



*La Cuisine*

le restaurant

*Lieu de vie, lieu d'envie...*



# Aperitifs

## CLASSIQUES

Apéritif Maison 10 cl .....	3,80€€
Verre de Layon 10 cl .....	5,00€€
Kir (cassis, mûre, pêche) 10 cl .....	3,80€€
Kir Royal 10 cl .....	9,00€€
Champagne 10 cl .....	8,50€€
Américano Maison 7 cl .....	7,90€€
Martini Gin 7 cl .....	7,00€€
Gin Gordon's 4 cl .....	5,60€€
Rhum Havana 4 cl .....	7,00€€
Vodka Absolut 4 cl .....	8,00€€
Campari 5 cl .....	4,60€€
Ricard ou Pastis 2 cl .....	4,00€€

## VDN, VDL, VERMOUTH

Martini Rosso ou Bianco 6 cl .....	4,70€€
Muscat de Rivesaltes 6 cl .....	4,70€€
Suze 6 cl .....	4,70€€
Porto blanc ou rouge 6 cl .....	4,70€€

## WHISKY

Clan Campbell 4 cl .....	7,00€€
Talisker 4 cl .....	9,00€€
Four Roses - S.Barrel 4 cl .....	9,00€€
Strathisla - S.Malt 4 cl .....	9,00€€
Longmorn - S.Malt 4 cl .....	13,00€€
Chivas - 12 ans 4 cl .....	9,00€€

## SANS ALCOOL

Cocktail Maison 25 cl .....	4,20€€
-----------------------------	--------



# Boissons

## EAUX

	Vittel	San Pellegrino
50 cl .....	3,80€€	3,90€€
1 L .....	4,30€€	4,70€€

## BIÈRES

1664 33 cl .....	3,80€
Pelfort 33 cl .....	4,10€€
Affligem 33 cl .....	3,90€€
Edelweiss 33 cl .....	3,90€€

## SIROPS, JUS, SODAS, EAU PÉTILLANTE

Sirop à l'eau 25 cl .....	2,00€
Jus	
orange - ananas - pomme - tomate	
25 cl .....	3,50€€
Coca-Cola 33 cl .....	3,90€€
Limonade 25 cl .....	3,60€€
Diabolo 25 cl .....	3,90€€
Perrier 33 cl .....	3,90€€



# Formules *Coup de feu*

MIDI UNIQUEMENT - Du mardi au vendredi

## FORMULES

Entrée / plat .....	15,50€
Plat / dessert.....	14,50€
Entrée / plat / dessert .....	16,50€

Consultez la petite ardoise

Le Chef vous propose toujours au choix en fonction du retour de marché : 2 entrées, un poisson, une viande, 2 desserts ou une assiette aux 3 fromages.



# Formules *Petits cuistots*

## JUSQU'À 12 ANS

Pour ton initiation aux produits du terroir, le Chef te propose de choisir comme les grands dans **les formules La Cuisine.**

Au menu...

Sont compris dans ton menu : une entrée, un plat, et un dessert en 1/2 portion, ainsi qu'un jus de fruit.  
**14€**

Attention ! Portions tout de même copieuses !

**Nouveau**

**Plateau de fruits de mer sur mesure**

**À EMPORTER OU SUR PLACE** (Commande 36 heures à l'avance)



# Le comptoir de *La Cuisine*

Au sous-sol du restaurant, pour grignoter ou prendre un verre,  
**Le Comptoir de La Cuisine vous accueille du mardi au samedi dès 19h00.**

Le Comptoir est privatisable pour vos événements professionnels ou privés.  
N'hésitez pas à vous renseigner.



# Formules *La Cuisine*

## FORMULES

Entrée / plat.....	21,90€
Plat / dessert.....	19,90€
Entrée / plat / dessert .....	27,90€

## À LA CARTE

Entrées.....	10€
Plats.....	17€
Desserts.....	9€

### NOS ENTRÉES

Tranche de haddock fumé,  
crème de pomme de terre  
tiède au serpolet

Calamars à la plancha,  
confiture de balsamique

Ardoise de magret fumé  
maison et foie gras  
du sud-ouest (*sup. 3.90€*)

Tartare de saumon façon thaï,  
crème de citron vert

Tataki de thon  
aux deux sésames

Risotto à l'encre de seiche,  
fruits de mer et parmesan

Salade thaï aux crevettes

Entrée du Chef  
(consulter l'ardoise)

### NOS PLATS

Tatin de légumes  
à la tapenade et pesto

Magret de canard rôti,  
sauce au miel et au vinaigre  
balsamique

Pluma de cochon grillé  
et jus réduit à la bière

Wok de saumon mi-cuit à la  
plancha, nouilles sautées à la  
coriandre et gingembre confit

Filets de rouget à la plancha ,  
vinaigrette acidulée aux fruits  
exotiques

Tartare de bœuf au couteau  
et ses frites maison (FR)

Faux-filet grillé,  
beurre café de Paris (FR)  
(*sup. 3.90€*)

Gnocchi au jambon cru  
et crème de truffe noire

Plat du Chef  
(consulter l'ardoise)

### NOS DESSERTS

Plateau de fromages  
« La Cuisine » (*sup. 3.90€*)

