

APÉRITIFS

Americano Maison 12cl	15.70	Guignolet, Dubonnet 6cl	7.70
Martini rouge ou blanc 6cl	7.70	Ricard, Pastis 51 4cl	7.70
Suze, Salers, Campari 6cl	7.70	Kir au Chardonnay Crème Massenez 15cl	7.70
Muscato de Frontignan 6cl	7.70	Kir Royal Crème Massenez 12cl	14.50
Porto rouge ou blanc 6cl	7.70	Lillet blanc, rouge, rosé 6cl	7.70
Xérès 6cl	7.70	Notre sélection de whiskies (au verso)	

COCKTAILS 15.70

COGNAC

Stinger Crème de menthe blanche
Alexandra Liqueur de cacao, crème fraîche

Side Car Jus de citron, Cointreau

RHUM

Daïquiri Citron pressé, sucre de canne

Cuba Libre Coca-Cola

Piña Colada Ananas, coco

Mojito Menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse

Planter's Punch Rhum ambré, orange, ananas, sirop de canne

Mai Tai Rhum ambré, rhum blanc, citron vert, orgeat, Cointreau

TEQUILA

Margarita Triple sec, citron pressé

Sun Rise Orange pressée, grenadine

Ice Breaker Pamplemousse, Cointreau, grenadine

GIN

Dry Noilly Prat

Gin Fizz Citron pressé, sucre, eau gazeuse

Ginger Ginger ale, citron vert, feuilles de menthe

WHISKY

Hemingway Sour Citron pressé, Drambuie

Whisky Sour Citron pressé, sirop de canne

Manhattan Noilly Prat, angostura, sucre

Irish Coffee Sucre de canne, express, sour cream

VODKA

Bloody Mary Jus de tomate assaisonné

Blue Lagoon Citron pressé, curaçao bleu

Sex on the Beach Orange, cranberry, melocoton

Cosmopolitan Cranberry, triple sec, citron vert

Rose de Varsovie Cointreau, cherry Peter Heering

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
1664 Kronenbourg	6.40	12.50
Carlsberg	6.80	13.20
Abbaye de Leffe	6.80	13.20
Grimbergen Blanche	6.80	13.20
Pilsner Urquell	6.80	13.20
Picon bière	8.10	16.10

VINS AU VERRE

IGP Pays d'Océ Chardonnay Orchys	7.30
Pouilly Fumé aoc Jean-Marie Berthier	11.00
Sancerre aoc Alphonse Mellot	11.60
Chablis aoc Laroche	11.20
Alsace aoc Gewurztraminer, Dne Mitnacht "Les Terres Blanches"	10.00
Crozes Hermitage aoc E. Guigal	10.90
IGP Méditerranée Demoiselle sans Gène	7.30
Côtes de Provence aoc Minuty Prestige	11.50
Côtes de Bourg aoc Château de Barbe	6.50
Saint-Émilion aoc Château Robin des Moines	10.00
Côtes du Rhône-villages aoc Domaine de la Renjarde	7.30
Bourgueil aoc Catherine et Pierre Breton "Trinch!"	8.00
Brouilly aoc Château des Tours	8.20
Faugères aoc Frédéric Albaret	9.20
Rully aoc Domaine Ninot "Chaponnière"	12.30

CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Mumm	14.50	90.30
Louis Roederer Brut	16.80	108.10
Perrier-Jouët Rosé	17.80	114.20
Mumm "Blanc de Blancs"	17.10	109.20
Dom Pérignon	-	266.00
Louise de Pommery	-	230.00
Cristal Roederer	-	267.00

EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino	50cl	100cl
Chateldon 75cl	6.90	8.90
		9.90

