



LIVRE DE TABLE





LES ENTRÉES

SALADE CÉSAR CAESAR SALAD

ROMAINE CROQUANTE, FILET DE POULET FERMIER PANÉ AU PANKO
CHIPS DE LARD, CRÈME D'ANCHOIS, CROÛTONS AU BEURRE
CRISPY ROMAINE LETTUCE, FREE-RANGE CHICKEN BREAST BREADED WITH PANKO, BACON
CHIPS, ANCHOVY CREAM, BUTTER CROUTONS
- 14 / - 23

BURRATA 100G BURRATA

ROQUETTE, PESTO DE BASILIC, LÉGUMES CONFITS, CONDIMENT
BALSAMIQUE
ARUGULA, BASIL PESTO, CONFIT VEGETABLES, BALSAMIC DRESSING
- 15

SAUMON SALMON

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT, YUZU, FRAÎCHEUR D'HERBES
HUILE D'OLIVE
SALMON TARTARE, AVOCADO, YUZU, FRESH HERBS, OLIVE OIL
- 15 / - 24

ASPERGES ASPARAGUS

ASPERGES BLANCHES, ŒUF MOLLET, HOLLANDAISE AU
PAMPLEMOUSSE, PARMESAN
WHITE ASPARAGUS, SOFT-BOILED EGG, GRAPEFRUIT HOLLANDAISE, PARMESAN
- 16

PIECE DU CHEF

À PARTAGER TO SHARE

CÔTE DE BŒUF, FRITES MAISON, SALADE MIXTE, SAUCE CHIMICHURI
PRIME RIB STEAK, HOMEMADE FRIES & MIXED SALAD, CHIMICHURRI SAUCE
- 89



LES PLATS

COCHON

PIG

POITRINE DE COCHON FERMIER CONFITE, PETITS POIS ET CAROTTES
SIPHON DE LARD DE COLONNATA

CONFIT FREE-RANGE PORK BELLY, PEAS AND CARROTS, COLONNATA LARD ESPUMA

- 25

CORDON BLEU

CORDON BLEU

VOLAILLE FERMIÈRE, COMTÉ, COPPA, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
SAUCE CHAMPIGNONS

FREE-RANGE CHICKEN, COMTÉ CHEESE, COPPA, MASHED POTATOES, MUSHROOM SAUCE

- 24

ESPADON

SWORDFISH

ESPADON RÔTI, LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS, PURÉE D'ARTICHAUT
ROQUETTE, SAUCE CHIMICHURRI

ROASTED SWORDFISH, GRILLED SEASONAL VEGETABLES, ARTICHOKE PURÉE, ARUGULA,
CHIMICHURRI SAUCE

- 26

VEAU

VEAL

FILET MIGNON DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE, ASPERGES, MORILLES
SAUCE MORILLES

SLOW-COOKED VEAL TENDERLOIN, ASPARAGUS, MORELS, MOREL SAUCE

- 34

MENU ENFANT

KIDS MENU

VOLAILLE CROUSTILLANTE, PURÉE ET LÉGUMES DE SAISON
COUPE DE GLACE

CRISPY CHICKEN, MASHED POTATO, VEGETABLES, SCOOP OF ICE CREAM

- 17



LES INCONTOURNABLES

BURGER MC ROSY - 25

STEAK HACHÉ DE BŒUF SIMMENTAL 180 G, CHEDDAR FUMÉ
LAITUE, PICKLES, MAYONNAISE FUMÉE, FRITES MAISON

180 G SIMMENTAL BEEF PATTY, SMOKED CHEDDAR, LETTUCE, PICKLES, SMOKED MAYONNAISE,
HOMEMADE FRIES

- 25

LINGUINE - 23

PESTO DE BASILIC, STRACCIATELLA, PIGNONS DE PIN

BASIL PESTO, STRACCIATELLA, PINE NUTS

- 23

BOEUF - 29

ENTRECÔTE DE BŒUF 250 G, FRITES MAISON, SALADE, SIPHON
BÉARNAISE

250 G RIBEYE STEAK, HOMEMADE FRIES, SALAD, BÉARNAISE ESPUMA

- 29

LES DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE

CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE, BLANCS EN NEIGE POCHÉS, CARAMEL
BLOND, AMANDES EFFILÉES

VANILLA CUSTARD, POACHED MERINGUE, LIGHT CARAMEL, SLICED ALMONDS

- 11

PROFITEROLES

CHOUX CROUSTILLANTS GARNIS DE GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT
CHAUD

CRISPY CHOUX FILLED WITH VANILLA ICE CREAM, HOT CHOCOLATE SAUCE

- 11

RHUBARBE

CHEESECAKE À LA CUILLÈRE, MARMELADE DE RHUBARBE, CRUMBLE
PETIT-BEURRE, GLACE YAOURT

SPOON-STYLE CHEESECAKE, RHUBARB MARMALADE, PETIT-BEURRE CRUMBLE, YOGURT ICE CREAM

- 12



LES COCKTAILS DE ROSE

ROSE LADY - 12CL

GIN BEEFEATER - COINTREAU, CITRON JAUNE, SIROP DE ROSE
- 12

NEGRONI - 7,5CL

VERMOUTH ROUGE - GIN BEEFEATER - CAMPARI
- 11

MANHATTAN - 9CL

BOURBON - VERMOUTH ROUGE - ANGUSTURA BITTER
- 11

PORNSTAR MARTINI - 12CL

VODKA ABSOLUT - PURÉE DE PASSION - MARACUJA - VANILLE
CITRON VERT
- 12

EL DIABLO - 10CL

TEQUILA OLMECA - CRÈME DE CASSIS - CITRON VERT - GINGER ALE
- 11

PERUVIAN MULE - 18CL

PISCO - CITRON VERT - GINGER BEER
- 11

EXPRESSO MARTINI - 10CL

VODKA ABSOLUT - LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP SIMPLE, CAFÉ
- 12

