

THE BUSH

Assiette de jambon ibérique sur le comptoir 22.00 **Burger** du Chef 19.00

LES ENTRÉES DU MOMENT

Burrata au gaspacho de tomate 8.00 **Œuf** mollet en croustillant 8.00
Croustillant de chèvre au miel 8.00 **Tartare de saumon** et avocat 8.00
Os à moelle et son pain aillé. 8.00 **Sardines de St-Gilles** 8.00
Artichaut à la barigoule frit 8.00 dans leur boîte, et leur pain chaud

L'ÉCAILLER

12 huîtres d'Isigny 18.00 **Bulots** 7.00
Assiette de crevettes roses 8.00 **Assiette** de la mer (6 huîtres, bulots, crevettes) . . . 18.00

LES PLANCHES

Charcuteries 16.00 **Fromages** 16.00 **Mixte** 18.00

LES GRANDES SALADES

L'Auvergnate 14.00 **La Nordique** 18.00
La Périgourdine 18.00 **Le Buddha Bowl**  15.00

LES SUGGESTIONS DU CHEF ET LE PLAT DU JOUR SONT CONSULTABLES SUR NOS ARDOISES.

LES POISSONS

Saumon à l'unilatérale 19.00
Supions ail et persil 17.00
Bar ou daurade, grillé à la provençale 22.00

LES VIANDES CUISINÉES

Carré d'agneau en chapelure verte 22.00 **Filet de bœuf Rossini** 26.00
Escalope de veau Milanaise 22.00 **Suprême** de poulet 18.00

CÔTÉ BOUCHERIE

Tartare de bœuf au couteau 21.00
Onglet de bœuf juste saisi 18.00
Faux-filet beurre Maître d'hôtel 18.00

LE PLATEAU DE FROMAGES

petit 7.50 | grand 11.50

LES DESSERTS

Tarte du jour 6.00
Crème brûlée 6.00
Mousse au chocolat 6.00
Salade de fruits et sa boule de sorbet 6.00
Tiramisu 6.00
Île Flottante 6.00
Café gourmand 7.50

LES VIANDES MATURÉES
Entrecôte maturée 48.00
Côte de bœuf pour 2 personnes . . 85.00

9.90
MENU ENFANT
Jambon blanc ou poulet,
servi avec frites
2 boules de glace au choix
Diabolo



LES VINS BLANCS

	verre 14 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl	btle 75 cl
Pinot Blanc Carrer				28.00
Muscadet	4.50	8.50	17.00	26.00
Domaine de la Bretonnière, 2020				
Mâcon Villages				28.00
Domaine Perraud, 2020				
Chablis Dom. de l'Elis, 2018				39.00

LES VINS ROSÉS

	verre 14 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl	btle 75 cl
Côtes-de-Provence,				32.00
St-Maur, Cru classé, 2021				
Côtes-de-Provence,				38.00
Minuty, St-Tropez				
Languedoc,	4.50	8.00	16.00	24.00
Domaine Mas Espanet, Fressia, 2020				

LES VINS ROUGES

	verre 14 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl	btle 75 cl
Vins de Loire				
St-Nicolas de Bourgueil,	6.00	10.50	21.00	32.00
Domaine Cognard, La Vinée				
Chinon,				32.00
Domaine de Noiré, Soif de Tendresse, 2020				
Saumur-Champigny,				36.00
Château de Villeneuve				
Bourgogne				
Pinot Noir,				32.00
Domaine Perraud				
Beaujolais				
Brouilly				28.00
Côtes du Rhône				
Vieilles Vignes,				28.00
Domaine Santa Duc, 2017				
Bordeaux				
Versant				32.00
St-Émilion,	7.50	13.00	26.00	39.00
Château Milon, 2017				
Languedoc				
Creisses, 2020				30.00
Brunes, 2019				45.00