PRIX SERVICE COMPRIS 15% SUR LE HT

LA MAISON N'EST PAS RESPONSABLE DES OBJETS PERDUS, VOLÉS OU OUBLIÉS

Le Select

ENTRÉES

Ceufs bio mayonnaise à la parisienne macédoine de légumes	11.60
Filets de harengs, pommes à l'huile	13.80
Terrine maison recette de « ma belle-mère »	12.60
Les 6 gros escargots de Bourgogne au beurre d'ail « Maison Valentin »	15.50
Os à moelle à la fleur de sel	12.10
Pointes d'asperges vertes, haricots verts frais, roquette, Parmesan Reggiano	12.90
Poireaux Crayons mimosa, vinaigrette Tatie Melanie (servi tiède)	10.60
Assiette de saumon fumé « Maison Blanc »	20.20
Planche de charcuteries « Maison Conquet »	20.80
Foie gras de canard mi-cuit fait maison, toast de pain Poilâne accompagné d'un petit verre 10 cl de Monbazillac	19.40 +6.00

SALADES & ASSIETTES GOURMANDES

Italienne au jambon de Parme, melon, mozzarella et tartelette tomate	20.60
Niçoise au thon Ortiz et câpres Montalbano	20.70
Monsieur Seguin au chèvre chaud Laurent Valette	20.30
Cæsar au poulet fermier	20.10

LES INCONTOURNABLES

Club sandwich au poulet, bacon grillé, mesclun de salade	20.40
Croque Select, mesclun de salade et œuf bio (pain Poilâne)	20.80
Select cheese burger, frites maison (pain Moisan et viande d'Aubrac)	22.10
Omelette (œufs bio) aux fines herbes, mesclun de salade	19.40
Soupe à l'oignon gratinée	15.20
Planche Mixte Charcuteries "Maison Conquet" et Saint-Nectaire fermier, salade	24.80

Plat Végétarien

23.90

MENU SELECT

de 12h00 à 15h30

Plat du jour

Un verre de vin d'Anjou

Un café

Ce menu n'est pas servi le week end et les jours fériés

POISSONS

Sole meunière, purée maison	40.80
Dos de saumon Miso et graines de sésame, épinards fraîchement cueillis	25.80
Quenelles de brochet sauce Nantua « écrevisses »	24.10
Filet de bar, wok de légumes croquants et pesto de roquette	25.30

CÔTÉ BOUCHER

Petites côtelettes d'agneau aux herbes fraîches, légumes du soleil	30.20
Tartare de bœuf d'Aubrac (cru ou aller-retour), frites maison	24.10
Tartare de bœuf Salers au couteau, frites maison	26.40
Noix d'entrecôte d'Argentine grillée à la fleur de sel, frites maison	33.60
Foie de veau au vinaigre balsamique, purée maison	28.40
Andouillette A.A.A.A.A. à la moutarde à l'ancienne	23.60
Boudin basque au piment d'Espelette, pomme fruit et purée maison	23.50
Confit de canard du Périgord, fondant de pommes de terre	23.90
Poulet fermier du Périgord rôti dans son jus, frites maison	23.80
Onglet de bœuf « Race d'Aubrac » échalotes confites, frites maison	27.30
Côte de veau au jus corsé, gâteau de pommes de terre et girolles	25.60

PÂTES ET RISOTTO

Rigatoni au pesto de tomate, copeaux de parmesan	20.60
Risotto à la truffe d'été, jambon blanc à l'os, roquette	25.80

FROMAGES & DESSERTS

Brie de Meaux affiné chez Quatrehomme	12.10
Saint-Nectaire fermier	13.00
Riz au lait, caramel fleur de sel	11.80
Tarte citron façon Select	11.10
Tarte Tatin caramélisée, pot de crème épaisse	11.50
Baba au vieux rhum, crème fouettée à la vanille Bourbon (servi tiède)	12.10
Vacherin, glaces vanille-framboise	12.20
Mi-cuit au chocolat, sauce au chocolat blanc	10.70
Profiteroles chocolat et amandes effilées croustillantes	11.10
Crème brûlée au sucre cassonade	9.80
Faisselle aux griottes Amarena et pistaches torréfiées	9.40
Pruneaux d'Agen à l'eau de vie de prune Louis Roque Souillac	12.90
Café gourmand	12.10
Thé gourmand	15.10

