



Bienvenue

L'automne s'installe et avec lui, une carte riche en saveurs et en couleurs chaleureuses. Notre chef et son équipe ont sélectionné des produits de saison, généreux et authentiques, pour vous proposer des plats qui invitent à la gourmandise et à la convivialité.

Chaque assiette raconte l'histoire de la saison : des textures fondantes, des arômes boisés, des touches légèrement épicées... un véritable voyage au cœur de l'automne.

Les garnitures et accompagnements sont choisis avec soin pour sublimer chaque plat et éveiller vos sens.

Nous vous invitons à découvrir cette symphonie de saveurs et à profiter de l'automne dans toute sa richesse.

Bon appétit

L'équipe du restaurant

Welcome

Autumn has arrived, bringing with it a menu full of warm flavors and rich colors. Our chef and team have carefully selected seasonal, generous, and authentic ingredients to create dishes that invite both indulgence and conviviality.

Each plate tells the story of the season: melting textures, earthy aromas, and subtle spiced notes... a true journey into the heart of autumn.

Every garnish and accompaniment is thoughtfully chosen to enhance each dish and awaken your senses.

We invite you to discover this symphony of flavors and to savor all the richness that autumn has to offer.

Enjoy your meal

Our restaurant Team

Apéritifs

Martini (Blanc, Rouge) / Campari / Suze (6cl)	7
Porto Rouge / Blanc (8cl)	7
Pineau des Charentes (8cl)	7
Muscat de Rivesaltes (8cl)	7
Ricard (3cl)	6
Kir Vin Blanc - Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Fraise (12cl)	7
Kir Pétillant - Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Fraise (12cl)	8
Coupe de Champagne brut / Kir Royal (12cl)	14

Bières

Bière artisanale Gustave (locale)	25cl / 50cl
Blonde ou du moment	5 / 9
Panaché / Monaco	5 / 9
Picon bière	6 / 10
Bière bouteille	33cl
Chouffe / Corona / Duvel	8
Bière sans alcool	5

Jus de Fruits

Orange, Tomate, Pomme, Ananas, Cranberry, Abricot	25cl 5
---	-----------

Sodas

Coca Original / Zero (33 cl)	5
Limonade / Ice Tea / Tonic (25 cl)	5
Sirop	3
Supplément sirop	1

Eaux

Perrier (33cl)	5
Évian / San Pellegrino (50cl)	4,5
Évian / San Pellegrino (1 L)	6

Boissons chaudes

Expresso / Décaféiné	3
Noisette	3,5
Café Viennois / Latte Macchiato	6
Capuccino / Café crème / Chocolat chaud / Thé / Infusion	5
Double expresso	5

Vins au verre

12cl 15cl

ROUGES

Mont Verrier, Morgon 2022 (Beaujolais)	8	10
Gamay « Les canons » 2023 (Loire)	7	9
Beaumes de Venise "Vieux clocher" 2022 (Rhône)	8	10
Saint Emilion Grand cru "Pierre 1er" 2023 (Bordeaux)	9	11

BLANCS

Sancerre « Les Belles Vignes » 2023 (Loire)	9	11
Sauvignon « Les canons » 2024 (Loire)	7	9
Menetou Salon « Côtes de Morogues » 2022 (Loire)	8	10
Loupiac « Grand Peyruchet » 2022 (Bordeaux)	8	10

ROSÉ

Bravade « Torpez » 2024 (Provence)	8	10
------------------------------------	---	----

Cocktails

13

Moscow Mule

Vodka, Citron Vert, Gingembre, Miel d'Acacia, Fleur d'Oranger, Eau Pétillante

Caipirinha

Cachaça, Citron Vert, Sucre

Americano

Vermouth, Bitter, Rondelle d'Orange, de Citron et Eau Pétillante

Mojito

Rhum, Menthe, Citron Vert, Sucre

Marylin Kiss

Vodka, Framboise, Fleur de Sakura, Pamplemousse Rose, Fleur de Sureau

Spritz

Apérol / Campari / St Germain, Prosecco, Eau Pétillante

Doctor Pineapple

Rhum, Ananas, Orange, Grenade, Baie de Passion

London Mule

Gin, Citron Vert, Gingembre, Miel d'Acacia, Fleur d'Oranger, Eau Pétillante

Bohemian Raspberry

Rhum, Framboise, Fleur de Sakura, Pamplemousse Rose, Fleur de Sureau

Vod'kalypso

Vodka, Ananas, Orange, Grenade, Baie de Passion

Mocktails

10

Virgin Mojito

Menthe, Citron Vert, Sucre

Virgin Mule

Miel d'acacia, Citron Vert, Gingembre, Fleur d'Oranger

Geysa Says No

Pamplemousse Rose, Fleur de Sakura, Fleur de Sureau, Framboise

Calico Jack

Baie de Passion, Grenade, Ananas, Orange, Citron Vert, Amande

... A la carte ...

