Le Chef, Ludovic Bernier, le Chef pâtissier, Sébastien Lhors et leurs brigades vous font découvrir une carte gourmande et créative pour vous offrir des plats généreux faits maison.

Tout au long de l'année, nous accordons notre carte en fonction de la production de notre potager et des produits de saison. Nous privilégions les producteurs locaux pour limiter notre impact environnemental et mettre à l'honneur notre région.

A l'arrivée de la belle saison, venez profiter de la terrasse rythmée au son d'une ambiance musicale et des shakers.

### Nos horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi de 12h à 14h et 19h à 22h. Le samedi de 12h30 à 14h et de 19h à 22h. Le dimanche de 19h à 22h.

Service continu: une partie de notre carte reste disponible de 12h à 22h.

*Bar :* de 12h à 00h.

Brunch: tous les dimanches de 12h30 à 15h.

## LES COCKTAILS CREATIONS

Etonnant - Frais - Ambitieux

Gin Melifera Corsica, Miel des Vanneaux, Limoncello, Fruit de la Passion, Jus de Citron, Sirop de Verveine du jardin

Cocktail devenu incontournable de par son succès au fil du temps. Cette création met en valeur notre miel et la verveine de notre potager; un équilibre parfait entre la puissance d'un Gin Corse aux senteurs du maquis et la douceur des fruits.



Negroni vielli en fût au domaine – 12cl

Boisé - Fumé - Rond

Gin monkey 47, Cynar, Vermouth del professore Rosso

Negroni Spritz vielli en fût au domaine – 25cl

Boisé - Fumé - Fruité

Gin monkey 47, Cynar, Vermouth del professore rosso, citron jaune, Sirop de grenade maison, Prosecco

Nos cocktails créations, imaginés avec soin par nos barmans, sont sublimés par un vieillissement en fût de chêne au domaine, révélant des arômes délicats de bois, de vanille, de boîte à cigare et d'épices. Les fûts, témoins d'un savoir-faire d'exception, sont conçus par un artisan, six fois Meilleur Ouvrier de France, garantissant une qualité exceptionnelle et une tradition préservée en Charente-Maritime.

à partir de 18 Le sur-mesure

## EAUX DE VIE & DIGESTIFS (5cl)

#### Calvados

Le Pommeray 10 ans Comte Louis de Lauriston 100% Poire Comte Louis de Lauriston 2004	15 26 36
Cognac Hennessy VS Hennessy XO Hennessy Paradis Martell VS Pisco Demonio de los Andes	14 37 98 22 18
Armagnac Duc de Loussac XO — Armagnac Bas Château de Bordeneuve 1999  Eaux de vie de fruits Maison Lorrancy Framboise, Mirabelle, Poire, Kirsch	12 9
LIQUEURS (5cl)	
Bailey's Limoncello Della Riviera Manzana Sambuca Molinari Caffe Get 27 / 31 Amaretto Disaronno Cointreau Chartreuse Verte Grand Marnier Cordon Rouge Bénédictine Chambord Italicus Bergamote	9 9 9 10 11 11 11 11 11 11
Saint Germain	12

# RHUM & CACHAÇA (5cl) \*

Havana Club 3 ans (Cuba)	9
Appleton estate signature (Jamaïque)	14
Cachaça Janeiro ( <mark>Brésil</mark> )	11
Havana Club 7 ans (Cuba)	13
Plantation Rhum Grande Réserve (Barbade)	15
Don Papa (Philippines)	16
Neisson "Profil 105" (Martinique)	17
Ron Zacapa 23 ans (Guatemala)	23
Plantation Rum XO 20th Anniversary (Barbade)	22
Dictator 20 ans (Colombie)	26
Matusalem grand réserve 23 ans (République Dominicaine)	26
Millonario XO (Pérou)	30
Longueteau (Guadeloupe)	17
Mount Gay XO (Barbade)	21
La Hechicera (Colombie)	20



Le Piaf

Pétillant, Floral, Doux — 15cl

1/

Sirop de Champagne, Rosé infusé à la rose, Verjus, Spray essence de rose, sirop de rose