GLACES

Glace "La Perfection Suisse"	1 boule	2 boules	3 boules
Caramel beurre salé, vanille, chocolat, moka, fraise, mangue, poire Williams, citron, coco, cassis	4.20	8.40	12.80

ALCOOLS

VINS

EAUX-DE-VIE DE PRESTIGE

Zacapa Rhum Centenario XO 5cl	28.60
Fine Champagne Delamain 5cl	23.70
Hennessy XO Hine Antique 5cl	31.40

SÉLECTION DU BARMAN

Martell VSOP Médaillon	16.50
Armagnac VSOP	15.20
Calvados "Le Père Jules", Léon Desfriches & Fils	21.30
Vieille Prune Massenez	15.90
Rhum Clément Vieux XO	15.10
Don Papa Rhum des Philippines	13.60

SÉLECTION DARROZE DE BAS ARMAGNAC

Darroze 1965	48.50
Darroze 1966, Darroze 1967	41.50
Darroze 1968, Darroze 1969	38.80
Darroze 1970	34.40
Darroze 1971, Darroze 1972	32.70
Darroze 1973, Darroze 1974	31.10
Darroze 1975, Darroze 1976	30.20

WHISKIES & BOURBONS

SPEYSIDES

48% Longmorn 16 ans	16.70
48% Aberlour Casg Annamgh	11.30
40% Balvenie Double Wood 12 ans	13.20
40% Cragganmore 12 ans	13.20
46% Glendronach Revival 15 ans	16.10
60% Glenfarclas 105°	16.40
40% Glenfiddich 12 ans	11.60
40% Glenlivet 12 ans	11.60
40% Glenlivet 15 ans French Oaks	15.20
43% Knockando 12 ans	13.70
43% Knockando 21 ans	15.30
40% Macallan Amber	17.40
46% Mortlach S.V. 1991 19 ans	16.10
43% Strathislas 12 ans	13.90
46% BenRiach Heredotus Fumosus 12 ans	13.60
40% Monkey Shoulder	12.30
43% Glenrothes	12.40

ISLAYS

46,6% Ardbeg An OA	14.10
46% Ardbeg 10 ans	15.20
54,2% Ardbeg Uigeadail	22.10
43% Caol Ila 12 ans	13.60
48% Laphroaig Quarter Cask	14.40
48% Laphroaig 18 ans	19.60
43% Lagavulin 16 ans	17.60
43% Scapa Glansa	15.90
46% Kilchoman	14.80

HIGHLAND

43% Dalwhinnie Winters Gold	12.70
46% Gordon MacPhail	15.90
46% Balblair	13.60
40% Dalmore 12 ans	14.00
40% Glenmorangie 10 ans	12.00
46% Glenmorangie Nectar d'or	15.30
46% Glenmorangie Quinta Ruban	14.30
43% Oban 14 ans	16.40
40% Old Pulteney 12 ans	12.80
46,4% Old Pulteney Flotilla 2000 12 ans	13.60
46% Glenmorangie Lasanta	16.60
46% Edradour 10 ans	11.00

VODKA

Zubrowka (herbe aux bisons) 5cl	12.10
Belvedere (Pologne) 5cl	12.10
Grey Goose (France) 5cl	12.10

À L'HEURE DU THÉ

Thés noirs Tea Forté	6.60
Earl Grey bio, English Breakfast bio, Darjeeling bio	
Thé vert Tea Forté	6.60
Thé vert au jasmin bio, Thé vert Sencha bio, Thé vert à la menthe, Oasis (aux écorces d'orange)	
Thé Blanc Tea Forté	6.60
Poire Gingembre	
Rooibos Tea Forté	6.60
African Solstice (Rooibos aromatisé aux baies rouges)	
Infusions bio Parney's Verveine, Camomille, Tilleul-Menthe	6.60

VIENNOISERIES

Toast au beurre	2.90
Croissant au beurre	2.90
Tartine pain baguette & beurre	2.90
Confiture	2.10