Entrées - Starters

Velouté de Paris, oeuf poché, chantilly aux champignons des bois <i>Parisian velouté, poached egg, woodland mushroom chantilly</i>	11
Foie gras maison et son chutney de figues / + 6 cl de vin Loupiac <i>Homemade foie gras with fig chutney / + 6 cl Loupiac wine</i>	19 / 23
Notre fameux saumon gravlax maison à l'aneth et coulis de betterave <i>Our famous gravlax salmon (cold) with dill and Beetroot coulis</i>	14
Trio de terrines (lièvre, cerf, sanglier) <i>Trio of terrines (hare, venison, wild boar)</i>	12
Salade de lentilles, effeuillé de haddock et crème d'aneth <i>Lentil salad, flaked haddock, dill cream</i>	13
Carpaccio de pommes, betteraves et noisettes grillées <i>Carpaccio of apples and beets, roasted hazelnuts</i>	11

Plats - Main courses

Tartare de bœuf, avocats et moutarde à l'ancienne, pommes grenailles <i>Beef tartare, avocado, old-fashioned mustard, baby potatoes</i>	22
Parillada de la mer, légumes d'automne, sauce homardine <i>Seafood parrillada with autumn vegetables, lobster sauce</i>	27
Le Cob'Burger : pain du boulanger, steak d'effiloché de canard, gratiné à la tomme au foin, sauce barbecue, pickles d'oignons <i>The Cob'Burger: Pulled duck steak on baker's bread, tomme gratin with hay aroma, barbecue sauce, pickled onions</i>	22
Le Cob'Burger Végé : pain du boulanger, steak au légumes gratiné à la tomme au foin, sauce barbecue, pickles d'oignons <i>The Cob'Vegetarian Burger: artisanal bread, veggie patty, tomme gratin with hay aroma, barbecue sauce, pickled onions</i>	21
Notre fameux saumon gravlax et pommes grenailles <i>Our famous gravlax salmon (cold) and new potatoes</i>	23
Bar entier, espuma de wakamé et déclinaison de carottes <i>Whole sea bass, wakame foam, carrot variations</i>	25
Suprême de volaille, sauce vin rouge, lard et champignon, et linguines <i>Chicken supreme with red wine sauce, bacon, and mushroom and linguine pasta</i>	24
Filet de bœuf grillé, sauce forestière au foie gras et pommes grenailles <i>Grilled beef fillet with wild mushroom sauce with foie gras and new potatoes</i>	37
Poêlée de Saint Jacques au piment d'Espelette, riz vénéré crémeux <i>Seared scallops, Espelette pepper, creamy Venere rice</i>	35
Coquelet rôti, sauce suprême, poêlée de butternut, girolles et pommes grenailles <i>Roast poussin, supreme sauce, sautéed butternut, chanterelles and baby potatoes</i>	24

Desserts

Assortiment de fromages Picards <i>Cheese from Picardie</i>	12
Croustillant au chocolat <i>Crispy chocolate cake</i>	13
Profiterole <i>Profiterole with chocolate sauce</i>	11
Crème brûlée maison à la fève de tonka <i>Crème brûlée with tonka bean</i>	12
Crumble pommes, poires, noix caramélisées et glace vanille <i>Crumble of apples and pears, caramelized walnuts, vanilla ice cream</i>	12
Tarte fine aux poires et chocolat et glace noisette <i>Pear and chocolate tart and hazelnut ice cream</i>	12
Glaces artisanales x3 (passion, citron vert, pomme, framboise, melon, yaourt, caramel beurre salé, fraise, vanille, chocolat, café, rhum raisin, noisette) <i>Artisanal ice creams x3 (passion fruit, lime, apple, raspberry, melon, yogurt, salted caramel, strawberry, vanilla, chocolate, coffee, rum & raisin, hazelnut)</i>	10
La chantilly tout simplement <i>Chantilly cream simply</i>	6
Assortiment de desserts / + café / + Champagne <i>Dessert sample / + coffee / + Champagne</i>	12 / 14 / 22



MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) - MENU KIDS (under 12)

12

Steak haché ou poulet pané ou fish & chips / pommes de terre ou légumes d'automne
Beef steak or Breaded chicken or fish & chips / new potatoes or autumn vegetables

Croustillant au chocolat ou glace artisanale
The Crispy chocolate cake or homemade ice cream

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - STARTER/DISH OR DISH/DESSERT

29

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - STARTER/DISH/DESSERT

39

Velouté de Paris, oeuf poché, chantilly aux champignons des bois - *Parisian velouté, poached egg, woodland mushroom chantilly*

Trio de terrines (lièvre, cerf, sanglier) - *Trio of terrines (hare, venison, wild boar)*

Salade de lentilles, effeuillé de haddock et crème d'aneth - *Lentil salad, flaked haddock, dill cream*

Cob burger

Cob burger Végé

Bar entier, espuma de wakamé et déclinaison de carottes - *Whole sea bass, wakame foam, carrot variations*

Suprême de volaille, sauce vin rouge, lard et champignon, et linguines - *Chicken supreme with red wine sauce, bacon, and mushroom, and linguine pasta*