« Si vous aviez un conseil à donner à une femme, quel serait-il ? Aimer. - À un enfant ? - Aimer. - À une adolescente ? - Aimer. »

Edith Piaf

Old Gainsbarre

Etonnant, Equilibré, Ambitieux — 15cl Whisky, Shrub abricot-thym, Bitter

" Je connais mes limites. C'est pourquoi je vais au-delà. »

Serge Gainsbourg

1



<sup>\*</sup> Supplément soda et jus de fruits 4€





### Hit the road jack

Torréfié, Frais, Innovent – 25cl 17 Bourbon, Amaretto, Lait d'amande, Citron, Sirop de vanille, cannelle

« Vis chaque jour comme si c'était le dernier, car un jour tu auras raison »

Ray Charles

### Three Little Birds

Fruité, Original, Enivrant — 15cl

Rhum jamaïcain, Liqueur de vanille, Amaro di angustura, Jus de citron vert, Gelée aloe vera, Zeste d'orange

« Chaque homme doit décider s'il marchera dans la lumière de la créativité altruiste ou dans l'obscurité de la destruction égoïste »

Bob Marley



#### Blended & Scotch Whisky Johnnie Walker Red Label 9 Johnnie Walker Black Label 13 Chivas Regal 12 ans 16 49 Johnnie Walker Blue Label Ballantine's 11 Lagavulin 16 ans 29 Bourbon & Tennessee Whiskey & Rye Jack Daniel's 11 Maker's Mark 13 Irish Whisky Jameson 11 Teeling Single Malt 18 Speyside Aberlour 10 ans 13 Craganmore 12 ans 14 Cardhu 15 ans 18 Cardhu 18 ans 28 Highlands Dalwhinnie 15 ans 16 Oban 14 ans 18 Glenmorangie 18 ans 30 Malt de l'Isle d'Islay et Skye Talisker Port Ruighe 16 Whiskies Japonais Tokinoka Blended 16 Nikka from the barrel 29 35 Yoichi Single Malt French Malt Whisky Alfred Giraud Heritage 39

<sup>\*</sup> Supplément soda et jus de fruits 4€

## GIN (5cl)\*

9
9
12
16
16
16
20
17

## VODKA (5cl) \*

Absolut blue (Suède)	9
Grey Goose (France)	16

## TEQUILA & MEZCAL (5cl) \*

José Cuervo Tradicional	11
José Cuervo Reposado	14
Mezcal Herencia de Sanchez	14
Patron Silver	18
Del Maguey Vida	19

\* Supplément soda et jus de fruits 4€



### Smooth and dirty Part. 1

### Dépaysant, Fruité, Exotique — 25cl

1

Havana 3ans, Havana 7 ans, Jus d'ananas, Jus de mangue, Sirop d'orgeat, Sirop de passion, liqueur angustura

« J'adore créer de la magie, faire quelque chose d'étrange, d'inattendu, qui impressionne les gens... »

Mickael Jackson

### Heartbreak

#### Séduisant, Frais, Acidulé - 15cl

17

Cordial mandarine menthe, Fruit de la passion frais, Mandarine impérial, Jus de citron, Vodka

« Nous mourrons tous. Le but n'est pas de vivre éternellement. Le but est de créer quelque chose qui restera. »

#### Whitney Houston





### Yoko ono

Acidulé, Pétillant, Floral — 15cl Saké, Italicus, Jus de yuzu, Sirop de jasmin, Poivre, Perrier

« Un rêve que vous rêvez seul n'est qu'un rêve. Un rêve que vous rêvez à deux est la réalité.»

John Lennon

18

### Epice et colibri

Fumé, Acidulé, Equilibré - 15cl

Tequila, Mezcal, Sirop de poivre, Cordial pamplemousse, Amaretto, Noilly prat, Jus de citron, Solution saline

« Tombez amoureux de vous-même, de la vie et ensuite de qui vous voulez.»

