rosa.....	48 €
Pérou, Pisco Acholado 1615.....	15 €

Rhum / Cachaça

Jamaïque - Hampden 8Yo pure single.....	24 €
Jamaïque - Hampden Great House Fully Matured.....	30 €
Guatemala - Plantation Pineapple.....	14 €
Trinité - Plantation 3*.....	14 €
Nicaragua - Flor de Cana 12 Yo.....	16 €

Vodka

France - Grey Goose, La poire.....	15 €
France - Grey Goose.....	15 €
France - Oishi Champagne.....	16 €
Netherlands - Ketel One.....	14 €

Sandwichs

Croque-Monsieur Cléo, salade*	26 €
<i>Jambon blanc, Beaufort, beurre truffé, vinaigrette truffe</i>	
<i>White ham, Beaufort cheese, truffled butter, truffle vinaigrette</i>	

Club sandwich au poulet, frites	24 €
<i>Oeuf, bacon, mayonnaise lettuce</i>	
<i>Egg, bacon, lettuce mayonnaise, french fries</i>	

Club sandwich saumon fumé, frites	26 €
<i>Oeuf, avocat, cream cheese, herbes</i>	
<i>Egg, avocado, cream cheese, herbs</i>	

Cheeseburger, frites	29 €
<i>Boeuf, bacon, cheddar, salade, tomates, cornichons</i>	
<i>Beef, bacon, cheddar, salad, tomatoes, pickles, fries</i>	

Salades & Assiettes

Carpaccio de boeuf black angus, frites	26 €
<i>citron, huile d'olive, parmesan, tomates confites</i>	
<i>Lemon, olive oil, parmesan, candied tomatoes</i>	

Salade Caesar Poulet	26 €
<i>Salade romaine, parmesan, anchois, croutons</i>	
<i>Romaine lettuce, parmesan, anchovies, croutons</i>	

Salade verte, parmesan, vinaigrette truffe*	16 €
<i>Green salad with parmesan and truffle vinaigrette</i>	

Assiette de Saumon fumé, blinis, crème acidulée*	26 €
<i>Smoked salmon plate, blinis, sour cream</i>	

Tarama d'oursin, blinis*	12 €
<i>Sea urchin tarama, blinis</i>	

Houmous de pois chiche, pain pita*	12 €
<i>Chickpea hummus, pita bread</i>	

Soupe du moment*	16 €
<i>Soup of the day</i>	

*Disponible entre 22h00 et 11h / Available from 10.00 pm to 11 am

Prix nets, taxes et service compris - net prices, tax and service included

LA SÉLECTION DES VINS AU VERRE

Blanc

15 cl. 75 cl.

2022	Anjou Blanc "Ivoire" Château Soucherie	13 €	60 €
2021	Chablis, Domaine de Vauroux	18 €	87 €
2022	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Pierre Laurent Vigneron	16 €	82 €
2018	Coteaux-du-Layon, Premier Cru Chaume, Château Soucherie	18 €	85 €

Rouge

2019	Anjou Rouge AOC Château Soucherie, Château Soucherie	14 €	65 €
2019	Lalande Pomerol Château des Annereaux	18 €	85 €
	Châteauneuf du Pape, La Fiole du Pape, Maison Brotte	21 €	98 €
2021	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Domaine Labry	15 €	74 €

Rosé

2022	Rosé de Loire "Rose Pivoine", Château Soucherie	12 €	42 €
2022	Côte de Provence, Château Peyrassol	13 €	62 €

Plats chauds / Main course

Pizza 4 fromages* 22 €
Pizza 4 cheeses

Pâtes / Pasta

Penne tomate* 24 €
Penne bolognaise* 24 €

Garnitures / Sides

Frites , Salade verte 8 €
French fries, Green salad

Fromages & Desserts

Assiette de fromages* 18 €
Cheese plate

Salade de fruits frais * 14 €
Fresh fruits salad

Cake du jour * 11 €
Cake of the day

Moelleux au chocolat * 11 €
Chocolat cake

Viandes de bœuf, porc et volaille nées et élevées en France ou UE / Beef, porc, poultry born and raised in France or UE.
En cas d'intolérance alimentaire ou allergie, demandez à notre équipe la liste des substances que contient chaque plat.
In case of food intolerance or allergy, ask our team for the list of substances contained in every dish.