Assortiment de fromages Picards - *Cheese from Picardie*

Croustillant au chocolat - *Crispy chocolate cake*

Crumble pommes, poires, noix caramélisées et glace vanille - *Crumble of apples and pears, caramelized walnuts, vanilla ice cream*

Profiterole - *Profiterole with chocolate sauce*

Glaces artisanales - *Artisanal ice creams*

LES CHAMPAGNES

75 cl

Palmer & Co La Réserve	59
Drappier Carte d'Or	69
Billecart-Salmon Brut Rosé	89
Billecart-Salmon Brut Sous Bois	99

LES VINS BLANCS

75 cl

LOIRE

Sauvignon « Les Canons » 2024	32
Quincy « Les Sablons » 2023	35
Menetou Salon « Côtes de Morogues » 2022	36
Pouilly Fumé AOC « Les deux cailloux » 2024	43
Sancerre AOC « Les Belles Vignes » 2023	45

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté « Baptiste Bienvenu » 2021	29
Chablis « Domaine des Trois V » 2023	49
Santenay « Armand Heitz » 2022	69
Chanz y Santenay 1er cru « Beaurepaire » 2022	79
Chanz y Puligny Montrachet « Les Rechaux » 2022	99

LANGUEDOC

Clos Roca « Lucie » 2024	33
Pic Saint Loup « Clos Des Reboussiers » 2022	45

RHÔNE

Le Bouquet des Garrigues « Clos Du Caillou » 2024	33
Crozes Hermitage « Elixir » Christelle Betton 2024	42
Condrieu « Les Caillets » 2023	75

BORDEAUX

Château Grand Peyruchet « Loupiac » 2022	36
Château Le Grand Verdus « Grande Réserve » 2022	39

LES VINS ROSÉS

75 cl

Bravade « Torpez » Provence 2024	35
Château La Moutte « Torpez » Provence 2024	39

LES VINS ROUGES

75 cl

LOIRE

Le Gamay « Domaine Les Canons » 2023	32
--------------------------------------	----

BOURGOGNE

Mercurey « Domaine Armand Heitz » 2022	62
Maranges 1er Cru « La Fuissière » Chanzy 2022	79
Chanzy Vosne-Romanée « La Croix Blanche » 2022	89

BEAUJOLAIS

Morgon Mont Verrier « Janin » 2022	33
------------------------------------	----

RHÔNE

Beaumes de Venise « Vieux Clocher » 2023	33
Le Bouquet des Garrigues « Clos Du Caillou » 2023	37
Crozes-Hermitage « Caprice » Christelle Betton 2024	48
St Joseph « Domaine Graeme & Julie » 2022	49
Côte Rôtie « La Germiné » 2022	85

LANGUEDOC

Clos Roca « Cuvée Guillaume » 2023	33
Pic Saint Loup « Clos Des Reboussiers » 2021	51

BORDEAUX

Château de Vaumont « Graves » 2018	30
Château Grand Peyruchet « Cadillac » 2020	35
Château Le Grand Verdus « Generation » 2018	39
Saint Emilion Grand cru "Pierre Ier" 2023	49

WHISKY

4 cl

DANEMARK

Stauning Bastard

12

ECOSSE

Johnnie Walker

10

Isle of Skye

18 ans Skye

12

Chivas Blended

15 ans Speyside

12

Cragganmore Single Malt

12 ans Speyside

12

Glengoyne Single Malt

12 ans Highland

14

Glengoyne Single Malt

21 ans Highland

35

Knockando Single Malt

12 ans Speyside

12

Lagavulin Single Malt

16 ans Islay

18

Oban Single Malt

14 ans West Highland

16

Tomatin Single Malt

12 ans Highland

14

Tamdhu Single Malt

12 ans Speyside

14

Talisker Single Malt

10 ans Skye

12

ETATS-UNIS

Four Roses Bourbon

8

Jack Daniel's Single Barrel

12

Maker's Mark Bourbon

10

FRANCE

Rozelieures Single Malt Réserve spéciale

12

IRLANDE

Teeling Small Batch

10

Teeling Whiskey Single Grain

12

Jameson

10

JAPON

Nikka from the Barrel

14

LIQUEUR / DIGESTIF

4 cl

Amaretto / Baileys / Cointreau / Get 27 / Menthe Pastille

9

Bas Armagnac

15

Calvados

12

Hennessy Very Special

12

Hennessy VSOP

14

Limoncello / Sambuca

8

Mirabelle

10

Poire William / Framboise

10

Vieille Prune

10

ALCOOLS

4 cl

RHUM

Botran 18 ans (GTM)

14

Chamarel XO (MUS)

14

Diplomatico Reserva Exclusiva (VEN)

10

GIN

Jagg - Production locale (FR)

10

Normindia (FR)

11

Bombay Sapphire (UK)

10

Citadelle (FR)

10

Hendrick's (SCT)

10

VODKA

Absolut

10

Grey Goose

12

TEQUILA

José Cuervo Especial

10