Profiteroles

Baba au rhum et ses fruits  
confits

Crème brûlée à la cassonade

Carpaccio d'ananas Victoria  
et son sirop aux baies roses

Moelleux au chocolat  
et sa quenelle de mascarpone

Omelette norvégienne flambée  
au rhum

Tarte Tatin aux pommes,  
glace caramel beurre salé

Dessert du Chef  
(consulter l'ardoise)

Coupe de glaces 3 boules :  
- Glaces :  
vanille, fraise, chocolat, café  
- Sorbets :  
pomme, poire, cassis, citron vert

// Viandes d'origine française //



## PICHETS

Macon Blanc	
15 cl.....	3,90€
25 cl.....	7,50€
46 cl.....	12,90€
Côtes du Rhône Rosé	
15 cl.....	3,90€
25 cl.....	7,50€
46 cl.....	12,90€

Côtes du Rhône Rouge	
15 cl.....	3,90€
25 cl.....	7,50€
46 cl.....	12,90€

Vacqueras Rouge	
15 cl.....	4,50€
25 cl.....	8,50€
46 cl.....	14,50€

Brouilly Rouge	
15 cl.....	4,50€
25 cl.....	8,50€
46 cl.....	14,50€



## ALCOOLS

Calvados VSOP 4 cl .....	5,90€€
Armagnac VSOP 4 cl .....	5,90€€
Cognac VSOP 4 cl .....	5,90€€
Alcool de Poire 4 cl .....	5,90€€
Alcool de Framboise 4 cl .....	5,90€€
Alcool de Mirabelle 4 cl .....	5,90€€

Chupito de la Casa 4 cl .....	3,00€€
Chartreuse Verte/Jaune 4 cl .....	7,00€€

## LIQUEURS

Get 27 et 31 4 cl .....	5,50€€
Cointreau 4 cl .....	5,50€€
Baileys Irish 4 cl .....	5,50€€
Crèmes diverses 4 cl .....	4,50€€



## CHAMPAGNE

Champagne Brut	
75 cl .....	55,00€



## CAFÉS

Normal .....	1,90€€
Double.....	2,50€€
Crème/Noisette .....	2,10€€
Déca.....	2,00€€
Etrangers .....	2,20€€

## THÉS ET INFUSIONS

Thés Dammann .....	2,40€€
Infusions .....	2,40€€



# Notre cave

## ROUGES

**2011 Minervois**  
Château Massamier La Mignarde  
75 cl ..... **18€€**

**2012 St-Nicolas de Bourgueil**  
Domaine Eric Bureau  
Vignoble du Frêne  
75 cl ..... **24€€**

**2011 Sancerre**  
Marnier-Lapostolle  
75 cl ..... **28€€**

**2012 Fleurie**  
Château du Bourg  
75 cl ..... **23€€**

**2013 Brouilly**  
Château de Saint Lager  
75 cl ..... **24€€**

**2012 Pommard**  
Côte d'Or - Dubreuil-Fontaine  
75 cl ..... **59€€**

**2012 Rully**  
Côte d'Or - Joseph Drouhin  
75 cl ..... **32€€**

**2012 Crozes-Hermitage**  
Domaine des Haut Chassis, Faugier  
75 cl ..... **33€€**

**2012 Saint Joseph**  
Laurent Betton, Chavanay  
75 cl ..... **34€€**

**2011 Cote-Rôtie**  
Mouton Père & Fils  
75 cl ..... **64€€**

**2009 Saint Emilion**  
Château Guérin Bellevue  
75 cl ..... **37€€**

**2010 Madiran**  
Château Laffitte-Teston  
75 cl ..... **29€€**

## BLANCS

**2013 Pouilly-Fumé**  
Domaine Cedrick Bardin  
Pouilly sur Loire  
75 cl ..... **26€€**

**2013 Saint-Véran**  
Domaine des Valanges  
Grand vin de Bourgogne  
75 cl ..... **24€**

**2011 Saint-Péray**  
Fleur de Roc Cave de Tain  
75 cl ..... **29€€**

**2012 Montagny**  
1er Cru Les Vignes du Soleil  
Cave de Grenouilly  
75 cl ..... **27€€**

**2009 ou 2010 Santenay**  
Domaine Vincent Girardin  
Bourgogne  
75 cl ..... **47€€**

**2011 Sancerre**  
Domaine Cedrick Bardin  
75 cl ..... **26€€**

**2012 Muscadet de Sèvre  
et Maine sur Lie**  
Château La Tarcière  
75 cl ..... **18€€**

**2012 Chablis**  
Joseph Drouhin  
Grand Vin de Bourgogne  
75 cl ..... **29€€**

## ROSÉS

**2012 Languedoc**  
Château Puech-Haut, Saint Drézéry  
75 cl ..... **23€€**

**2012 Côtes de Provence**  
Perle de Roseline  
75 cl ..... **21€**

## MOELLEUX

**2010 Coteaux du Layon**  
St Aubin de Luigné  
75 cl ..... **32€€**

**2008 Muscat de Beaumes de Venise**  
Domaine Font Santé  
75 cl ..... **29€**

## LES BULLES

**Champagne**  
Brut  
75 cl ..... **60€€**

**Champagne**  
Brut rosé  
75 cl ..... **65€**