

## Service du Gobelet

### ■ Les Vins

... En Blanc,

Chardonnay du pays d'oc 19.00

... En Rosé,

la Provence

Côtes de Provence,

Dne de Ramatuelle 18.00

... En Rouge,

La vallée du Rhône

Côtes du Rhône

Domaine Guigal 30.00

le Bordelais

Bordeaux AC

Dourthe N°1 25.00

Graves

Château Pouyanne 27.00

la vallée de la Loire

Saumur Champigny

Dne des Charleraines 25.00

### ■ Nos Vins en Pot Lyonnais

... En Rosé

Vin de pays du Var 9.45

... En Rouge

Vin de Pays du Gard 9.45

### ■ Nos Digestifs

Cognac Hennessy VSOP

Armagnac Hors d'Age Marquis de Laubade

Alcool de Poire 4 cl **6.00**

nd

### ■ Les Apéritifs

Kir au vin blanc 15 cl 3.50

Kir Royal 15 cl 9.00

Martini 6 cl 4.60

Ricard 4 cl 3.50

Whisky J. Walker Black Label 4 cl 6.00

Américano Maison 10 cl 6.00

### ■ Le Champagne Jacquart Extra Brut

Jacquart, La coupe 10 cl 8.00

Jacquart La bouteille 75 cl 45.00

### ■ Les Boissons Fraîches

Aqua Panna, Eau de Perrier 50 cl 3.30

Perrier 33 cl 3.40

Coca cola 33 cl 3.40

Jus d'oranges 20 cl 3.40

(à base de concentré)

Jus de tomates 20 cl 3.40

... Bières Blondes

Carlsberg 33 cl 4.30

### ■ Les Boissons Chaudes

Café Espresso 2.30

Café crème/double Espresso 3.40

Décaféiné 2.50

Thé, infusion 3.50

Prix TTC.

Nous acceptons les cartes bancaires VISA, MasterCard, American Express et Pour tous paiements par chèque, merci de présenter une pièce d'identité

## Service de la Bouche...

### ■ Hors d'oeuvre... To start

- Dariole de légumes glacés, 8.50  
marinés aux herbes  
*Marinated vegetables salad with olive oil*
- Crème de citrouille aux noisettes grillées 6.50  
*Pumpkin soup LSR Art de Bien Traiter 1674*
- Tranchée de jambon de Parme 12.00  
figues fraîches  
*Parma ham with figs*
- Terrine de foie gras de canard maison 14.50  
Compotée d'oignons rouges  
*Duck liver pate, with figs chutney*

### ■ Grand Couvert... Main course

- Canard confit à la mode Périgourdine 14.50  
*Sweetened duck with potatoes*
- Porriaux blanc et vieux légumes 17.50  
au porc salé *Maitre Chiquart 1420*  
*Salted porc with leeks and old vegetables*
- Saumon en Paste, farci aux herbes 18.00  
Laitues braisées caramélisées *Platine 1505*  
*Salmon stuffed with herbs cooked in a paste*

### ■ Douceurs... Sweets 6.00

- Brie de Meaux aux noix  
*Brie cheese with nuts*
- Le Gâteau de Savoy aux pistaches  
et confiture du potager du Roi *J.Lebas 1738*  
*Savoy cake with pistachio and marmalade*
- Poire pochée du Potager du Roi  
au vin d'épices *LSR Art de Bien Traiter 1674*  
*Poached pear in sweet spicy wine*
- Pêché mignon au chocolat de M Lezinska  
*Hot fudge filling chocolate cake*
- Blanc manger aux amandes,  
purée de framboises *Platine 1505*

## Dîners



## Soupers à la Petite Venise

*Les recettes que notre chef a sélectionné, sont issues de différents traités culinaires écrits depuis le moyen âge jusqu'au siècles des lumières. Tel: Maitre Chiquart, Du Fait de Cuisine 1420; Platine, le platine en François 1505; La Varenne, Le Cuisinier François 1651; Pierre de Lune, Le Cuisinier 1656; L.S.R., L'Art de Bien Traiter 1674; J.Lebas, la Cuisine en Musique 1738... (Bien entendu elles ont été adaptées aux palais des gourmands du XXI siècle.*

*Les fruits et légumes utilisés ici sont presque tous issus du Potager du Roi à Versailles.*

### Menu du Dauphin 9.50 €

Servi jusqu'à 12 ans

Jambon de volaille, purée de pomme de terre et fromage blanc au miel et 1 boisson non alcoolisée 25 cl

### Service du Gobelet... wines by the glass

**Verre 12 cl - 4.50 €**

*Un ou deux verres suffisent, élégants et pas trop costauds.*

Chardonnay du Pays d'Oc

Saumur Champigny, Dne les Chanteraines

Dourthe N°1, Bordeaux AC

**Nous acceptons les cartes Bancaires Visa,  
Amex, Mastercard  
Restaurant Non Fumeurs**

Prix en € TTC