



IL ÉTAIT UNE FOIS ...

RESTAURANT

# LA CARTE MAGIQUE

## ENTRÉES

Foie gras poêlé

*sur lit de pommes caramélisées aux groseilles et romarin*

Saumon gravelax à la Russe

*mariné à la betterave et vodka*

Oeuf Cocotte à l'italienne

*au jambon sec italien, tomates séchées et basilic*

Feuilleté de poires au Bleu d'Auvergne

*et sa boule glacée aux noix*

## PLATS

Pavé de boeuf sauce crémeuse au Jack Daniels +4€

*accompagné d'un écrasé pommes de terre*

Curry de poisson du moment

*accompagné de riz thaï*

Confit de canard à l'ananas rôti au rhum arrangé +4€

*accompagné d'un écrasé pommes de terre*

Gambas exotiques au lait de coco, curry et citronnelle

*accompagnées de riz thaï*

Brochette de Saint Jacques & chorizo

*sur lit de risotto au safran*

## DESSERTS

Assiette de fromages (fromage & dessert +10€)

Saint-Marcellin rôti au miel et romarin

Crème brulée Matcha et framboises

Délice de cookies et glace aux noix

Feuilleté aux pommes et rose de Provins

Café gourmand +2€

Coupe de glace (2 boules au choix)

fraise, vanille, chocolat, noix de coco, rhum raisin, amareto, mangue, citron vert, passion, yaourt, pain d'épices ou pêche de vignes

# FORMULES

## FORMULES À LA CARTE

Entrée Plat / Plat Dessert 29€

Entrée Plat Dessert 34€

## MIDI CADENTE

(uniquement le midi en semaine, hors supplément)

Plat + café 18€

Plat + dessert 25 €

## STELLA PLANCHA

(uniquement le soir)

Plateau mixte 22€

Supplément Saumon fumé +9€

Supplément toast foie gras poêlé +10€ / Personne

## BRUNCH 29€

(samedi & dimanche midi sur réservation)

Assiette garnie, dessert au choix

et boisson chaude

## MENU ENFANT 12€

(pour les moins de 14 ans)

Aiguillettes de poulet pané aux corn flakes

ou  
Filet de poisson pané

+  
Deux boules de glace

+  
Boisson



# IL ÉTAIT UNE FOIS ...

RESTAURANT

## LE BAR

### COCKTAILS SIGNATURES

Americano royal (campari, martini rouge, champagne)	12€
Aphrodisiaque (gin, tripple sec, jus de citron, eau gazeuse)	14€
Champagne Mimosa (champagne, cointreau, pamplemousse, citron)	14€
Cheri Cheri (whisky, grenadine, jus de citron, sprite)	12€
Daïquiri fraise (rhum, jus de citron, purée de fraise, sirop de canne)	12€
Jack Amaretto (Jack Daniels, liqueur d'amande)	12€
Kir Royal à la Rose	12€
Long Island Ice Tea (vodka, gin, rhum, tekila, tripple sec, coca, jus de citron)	15€
White Russian (vodka, liqueur de café, crème, lait, sucre)	14€
Spritz maison (aperol, prosecco, sirop de framboise, soda)	11€

### APERITIFS

Coupe de champagne / Rosé	10€ / 12€
Kir	7€
Kir royal	11€
Martini Blanco / Rosso	6€
Porto	6€
Whisky & Bourbon	12€
Ricard	7€
Vin au verre	6€

### BIERES

Heineken	25cl	5€
Heineken 00 (sans alcool)	25cl	4€
Hoegarden (Blanche)	33cl	6€
Leffe	33cl	6€
Grimbergen	33cl	5€
Terrano (Ambrée)	25cl	7€
Mort Subite (Cerise)	38cl	8€

Cidre	25cl	5€
Gingerbeer	25cl	5€

### SOFTS & SODA

Coca & Coca Zero	4€
Orangina	4€
JUS (abricots, fraise, ananas, , tomates)	4€
Schweppes / Iced Tea	4€
Perrier	4€

<b>SOFT</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
Badoit / Evian / San Pellegrino	4€	7€

## LA CAVE

### COTÉ BULLES

Sartori, Prosecco	1/2	75cl
Guinard		45€
Guinard Rosé		65€
Champagne Millésimé		75€
		120€

### VINS BLANCS

Terret Chardonnay, Pays d'Oc		24€
Saint-Bris Coutance, Sauvignon	17€	29€
Luberon, Côtes du Rhone AOC		32€
Gerard Bertrand, Sauvignon Bio		32€
Wolfberger, Pinot Gris d'Alsace		35€
Tariquet Premières Grives, Côtes de Gascogne		36€
La Vivandière, Sancerre AOC	24€	36€
Philippe SORIN, Chablis		38€
Chatelin, Pouilly Fumé		47€

### VINS ROUGES

Chateau L'Eglise Puisseguin, Saint Emilion	19€	32€
Maucaillou, Haut-Médoc		44€
Marquis de Saint Estèphe, Medoc		52€
Chateau Sergent, Lalande de Pommerol		58€

Magerans, Côtes du Rhone AOC	17€	25€
Gerard Bertrand, Côte du Roussillon AOP		28€
Calunas, Crozes Hermitage		32€
Pyras, Chateauneuf du Pape AOC		49€

Philippe SORIN, Pinot Noir Bourgogne	18€	28€
Philippe SORIN, Irancy		36€
Philippe SORIN, Cuvée Julius Caesar		47€
Bouchard Père & Fils, Savigny les Beaunes AOC		65€

Maison Audebert, Saint Nicolas de Bourgueil	18€	29€
Couly Dutheil les Gravières, Chinon AOP	21€	33€

### VINS ROSÉS

Carte Noire, Côtes de Provence AOC		26€
Philippe SORIN, Bourgogne Côtes d'Auxerre	18€	26€

