

• SUR LES PLANCHES

La Turner Charcutina _____ pour 2 23 pour 4 46
Sélection de 5 charcuteries différentes
(rosette, chorizo, jambon de pays, Coppa et paté Basque.)

La Briencé _____ pour 2 23 pour 4 46
Sélection de 5 fromages (Brie, Coulommiers, comté, bleu, crottin entier).

La Green Daygustation _____ pour 2 23 pour 4 46
Base ricotta-chèvre, julienne de légumes, pickles de légumes, copeaux de champignons de Paris, huile verte, confiture d'oignons, sauce moutarde-miel et croûtons.

La planche Presley _____ pour 2 25 pour 4 50
3 fromages (Brie, comté, Coulommiers) et 3 charcuteries
(rosette, chorizo, jambon de pays).

Les Red Hot Chili Tapas _____ pour 2 25 pour 4 50
Poulet pané, chèvre pané, légumes antipasti et sauce ricotta et chèvre.

Bruno Mers et Terres _____ pour 2 28 pour 4 56
Crevettes à l'ail, rillettes de saumon, rillettes de canard, sardines, pâté Basque.

• L'AVANT SCÈNE en entrée

Rillettes Aya Canarmura _____ 8
Rillettes de canard servies avec pickles maison et toast croustillant.

Œufs Stromayo _____ 8
Œufs mayonnaise suivant notre inspiration, servis sur leur lit de salade.

Le fromage Mercury _____ 9
Chèvre pané frit, mesclun et confiture d'oignons.

Herb'bie Hancock poché _____ 10
Œuf poché, crème onctueuse de champignons de Paris, copeaux de parmesan et champignons frais.

La soupe Eastwood _____ 10
Soupe à l'oignon gratinée au comté affiné, servie avec toast maison.

Charles Ail'Navour Crevettes _____ 12
Crevettes sautées à l'ail et au beurre persillé, julienne de carottes et courgettes, assaisonnées à l'huile de sésame.

• CÔTÉ JARDIN en Salade

La Chicken Di Caprio _____ 18,5
Mesclun, tenders de poulet, tomates, œuf dur, oignons, confit de poivrons, lard et oignons frits.

Le chèvre Kidman _____ 18,5
Mesclun, tomates, chèvre pané, confiture d'oignons, vinaigrette au miel, œuf dur et oignons frits.

La végée Freeman _____ 18,5
Mesclun, tomates, julienne de légumes, légumes antipasti, copeaux de champignons, crème de ricotta, œuf dur et oignons.

• LE DERNIER RANG des Burgers

Le Jardin de Monet _____ 18
Burger végétarien à base de ricotta et chèvre, julienne de légumes, légumes antipasti, chèvre pané, confiture d'oignons et copeaux de champignons de Paris.

Le Da Vinci crousty _____ 20
Burger au poulet pané, cheddar, salade, sauce Jybee et oignons frits.

Le Dali Briard _____ 22
Burger au brie, steak de boeuf 160g, sauce moutarde à l'ancienne, salade, lard, oignons frits et compotée d'oignons rouges.

• SUR LE GRILL des viandes

La Bavette Frida _____ 21
Bavette 200g, servie avec frites, salade et sauce poivre.

Le Gauguin d'Entrecôte _____ 25
Entrecôte 280g, servie avec frites, salade et sauce poivre.

Le Matisse de Canard _____ demi 21 entier 28
Magret de canard servi avec sauce aigre-douce sucrée/salée et mousseline de patate douce.

• LE FINAL en Dessert

Verrine Bardot _____ 8
Verrine tarte citron meringuée, base de palet breton, crémeux citron, meringue au citron vert.

Le Trio de Niro _____ 8
Sélection de Coulommiers, Brie et Comté.

Moelleux de Pitt _____ 9
Moelleux chocolat, coulis de caramel beurre salé ou glace caramel et chantilly.

Mousse Monroe _____ 9
Mousse au chocolat, tuile croustillante aux amandes.

La pistache Cruz _____ 9
Crème brûlée pistache, éclats de pistache.

La Profi Travolta _____ 12
Choux craquelin garnis de glace vanille, sauce chocolat maison et amandes effilées torréfiées.

Nos desserts sont entièrement faits maison, confectionnés avec soin dans notre cuisine.

• Les recettes CÔTÉ COUR

Le Saumon & Garfunkel _____ 20
Servi avec riz safrané et crème de lentilles.

La Queen Carbonade _____ 21
Carbonade mijotée, notre recette incontournable des Planches.