EAUX-DE-VIE MASSENEZ

Williamine, Mirabelle	18.40
Framboise, Vieille Prune	18.40

LIQUEURS

Cointreau, Grand Marnier, Marie Brizard	14.30
Get 27 & 31	14.30
Chartreuse, Verveine jaune et verte	14.30
Fernet Branca	14.30
Bénédictine	14.30
Kahlua, Baileys	14.30
Mandarine Impériale, Peter Heering	14.30
Cherry Brandy	14.30
Prunes à l'eau de vie	14.30
Amaretto Disaronno	14.30
Manzana Verde	14.30
Limoncello	14.30
Grappa	14.30

LES ILES

40% Highland Park 12 ans	12.80
40% Highland Park 15 ans	22.20
40% Isle of Jura 10 ans	11.50
40% Scapa 16 ans	18.20
45,8% Talisker Port Ruighe	13.20
45,8% Talisker Storm	16.30

CAMPBELTON

46% Springbank 10 ans	14.40
-----------------------	-------

VATTED MALTS

46% Big Peat de Douglas Laing	13.60
48,9% Peat Monster Compass Box	14.00

BOURBONS & WHISKEYS

45% Bulleit	12.80
45% Bulleit Rye	12.80
45% Maker's Mark	12.80
45% Four Roses Small Batch	18.50
40% Crown Royal	12.80

WHISKIES JAPONAIS

43% Nikka Pure Malt Red	14.70
51% Nikka From the Barrel	13.60
45% Yoichi 10 ans	15.30
45% Miyagikyo 12 ans	19.80
43% Hakushu 12 ans	19.30

WHISKIES DU MONDE

40% Redbreast 12 ans (Irlande)	13.20
Famous Grouse	11.60
Chivas Regal 12 ans	12.40
Bushmills	11.60
Johnnie Walker Black	12.40
Johnnie Walker Red	11.60
J&B	11.60
Jameson	11.60
Paddy	11.60
Cardhu Amber Rock	11.80
Cardhu 12	10.70

GIN

Bombay Sapphire (Angleterre) 5cl	12.10
Tanqueray (Angleterre) 5cl	12.10
Hendrick's (Écosse) 5cl	12.10
Gordon's (Angleterre) 5cl	12.10

GOÛTER 14.90

De 15h30 à 17h30
Grand Café, Café Crème,
Chocolat ou Thé
Un dessert maison au choix

BOISSONS CHAUDES

Café au lait	6.60	Chocolat maison	6.60	Irish coffee	15.90	Espresso Florio	3.50
Cappuccino	6.60	Grog (rhum, cognac, whisky)	12.40	Rhum coffee	15.90	Noisette	3.50
Café Viennois	6.60	Vin chaud	7.30	Cognac coffee	15.90	Double espresso Florio	6.70
Chocolat Viennois	6.60	Viandox au vin	7.30	Marc de Bourgogne coffee	15.90	Café gourmand	11.50
						Thé gourmand	14.60

VINS AU VERRE ET EN CARAFE

Vins Blancs

IGP Pays d'Oc Chardonnay Orchys	7.30	15cl	25cl	50cl
Pouilly Fumé aoc Jean-Marie Berthier	11.00	11.00	18.20	36.30
Sancerre aoc Alphonse Mellot	11.60	11.60	19.20	38.30
Chablis aoc Laroche	11.20	11.20	18.60	37.10
Alsace aoc Gewurztraminer, Dne Mittnacht "Les Terres Blanches"	10.00	10.00	16.60	33.10
Crozes Hermitage aoc E. Guigal	10.90	10.90	18.10	36.10

Vins Rosés

IGP Méditerranée Demoiselle sans Gène	7.30	15cl	25cl	50cl
Côtes de Provence aoc Minuty Prestige	11.50	11.50	19.10	38.10