LES SPRITZ - 20CL

CAMPARI SPRITZ - 12

SAINT GERMAIN SPRITZ - 12

LIMONCELLO SPRITZ - 12

APÉROL SPRITZ - 12

CHAMBORD SPRITZ - 12



LES VINS AU VERRE

LES BLANCS | 12 CL

MÂCON-ROCHE-VINEUSE
DOMAINE DES DEUX ROCHES - 2024 | 10

IGP VAR
VALÉRIE COURRÈGES - LE VENT DANS LES VOILES - 2024 | 10

VIOGNIER
DOMAINE DE LEYRE-LOUP - LES GRANITS DE BELLEVUE 2023 | 8

CÔTES-DU-RHÔNE
DOMAINE JULIEN MASQUIN - LES BEDINES - 2023 | 9

AOC MOSELLE
RÉMI GAUTHIER- PRIMITIAE | 8

LES PÉTILLANTS - 12 CL

CRÉMANT BRUT
DOMAINE GINGLINGER | 10

CRÉMANT BRUT ROSÉ
DOMAINE GINGLINGER | 12

CHAMPAGNE
ADRIEN BERGÈRE - BRUT TRADITION | 14

LES VINS AU VERRE

LES ROUGES | 12 CL

PINOT NOIR

DOMAINE TRIMBACH - 2022 | 9

COTEAUX BOURGUIGNONS

DOMAINE ARMAND HEITZ - FOLIE SAUVAGE - 2022 | 8

MORGON

DOMAINE DE LEYRE-LOUP - 2023 | 11

SAINT-JOSEPH

DOMAINE JULIE & GRAEME BOTT - 2024 | 13

CHATEAU MARJOSSE

BORDEAUX - 2020 | 10

LE ROSÉ | 12 CL

IGP VAR

VALÉRIE COURRÈGES - LE VENT DANS LES VOILES - 2024 | 7



LES ALCOOLS

APÉRITIFS - 4CL

RICARD | 5
MARTINI BLANC/ROUGE | 9
CAMPARI | 9
SUZE | 9
KIR | 8

BIÈRES

FISCHER 25CL | 4
FISCHER 50CL | 7,5

HOPPY ROADS HAZY RIDER 25CL | 4,5
HOPPY ROADS HAZY RIDER 50CL | 9

VODKA - 4CL

ABSOLUT | 12

RHUMS - 4CL

HAVANA 3 | 10
HAVANA 7 | 13
LA HECHICERA | 14

LIQUEURS - 4CL

AMARETTO DISARONNO | 9
GET 27 | 9
LIMONCELLO | 9
ITALICUS | 9
BAILEY'S | 9

GINS - 4CL

MALFY ORIGINAL | 10
KI NO BI | 12
HENDRICKS | 10

ACCOMPAGNEMENT | 3
FENTIMAN'S TONIC / LIMONADE
ROSE / GINGER BEER

WHISKIES - 4CL

ROZELIEURES, SUBTIL COLLECTION
(LOCAL) | 14
JAMESON | 10

DIGESTIFS - 4CL

COGNAC HENNESSY | 10
CALVADOS ROGER GROULT 8 ANS | 9
L'ABRICOT DU ROULOT | 10

DISTILLERIE DE MÉLANIE:

MIRABELLE (LOCAL) | 8
QUETSCH (LOCAL) | 8
POIRE (LOCAL) | 8
KIRSCH (LOCAL) | 8



LES SANS ALCOOL

SOFTS

COCA COLA 33CL | 5
COCA COLA ZÉRO 33CL | 5
ICE TEA MAISON 30CL | 5
PERRIER 33CL | 5
ORANGINA 33CL | 5
LIMONADE 20CL | 5
FENTIMNAN'S TONIC 20CL | 5
REDBULL 25CL | 5

SIROPS

SÉLECTION DE SIROP ROSE :
MIRABELLE, MENTHE, CITRON,
GRENADINE, ROSE, HIBISCUS
SIROP À L'EAU | 4
LIMONADE 20CL + SIROP | 5,50

EAUX

EVIAN 1L | 8
CHATELDON 70CL | 8

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCA,
RISTRETTO | 3,00
DOUBLE EXPRESSO, ALLONGÉ | 3,50
CAPPUCCINO | 4,00
CHOCOLAT CHAUD | 4,50
THÉ GREENMA (LOCAL) | 4,50
INFUSION GREENMA
(LOCAL) | 4,50

JUS

(Les vergers partagés de Lorraine) - 20CL

JUS DE POMMES (LOCAL) | 6
NECTAR DE MIRABELLES
(LOCAL) | 6
NECTAR DE RHUBARBE (LOCAL) | 6