La Madonne Cannellonis ricotta _____ 19
Cannellonis aux champignons de Paris, noix, crème de ricotta et roquette fraîche.

SUPLÉMENTS

Mousseline de patate douce	Poivre
Frites maison	Brie de Meaux
Légumes poêlés	Moutarde
Riz safrané	Supplément
Salade	Sauce +1,5
Supplément accompagnement +4	

Formules midi du lundi au vendredi

Entrée et Plat	Entrée Plat
OU	Dessert
Plat et Dessert	
18€	23€

• SINON pour les gourmands

Le Café ou Thé gourmand _____ 9
Composition du chef.

Le Digestif gourmand _____ 12
Digestif au choix.

Le Champagne gourmand _____ 18
Veuve Pelletier.

La carte Les Planches

Les Vins

	le verre	la bouteille
Chardonnay IGP Oc cuvée Tatiana Villa Pous	6	22
Côtes de Provence Figuiere AOC	9	35
Chablis AOC Elodie Chalmeau	12	37
Pouilly-Fuissé 1 er Cru Art Minéral 2023 -J.M Aujoux	-	45
Savigny les Beaunes AOC- Les vermonts dessus Yves Girardi	-	50
Méditerranée IGP Clair d'estel Claire Morard	4	18
Côtes de Provence Figuiere AO cuvée Valérie Famille Combard	9,50	30
VDF Pinot Noir Le petit toqué	4,50	19
Côtes du Rhône AOC Style Corinne Depeyre	5,50	22
Puisseguin Saint Emilion AOC Fleur la Chapelle	7	28
Saint-Amour « Coeur de granit » 2023 - Château de Chénas	8	29
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC Domaine des fournaches	10,50	32
Bourgueil AOC Plénitude Domaine de la Cabernelle	-	38
Château Les Carmes Haut-Brion, C des Carmes Haut-Brion, 2019	-	70

Les Kirs

Kir vin blanc pêche, cassis, framboise	6,50
Kir royal pêche, cassis, framboise	14

Cocktails avec alcool

Mojito Rhum, menthe, cassonade, citron vert, limonade (version fraise ou passion disponible)	10
Caipirinha Cachaça, citron vert, cassonade (version fraise ou passion disponible)	10
Spritz Aperol, Prosecco, eau gazeuse (version St Germain ou Limoncello)	10
Negroni Gin, Campari, Vermouth rouge	10
Cubalubra Rhum, purée de fraise, citron vert, Coca	12,50
Long island Rhum, tequila, gin, vodka, triple sec, citron vert, Coca	12,50
Expresso Martini Vodka, Kahlúa, café expresso,	12,50
P'tit pain Gin, jus de pommes, basilic, citron vert	12,50
Intox Gin, concombre, pomme, thym	12,50
Barreau Rhum, ananas, ginger beer, citron vert	12,50

Cocktails avec alcool 7,50

Le bonbon Jus de bananes, purée de fraises, limonade

Virgin mojito Menthe, limonade, citron vert, cassonade (version fraise ou passion disponible)

Detox Concombre, ginger beer, jus de pommes, feuille de thym

Barreau Ananas, ginger beer, citron vert

Bières

La bière pression Moretti 4,6% 25cl 4,50 50cl 8

La bière pression Affligem 6,7% 25cl 4,50 50cl 8

La bière en bouteille Desperados 5,9% 33cl 5

Soft

Evian 50cl 3,50 1L 6

Badoit 33cl 3,50 1L 6

Chateldon 75cl 7

Softs 4,50

Fuze Tea/Schweppes Tonic
Limonade/Diablo/Coca Cola
Coca Cola Zéro

Jus de fruits 3

Jus de pommes/Jus d'ananas
Jus de tomate /Jus d'oranges

Boissons Chaudes

Thés et infusions 4

Thé noir Caramel
Thé noir Pomme d'Amour
Thé noir 4 Fruits Rouges
Thé noir Earl Grey Yin Zhen

Thé Vert à la Menthe
Thé Vert Soleil Vert
Thé Vert parfumé Jasmin Bio

Carcadet Cassis Menthe
Rooibos Carrot Cake
Rooibos Vanille

Cafés et Chocolats Chauds

Café, café serré, café allongé 2

Déca, déca serré, déca allongé 2

Café crème, café Viennois 4,50

Cappucino, Chocolat chaud 5

Chocolat Viennois 6

Une petite faim ? Retrouvez nos Cafés
et Thés Gourmands