Vins Rouges

Côtes de Bourg aoc Château de Barbe	6.50	15cl	25cl	50cl
Saint-Émilion aoc Château Robin des Moines	10.00	10.00	16.60	33.10
Côtes du Rhône-Villages aoc Domaine de la Renjarde	7.30	7.30	12.10	24.10
Bourgueil aoc Catherine et Pierre Breton "Trinch!"	8.00	8.00	13.20	26.30
Brouilly aoc Château des Tours	8.20	8.20	13.60	27.10
Faugères aoc Frédéric Albaret	9.20	9.20	15.20	30.30
Rully aoc Domaine Ninot "Chaponnière"	12.30	12.30	20.40	40.70

VINS BLANCS

Grand Sud

IGP Pays d'Oc	37.10
---------------	-------

Bourgogne

Mâcon La Roche Vineuse aoc Domaine Olivier Merlin	47.90
Givry aoc Michel Sarrazin "Les Grognots"	56.10
Chablis aoc Laroche	56.60
Savigny-Les-Beaune 1er Cru aoc Domaine Chanson "Hauts-Marconnets"	99.50
Meursault aoc Vincent Girardin "Vieilles Vignes"	154.30

Vallée du Rhône

Crozes Hermitage aoc E. Guigal	55.00
Châteauneuf-du-Pape aoc Château La Nerthe	120.80
Condrieu aoc E. Guigal	138.00

Vallée de la Loire

Pouilly Fumé aoc Jean-Marie Berthier	55.50
Savennières aoc Domaine FL, "La Croix Picot"	52.10
Sancerre aoc Alphonse Mellot	58.60
Pouilly Fumé aoc De Ladoucette	101.10

Alsace

Alsace aoc Riesling, Dne Mittnacht "Les Fossiles"	44.40
Alsace aoc Gewurztraminer, Dne Mittnacht "Les Terres Blanches"	49.90

VINS ROSÉS

IGP Méditerranée Demoiselle sans Gène	35.30
Côtes de Provence aoc Minuty Prestige	55.60
Bandol aoc Mas de la Rouvière	57.10
Côteaux d'Aix en Provence aoc Château La Coste	43.80

VINS ROUGES

Vallée de la Loire	Bouteille 75cl
Chinon aoc Couly-Dutheil, Les Chatelières	36.10
Bourgueil aoc Catherine et Pierre Breton "Trinch!"	40.00

Beaujolais

Morgon aoc Bouland "Corcelette"	40.10
Saint-Amour aoc Domaine des Pierres JF. Trichard	40.90
Brouilly aoc Château des Tours	39.10

Bourgogne

Rully aoc Domaine Ninot "Chaponnière"	63.20
Mercurey aoc Faiveley, "Les Villeranges"	72.80
Chassagne-Montrachet aoc Vincent Girardin "Vieilles Vignes"	111.40
Gevrey-Chambertin aoc Frédéric Magnien "Vieilles Vignes"	130.60
Vosne-Romanée aoc Dominique Laurent "Vieilles Vignes"	177.10

Bordeaux

Côtes de Bourg aoc Château de Barbe	32.20
Saint-Émilion aoc Château Robin des Moines	49.90
Graves aoc Château Haut-Selve	49.60
Haut-Médoc Cru Bourgeois aoc Château Victoria	48.20
Pomerol aoc Fugue de Nénin	112.90
Saint-Émilion Grand Cru Classé aoc Château Grand Corbin	140.70
Margaux Cru Bourgeois aoc Château Labégorce	122.10
Saint-Julien aoc La Croix de Beaucaillou	118.30
Pauillac aoc Réserve de la Comtesse	135.70

Grand Sud et Sud-Ouest

Cahors aoc Petit Clos, Second vin du Clos Triguedina	35.60
Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup aoc Mas de l'Oncle, Cuvée Elégance	40.70
Faugères aoc Frédéric Albaret	45.40

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône-villages aoc Domaine de la Renjarde	35.70
Crozes Hermitage aoc David Reynaud	57.10
Saint-Joseph aoc Vins de Vienne	57.10
Châteauneuf-du-Pape aoc Château La Nerthe	121.10

PRIX SERVICE COMPRIS 15% SUR LE HT