#### Frida Kahlo



18

## APERITIFS (7cl)

Campari	8
Martini Blanc / Rouge / Dry	8
Lillet blanc	8
Absinthe	8
Noilly Prat	8
Suze	8
Pastis 51 (2cl)	9
Pineau des Charentes Le Platin	9
Porto Andresen Blanc	9
Porto Kopke LBV 2018	9
Vermouth Del Professore Rouge / Blanc	10
Kir Vin Blanc	10

## BIERES & CIDRES

### Bières Pression (25cl / 50cl)

Heineken	7 / 12
Hapkin	7 / 12
Panaché	7 / 12
Affligem blanche	7 / 12
Picon Bière	9 / 14

### Bières & Cidre Bouteille (33cl)

Heineken 0.0	9
Cidre Sassy	9
Cidre Sassy rosé	9
Gustave Blonde	10
Gustave IPA	10
Gustave Triple	10

# LES JUS DE FRUITS FRAIS (24cl)

Orange Pomme verte Pamplemousse Fruits rouges/Pomme/Citron Mangue/Pomme/Gingembre Pomme/Menthe/Citron	8 8 8 8 8
SODAS & EAUX MINERALES	
Sirop à l'eau Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ice Tea Pêche, Limonade, Orangina (25cl) Fanta (33cl) Monster (50cl) Schweppes Classic (20cl) Fever tree Ginger Beer (20cl) Fever tree Ginger Ale (20cl) Schweppes Agrumes (20cl)	5 7 7 12 6 6 6 6
Eaux minérales Vittel, San Pellegrino (50cl) Perrier (33cl) Vittel (75cl, 100cl) San Pellegrino (100cl) Eau de Perrier (50cl)	6 6 8 8 7

# LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL

à partir de 13

# Mocktails

Couleur café - 20cl Ristretto, Sirop d'orgeat, Lait de so ja, Purée de bergamote	13
Red Hot - 20cl Thé noir, Sirop de mangue épicé, Purée de bergamote, concombre	13
Smooth and dirty part. 2 - 20cl Jus d'ananas, Jus de Mangue, Sirop d'orgeat, Sirop de passion	13
Sentimental mood - 15cl Purée de myrtille, Jus de pomme, Cordial de kiwi, Jus de citron jaune	13

Le sur-mesure

# Le menu « piaf »

Au dé jeuner seulement

Disponible du lundi au samedi (hors room service et jours fériés)

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 30€ Entrée + Plat + Dessert 37€

Oeuf parfait façon meurette, poitrine de porc fumée
Chou-fleur rôti, brocolis sauvages et condiment chimichurri Vegan
Entrée du moment

 $\sim$ 

Linguine à la soubressade ibérique Option végétarienne

Banh mi brioché de boeuf mariné & riz croustillant

Plat du moment

~ ~

Poire pochée et en sorbet, crémeux à la noisette et biscuit

Millefeuille au chocolat

Dessert du moment

### BOISSONS CHAUDES

Sélection de Thés et Influsion	ns Betjeman and Barton	/
Cafés Bio & Durable		
Expresso Décaféiné Double expresso Café cappuccino Café macchiato (noisette) Café latte macchiato Chocolat chaud Irish Coffee « L'authentique	) »	4 4 7 7 4,5 7 7
	TEA TIME	
	Du samedi au dimanche de 15h à 18h	
3 pâtisseries, 1 boisson Option coupe de champagne L	· ·	25 14

