

CARTE DES VINS



ROSÉS

IGP MEDITERRANÉE , LES JOLIES FILLES	8,5	29	43
AOP PROVENCE , MINUTY PRESTIGE	12	41	61
PET NAT "FREEMOUSSE" PIERRE CLAIR BIO DYNAMIE NC			38

BLANCS

AOP CHABLIS , DOMAINE DES CHAUMES HVE	11	37	56
AOP CHARDONNAY « LES PERRIERES », BELLEVERNES HVE	8,5	29	43
AOP POUILLY FUMÉ , L'ELOGES DOMAINE DESCHAMPS	9	30	46
AOP GEWURZTRAMINER , DOMAINE WOLFBERGER	9,5	32	48
AOP SANCERRE , DOUDEAU LEGER	9	30	46
AOP CHEVERNY « PURE » , DOMAINE.HUARDS BIO			46
AOP MACON FUISSÉ , DOMAINE AEGERTER			49
AOP PERNAND VERGELESSES , DOMAINE AEGERTER			95
AOP CHARDONNAY , PIERRE CLAIR BIO DYNAMIE NC			65
PET NAT "FREEMOUSSE" PIERRE CLAIR BIO DYNAMIE NC			38

ROUGES

VDF PINOT NOIR , « LES ENFANTS TERRIBLES » AEGERTER	8	27	41
AOP CÔTES DE BLAYE , CHÂTEAU HAUT TERRIER	7	24	36
AOP CROZES HERMITAGE , « PETITES RUCHES » CHAPOUTIER	12	40	61
AOP GRAVES , CHÂTEAU LA GRAVELIÈRE, B.REGLAT M HVE	10	34	51
AOP MOULIN A VENT , « CUVÉ MANDRIN », BELLEVERNE HVE	9	30	46
AOP CHINON, CUVÉE PRESTIGE , C.PAIN HVE	8,5	29	43
AOP CHEVERNY « PRESSEUR » , HUARD BIO M			56
AOP MORGON VIEILLES VIGNES , THEVENET			42
AOP MÉDOC , CHÂTEAU HAUT BRIGNAYS			39
AOP SAINT ESTEPHE , DOMAINE DES DAMES DE MONTROSE			120
AOP MARGAUX , BARON DE BRANE			95
AOP MOULIS , N°2 CHÂTEAU MAUCAILLOU			67
AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE , AEGERTER			65
AOP MARANGES , SUR LES BOIS SUD, PIERRE CLAIR BIO DYNAMIE NC			69
AOP CÔTE-RÔTIE , GUIGAL, BRUNE ET BLONDE			140
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE , CHAPOUTIER BIO			95
AOP BEAUNE LE CHATEAU PREMIER CRU , BOUCHARD HVE			80
AOP CAHORS CHATEAU LAGREZETTE , ALAIN DOMINIQUE PERRIN			65

CHAMPAGNES

COUPE HENRIOT BRUT CLASSIC 14CL HVE			16
HENRIOT BRUT CLASSIC 75CL HVE			85
HENRIOT ROSÉ BRUT CLASSIC 75CL HVE			110
HENRIOT BLANC DE BLANC 75CL HVE			140
MOET & CHANDON DOM PÉRIGNON 75CL HVE			350

RÉSEAU WIFI L'ENVUE WIFI MOT DE PASSE : lenvue08

Contenance de la verrerie : Anis 2cl, whiskies alcool et liqueurs 4cl, martini 5cl, vin 14cl, pichet 50cl, Bouteille 75cl

Cocktails 12cl, cocktail sans alcool 20cl, Prix nets /CB AMEX acceptés sans minimum. Les Tickets Restaurant papier ne sont plus acceptés

Nous déclinons toute responsabilité des objets perdus dans l'établissement – AVRIL 23_V27

NOUS VOUS REMERCIONS DE PASSER VOS APPELS A L'AIDE D'UN CASQUE

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE HENRIOT .14CL	16
KIR ROYAL 14CL	16
KIR AU CHARDONAY 14CL	8,5
AMÉRICANO 7CL	9
APERITIF DE MARQUE 4CL	7
MUSCAT DE BEAUME DE VENISE 14CL	9