SOFTS

Coca-Cola 33 cl . . .	4.30
Coca-Cola Zero 33 cl	4.30
Lipton Ice Tea 25 cl . .	4.30
Limonade 25 cl . . .	3.50
Diabolo	4.00
Orangina 25 cl	4.30
Schweppes Tonic 25 cl	4.30
Jus de Fruits 25 cl . .	4.00
Citron pressé	5.00
Orange pressée	5.00
Perrier 33 cl	4.00
Vittel 25 cl	3.50
Vittel 50 cl	4.50
Vittel 100 cl	6.50
San Pellegrino 50 cl .	4.50
San Pellegrino 100 cl	6.50

APÉRITIFS

Martini Porto 5 cl .	4.50
Campari Suze 5 cl .	4.50
Ricard Pastis 5 cl . .	4.50
Gin Vodka 4 cl . . .	8.00
Téquila 4 cl	8.00
Rhum 4 cl	8.00
Havana Club 3 ans 4 cl	10.00
Rhum blanc cubain 4 cl	15.00
Malibu 4 cl	8.00
Vin blanc 14 cl	4.00
Vin rouge 14 cl	4.00
Kir vin blanc 14 cl . .	4.00
Kir royal 12 cl	10.00
Champagne coupe 12 cl .	9.00

BIÈRES BOUTEILLE

Super Bock 33 cl . .	4.00
Desperados 33 cl . .	5.50
Corona 33 cl.	5.50
Sans alcool 25 cl . .	4.50

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Blanche . . .	4.60	8.00
Kronenbourg	4.60	8.00
La Chouffe	4.60	8.00
Kobus	4.00	6.00
Panaché. . .	4.00	6.00
Monaco. . .	4.20	6.50
Picon supplément	2.00	

DIGESTIFS 4 cl

Cognac Calvados. .	8.50
Poire Williams. . .	8.50
Mirabelle	8.50
Armagnac	10.00
Amaretto.	8.00
Bailey's	8.00
Get 27 Get 31. . .	8.00

WHISKIES 4 cl

Hatozaki	12.00
Glenlivet 18 years.	10.00
Lagavulin 16 years	12.00
Cardhu 15 years . . .	8.00
Chivas Regal 12 years .	9.00
Aberlour	12.00
Woodford Reserve	14.00
Armorik.	14.00

BOISSONS CHAUDES

Café décaféiné. .	2.30
Double café	4.00
Café crème.	4.00
Cappuccino	5.00
Chocolat chaud . .	4.00
Café Viennois . . .	5.50
Irish Coffee	8.00
Thé Infusion . . .	4.00
Grog.	7.00
Vin chaud.	5.00

FORMULE
PETIT DÉJEUNER
5.50

Café, thé
ou chocolat chaud
Jus d'orange
Croissant ou pain au chocolat

NOS VINS D'EXCEPTION 75 cl

St-Aubin, Murgers des dents de Chien	69.00
Condrieu, Pierre Jean Villa, Jardin suspendu, 2019	75.00
Châteauneuf-du-Pape blanc, Chât. de la Font du Loup, 2020	69.00
Chassagne-Montrachet, Les Blanchots, 2018	105.00
Meursault 1 ^{er} Cru, La Châtenière, 2018.	105.00
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru, Les Folatières, 2017	128.00
Côte Rôtie, Pierre Jean Villa, Fongeant, 2019.	178.00
Châteauneuf-du-Pape, Le Puy Rolland, 2019	68.00
Côtes Catalanes, Muntada, Dom. Gauby.	125.00
Gevrey-Chambertin, Marchand Rinors	112.00
Nuits-St-Georges, 1 ^{er} Cru Dom. Julien, Les Bousselots	158.00
Corton-Charlemagne	112.00
Château Roc de Cambes, 2014	112.00
St-Émilion Grand Cru, Chât. Tertre Roteboeuf, 2014	250.00
Pomerol, Chât. Clinet, 2015	210.00

NOS CHAMPAGNES 75 cl

Château de Bligny, Blanc de Blancs,	45.00
Charles de Cazanove, Vieille France Rosé.	50.00
Clos du Château de Bligny, Cuvée spéciale de 6 cépages	75.00

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS
DE 17H À 19H
SUR LES COCKTAILS
ET COCKTAILS SANS ALCOOL