## LE MENU ENFANT

Sirop, Jus de fruits ou Limonade

~ ~

Filet de dorade pané

---- Ou ----

Haut de cuisse de volaille

Choix de garniture : pommes de terre confites, pâtes ou légumes de saison

~ ~

2 boules de glace & chantilly

---- Ou ----

Fondant au chocolat

20 €



Ċ.	Notre planche de charcuterie d'exception ) (Jambon truffé, chorizo, épaule et saucisson ibérique)	35
- - -	Nos Foccacias, Jambon de pays et tomate Burrata, tomate, basilic frais Mixte	20 24 22
	ENTRÉES	
	Signature  Consommé de volaille de Licques au lait de coco, matignon de foie gras et huile de curry rouge  Viognier 2023- Les Vins de Vienne (Blanc) 10€	17
	Oeuf parfait façon meurette, poitrine de porc fumée 1 Vacqueyras 2022 « La Sillote » Les Vins de Vienne (Rouge) 12€	15
( )	) Saumon gravlax au curry noir, gel de corossol et condiment de mangue ¶ Chablis 2023 « Saint Martin » Domaine Laroche (Blanc) 12€	18
	Rillette de maquereau, pickles de radis daïkon, crème de fromage frais à la bergamote et coulis vert <i>Pouilly Fumé 2017 « Grande Cuvée » Domaine Fournier (Blanc) 16€</i>	18
C	) Chou-fleur rotî, brocolis sauvages et condiment chimichurri <i>Vegan</i> Î <i>Hautes Côtes de Beaune 2022- Domaine Berger Rive (Rouge) 11€</i>	14
C	) Tartare de bœuf et crêpe japonaise façon okonomiyaki, vinaigrette à la bonite ¶ <i>Menetou-Salon 2022 « Côtes de Morogues » Domaine Fournier (Rouge) 11€</i>	16
	Entrée du moment	15

# PLATS

	Pavé de thon aux épices cajun, beurre rouge, déclinaison de champignons (+8€ dans le cadre de la demi-pension)  **Châteauneuf-du-Pape 2023- l'Oratoire des Papes (Blanc) 19€	33
	Médaillon de volaille de Licques, gratin dauphinois & crème César, salade d'herbes ₹ Pommard 2019 « en Brescul » Denis Carré (Rouge) 22€	28
10	Linguine à la soubressade ibérique <i>option végétarienne</i> ¶ <i>Mercurey 1erCru 2023 « La Mission » Château de Chamirey (Blanc) 21€</i>	22
	Pièce du boucher, pommes amandines et confit d'échalotes, jus de boeuf au vin rouge (+7€ dans le cadre de la demi-pension)  **Châteauneuf-du-Pape 2022- l'Oratoire des Papes (Rouge) 19€	32
	Banh mi brioché de boeuf mariné & riz croustillant  \$\frac{1}{2} \ AOC Pomerol 2018 Le Carillon de Rouget (Rouge) 21€	24
	Chou-fleur rotî, brocolis sauvages et condiment chimichurri <i>vegan</i> ¶ <i>Hautes Côtes de Beaune 2022- Domaine Berger Rive (Rouge) 11€</i>	19
	Pavé de maigre, crème de coquillages, légumes façon "marinière"  Hautes-Côtes-de-Nuits 2022- Domaine des Perdrix (Blanc) 17€	29
	Le plat du moment	26

## FROMAGES

C) Sélection de fromages par nos producteurs locaux	16
DESSERTS	
Signature () Tartelette de fleur de vanille, coeur de riz au lait et caramel	15
Poire pochée et en sorbet, crémeux à la noisette et biscuit	14
Millefeuille au chocolat	15
Noix de coco en trompe l'oeil, chocolat croquant, biscuit coco et coulis fruits exotiques	16
Tiramisu du Domaine	15
Café ou thé gourmand	15
Dessert du moment	14
Nos glaces & sorbets viennent de notre artisan glacier local 4€ par boule - Chantilly à la demande <u>Glaces</u> : Vanille - Chocolat - Caramel - Baileys (contient de l'alcool) <u>Sorbets</u> : Noix de coco - Mangue - Poire - Citron	
Proposition Bien-Être  Proposition Végétarienne  Plats servis de 12h à 22h  Notre suggestion de vin au verre	
Prix valables du 19 avril 2025 au 31 décembre 2025. Du pain sans gluten est à votre disposition.	

Prix valables du 19 avril 2025 au 31 décembre 2025.

Du pain sans gluten est à votre disposition.

Prix nets ITO en euros, toutes taxes comprises.

Origine des viandes : France, Ecosse, Espagne. Poissons : France, Norvège, Ecosse, Grèce, Sri Lanka.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.