WHISKIES, GIN, RHUM

SINGLE MALT ABERLOUR, GLENFIDDICH, OBAN, TALISKER 4CL	12
SINGLE MALT NIKKA C. GRAIN, KAVALAN KING CAR 4CL	16
SINGLE MALT ABERLOUR A'BUNADH 4CL	20
BOURBON FOUR ROSES 4CL	12
WHISKEY IRISH BUSHMILLS, JAMESON 4CL	12
WHISKEY TENESSEE JACK DANIEL'S 4CL	12
GIN HENDRICKS, CITADELLE, TANQUERAY SEVILLA 4CL	12
VODKA ZUBROWSKA, ABSOLUT 4CL	12
VODKA GREY GOOSE 4CL	16
RON HAVANA CLUB 4CL	12
RHUM SAINT-JAMES BLANC OU AMBRÉ 4CL	12
RHUM DON PAPA 4CL	14
RHUM DIPLOMATICO RESERVE EXCLUSIVE, CLEMENT XO 4CL	18

SOFTS

COCA-COLA 33CL / COCA-COLA ZERO 33CL	6
PERRIER 33CL / VITTEL 25CL	6
FEVER TREE 20CL, / ORANGINA 25CL	6

VITAMINES

GREEN DETOX , CONCOMBRE, CITRON, POMME, MEN.	10
JUS PRESSÉ AU CHOIX, ORANGE, CITRON, POMME	7
JUS DE FRUITS BASE DE CONCENTRÉ OU NECTAR,	6

BIÈRES PRESSION

	25CL	44CL
HEINEKEN	6	9,5
GALLIA IPA	6	9,5
CORONA BOUTEILLE 33CL		9
PIETRA BOUTEILLE 33CL		10
HEINEKEN SANS ALCOOL BOUTEILLE 33CL		7

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO 100% ARABICA BIO	3
DÉCAFÉINÉ	3
DOUBLE EXPRESSO ou CRÈME	5
CAPPUCCINO	6

THÉS KUSMI TEA BIO

THÉ DU MOIS , AU FIL DES SAISONS...	6
CEYLAN , THÉ NOIR BIO	6
EARL GREY , THÉ NOIR BERGAMOTE BIO	6
SENCHA , THÉ VERT BIO	6
NANAH , THÉ VERT À LA MENTHE BIO	6
JASMIN , THÉ VERT BIO	6
FEEL ZEN , ROOIBOS, ORANGE ET CAMEL BIO	6
CAMOMILLE OU VERVEINE MENTHE POIVRÉE BIO	6

DIGESTIFS

GET 27, GET 31, MANZANA 4CL	12
CHARTREUSE VERTE ou JAUNE 4CL	12
CAHRTREUSE MOF 4CL	16
POIRE WILLIAMS, MIRABELLE 4CL	12
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN 4CL	12
ARMAGNAC HORS D'ÂGE 4CL	12
COGNAC TESSERON COMPOSITION 4CL	12
COGNAC TESSERON N°76 XO 4CL	20
COGNAC TESSERON N°53 XO 4CL	28

COCKTAILS

MOSCOW MULE VODKA, GINGER BEER, CITRON VERT	12
MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON VERT	12
MARTINI ROYAL MARTINI BIANCO, PROSECCO, C. VERT	12
VODKA MARTINI VODKA, VERMOUTH	12
L'ENVY VODKA, CREME DE VIOLETTE, LIMONADE, CITRON	12
SPRITZ MARTINI BITTER, PROSECCO, EAU GAZEUSE	11
GIN FIZZ , GIN, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE	12
COSMOPOLITAN VODKA, TRIPLE SEC, C. VERT, CRAMBERR	12

SANS ALCOOL

GREEN DETOX , CONCOMBRE, CITRON, POMME, MEN.	10
VIRGIN MOJITO MENTHE FRAÎCHE, LIMONADE, S.ROUX	8
CHOSE PAMPLEMOUSSE FRAIS, INDIAN TONIC	9

EAUX MINÉRALES

DEMI-BOUTEILLE EAU DE PERRIER, VITTEL 50CL	6
BOUTEILLE SAN PELLEGRINO, AQUA PANA 75CL	8

EN ENTRÉES OU À PARTAGER

L'OEUF DUR BIO, MAYO DE L'ENVUE, MISO ET CITRON 7
ORGANIC HARD EGG, MAYO DE L'ENVUE MISO AND LEMON

TOMATES ASSORTIES ET BURRATA DES POUILLES, BASILIC FRAIS 19
ASSORTED TOMATOES AND BURRATA FROM PUGLIA, FRESH BASIL

 AVEC UN VERRE DE BOURGOGNE CHARDONNAY « LES PERRIERES », DOMAINE BELLEVERNE 8.5
WITH A GLASS OF CHARDONNAY « LES PERRIERES », DOMAINE BELLEVERNE