*Disponible entre 22h00 et 11h / Available from 10.00 pm to 11 am

Prix nets, taxes et service compris - net prices, tax and service included

Prix nets, taxes et service compris - net prices, tax and service included

Vallée du Rhône

		75 cl
	Châteauneuf du Pape, La Fiole du Pape, Maison Brotte	98 €
2021	Cote Rotie Domaine Bonnefond	120 €
2021	Crozes-Hermitage Bio, Les Meysonniers, Chapoutier	68 €
2021	Saint-Joseph, Deschants, Chapoutier	77 €
2021	Saint Joseph, Les Serines, Yves Cuilleron	115€

Vallée de la Loire

2019	Anjou rouge AOC Château Soucherie, Château Soucherie	65 €
2017	Sancerre, La perrière	93 €

Languedoc Roussillon / Provence

2022	Pic-St-Loup, Bergerie de L'Hortus, Famille Orliac	58 €
------	---	------

Vins Rosés

2022	Rosé de Loire, Rose Pivoine, Château Soucherie	42 €
2022	Côte de Provence, Château Peyrassol (disponible en magnum 115€)	62 €
2021	Côte de Provence, Château Miraval - Groperrin	72 €
2021	Côte de Provence, Bandol, Domaine Ott, Château Romassan	90 €

Découverte Château Soucherie

3 verres de vin au choix / 3 glasses of wine to choose 45 €

2019	Anjou Rouge "Château Soucherie", Château Soucherie
2022	Anjou Blanc "Ivoire" Château Soucherie
2022	Rosé de Loire "Rose Pivoine", Château Soucherie
2018	Coteaux-du-Layon Premier Cru Chaume, Château Soucherie

Prix nets, taxes et service compris - net prices, tax and service included

LA SÉLECTION DES CHAMPAGNES

Champagnes à la coupe

		15 cl	75 cl
Deutz Brut	25€	120 €	
Franck Bonville Rosé Grand Cru	28€	130 €	
Cléo Esterlin "Blanc de Blancs" 2012	28€	130 €	

Champagnes

Blancs

Deutz Brut	120 €
Ruinart	170 €
Louis Roederer Cristal 2014.	430 €

Rosés

Billecart-Salmon Rosé	210 €
Franck Bonville Rosé Grand Cru	130 €
Amour de Deutz Rosé Millésimé 2013	260 €

Blanc de Blancs

2012 «Cléo» Esterlin Blanc de Blancs	130€
Billecart-Salmon Blanc de blancs	230 €

Crémant

Crémant de Loire brut, Les devants, Château Soucherie	75 €
---	------

Prix nets, taxes et service compris - net prices, tax and service included

Vins Blancs

Loire

2022	Anjou Blanc, Ivoire, Château Soucherie
2022	Sancerre, La perrière
2021	Savennières, Clos des Perrières, Château Soucherie
2018	Coteaux-du-Layon, Premier Cru Chaume, Château Soucherie
2022	Pouilly Fumé "Léon" Domaine Jonathan Pabiot

Bourgogne

2022	Hautes Côtes de Nuits, Pierre Laurent Vigneron
2021	Chablis, Domaine de Vauroux
2020	Meursault, Domaine Bouchard Père et fils
2019	Pouilly-Vinzelles "Les Quarts", Trelé
2020	Givry 1er Cru, Les Grandes Vignes, Domaine Desvignes

Rhône / Bordeaux

2019	Château de Lynch Bages, Bordeaux
2021	Condrieu, Stéphane Montez
2020	Domaine des Granges de Mirabel IGP Ardèche - Chapoutier
2020	Saint Joseph, Deschamps, Chapoutier
2020	Châteauneuf du Pape, Domaine Perrin

Languedoc Roussillon / Provence

2021	By Ott, Clos Mireille, Côte de Provence
------	---

Vins Rouges

Bourgogne / Beaujolais

75 cl.

2021	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Domaine Labry	74 €
2021	Aloxe Corton, Domaine du Pavillon, Albert Bichot	115 €
2019	Chassagne-Montrachet, Domaine Bouchard Père et fils	139 €
2018	Gevrey-Chambertin, Domaine Bouchard Père et fils	135 €
2019	Pommard, Domaine Bouchard Père et fils	140 €
2019	Chambolle Musigny, les quarante ouvrées, Chéron	160 €
2021	Morgon, Domaine La Chanaise, Dominique Piron	60 €
2018	Santenay, Antonin Rodet	85 €

Bordeaux

2019	Lalande Pomerol, Château des Annereaux	85 €
2018	Margaux, Château Brane-Cantenac	250 €
2021	Médoc, Château de Lussan, Cuvée Elegance	62 €
2016	Pauillac, Château Grand Puy Ducasse	160 €
2017	Pauillac, Château d'Armailhac	180 €
2015	Pauillac, Château Pontet Canet	340 €
2019	Pessac Leognan, Grand Cru Classé de Graves, Château Carbonnieux	120 €
2014	Saint-Emilion Grand cru, Château Cheval Blanc	990 €
2017	Saint-Estèphe, Château Le Crock	120 €
2015	Saint-Estèphe, Château de Pez	135 €