



RESTAURANT DE GASTRONOMIE
JOVIALE

Les boissons sans alcool

Sodas - 33cl	8€
Jus de fruits Alain Milliat - 33cl	10€
Les Jus «Nos Jardins Imparfaits» - 25cl	13€

Evian 50cl	6€
Badoit 50cl	6€
Perrier, 33cl	8€
Chateldon 75 cl	12€

Thés, cafés

Espresso	6€
Cappuccino	9€
Thé, infusion	7€



Demandez notre carte complète des boissons

RESTAURANT. n.m.*

En 1766, un certain Boulanger – nom prédestiné – ouvrit à Paris, rue des Poulies (aujourd'hui, rue des Francs-Bourgeois), un établissement où l'on n'acceptait que des dîneurs à l'exclusion de la clientèle assoiffée des cabarets. On n'y servit d'abord que des consommés, des œufs, des volailles au gros sel.

Boulanger avait fait peindre sur sa devanture une enseigne avec une inscription en latin de cuisine qui se terminait par «ego restaurabo vos» que nous traduirions par «Venez, vous dont l'estomac crie misère et je vous restaurerai». Restaurer, le mot fit fortune.

On dit d'abord un restaurat puis un restaurant.

L'innovation fut accueillie avec faveur
... et Paris se couvrit de restaurants.

In 1766, a certain Boulanger opened in Paris, rue des Poulies (today, rue des Francs-Bourgeois), an establishment where only diners were accepted but not the thirsty clientele of cabarets. At first, they only served broth, eggs, and poultry.

Boulanger had a sign painted on his storefront with an inscription in Latin for cooking that ended with «ego restaurabo vos» which we would translate as «Come, you whose stomach is crying out for misery and I will serve restaurabo for you». Restaurabo, the word made a fortune.

We say first a restaurat and then a restaurant.
The innovation was greeted with favor
... and Paris was covered with restaurants!

Menu du jour · 59€ / personne
Sélection du Chef

Chef's choice

Entrée
Starter
+
Plat
Main
+
Dessert
Dessert



La cuisine joviale · 60€ / personne
Petites assiettes à partager

Small plates to share

3 entrées, 3 plats, 1 fromage et 2 desserts
sélectionnés par notre Chef, à partager entre les convives

*3 starters, 3 main courses, 1 cheese and 2 desserts
selection by our Chef*



le Pâlé-en-croûte

French traditional pâté

25€

la Laitue, thon & câpres

Our version of Caesar Salad with lettuce, tuna, capers

25€

les Poireaux vinaigrette façon mimosa

Leeks and vinaigrette, deviled-eggs

18€

la Soupe de tomates, sorbet basilic

Our version of tomato gazpacho, basil sorbet (VG)

20€



le Tataki de thon, sauce soja, gingembre

tuna tataki, soja sauce

28€

la Volaille sauce diable

Our local poultry with «sauce diable»

30€

la Courgette violon rôtie
sauce basilic, pistache et parmesan

Zucchini, basil sauce, pistachios and parmeggiano

25€

le Tartare de bœuf au plateau

Beef Tartare and seasoning

35€

la Belle entrecôte francilienne
sauce aux poivres rares

Entrecôte, rare-pepper sauce

35€

la Sole meunière

Sole Meunière

45€

les Linguine de saison

Linguine of the week

19€

Accompagnements

Frites, légumes de saison, purée ou salade
French fries, local vegetables, mashed potatoes or salad

8€



la Sélection de Fromages

Cheese selection from our region

25€

le Soufflé glacé au Grand-Marnier

French soufflé with Grand Marnier

18€

mon Petit chou

Profiterole with chocolate

15€

l'Incontournable tarte aux fraises

Strawberry tart

15€

l'Île flottante vanille caramel

Vanilla & caramel île flottante

15€