GASPACHO DE PETITS POIS, COURGETTES ET CRÈME D'ESTRAGON 13
GAZPACHO OF PEAS, ZUCCHINI AND TARRAGON CREAM

SALADE D'ARTICHAUTS, ROQUETTE ET JAMBON AVEYRONNAIS DE LA MAISON CONQUET 16
ARTICHOKE, ARUGULA AND AVEYRONNAIS HAM FROM MAISON CONQUET

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MI-CUIT MAISON, CHUTNEY DU CHEF 24
HOME MADE FOIE GRAS, TOASTED POILÂNE

 AVEC UN VERRE DE GEWURZTRAMINER, WOLFBERGER 9.5
WITH A GLASS OF GEWURZTRAMINER, WOLFBERGER

CLASSIQUES BRASSERIE

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ 16
ONION SOUP GRATINATED WITH COMTÉ

SALADE CÉSAR GOURMANDE AU POULET, VENTRÈCHE CRISPY,
CROÛTONS ET PARMESAN 22
GOURMET CAESAR SALAD WITH FARM CHICKEN BACON CRISPY, CRUTONS AND PARMESAN

SALADE DE BŒUF LÉGÈREMENT ÉPICÉ, LÉGUMES SAUTÉS 25
SLIGHTLY SPICY BEEF SALAD, SAUTÉED VEGETABLES

 AVEC UN VERRE DE CÔTES DE BLAYE, CHATEAU HAUT TERRIER, DOMAINE DÉNÉCHAUD 7
WITH A GLASS OF BLAYE, "CHATEAU HAUT TERRIER », FROM DENÉCHAUD

SIX GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ 19
*SIX BEAUTIFUL BURGUNDY SNAILS**

CLUB SANDWICH VOLAILLE ET VENTRÈCHE, POMMES ALUMETTES 23
CLUB SANDWICHE POULTRY AND BACON, FRENCH FRIES

CHEESE BURGER, BUN AUX GRAINES DE LA MAISON « JULIEN », POMMES ALUMETTES 24
CHEESEBURGER, BUN WITH SEEDS FROM THE HOUSE "JULIEN", FRENCH FRIES

VÉGÉTARIENS

LASAGNES AUX TOMATES, COURGETTES ET AUBERGINES, ROQUETTE ET PARMESAN 19
TOMATO, ZUCCHINI AND EGGPLANT LASAGNA, ARUGULA AND PARMESAN

GNOCCHI, CRÈME DE PARMESAN, POUSSÉS D'ÉPINARDS 18
GNOCCHI, CREAM OF PARMESAN, BABY SPINACH

CURRY ROUGE DE LENTILLES ET POIVRONS AUX ÉPICES DOUCES, RIZ JASMIN 22
RED CURRY OF LENTILS AND PEPPERS WITH SWEET SPICES, JASMINE RICE

 AVEC UN VERRE DE CHINON, CUVÉE PRESTIGE, DE CHEZ CHARLES PAIN 8.5
WITH A GLASS OF CHINON, CUVÉE PRESTIGE, FROM CHARLES PAIN

POISSONS ET VIANDES SELECTIONNÉS

TARTARE DE BŒUF CRU OU ALLER RETOUR, POMMES ALLUMETTES 23
BEEF TARTARE GOOD SEASONING, FRENCH FRIES

FAUX FILET FRANÇAIS DE BELLE TAILLE RÔTI, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 29
SIRLOIN STEAK, MAITRE D'HOTEL BUTTER


 AVEC UN VERRE DE GRAVES, CHATEAU LA GRAVELIÈRE 10
WITH A GLASS OF GRAVES, DOMAINE LA GRAVELIÈRE

SUPRÊME DE VOLAILLE DORÉ AUX PLEUROTTE, GNOCCHI, CRÈME DE PARMESAN 26
BROWN CHICKEN SUPREME WITH OYSTER MUSHROOMS, GNOCCHI, CREAM OF PARMESAN

POISSON FRAIS DU MOMENT, CRÈME DE PIQUILLOS, CAPONATA 29
FRESH FISH OF THE DAY, CREAM OF PIQUILLOS, CAPONATA

RISOTTO AUX GAMBAS CRÈME DE CRUSTACÉS 38
RISOTTO WITH PRAWNS CRUSTACEAN CREAM

SOLE MEUNIÈRE "PETIT BATEAU" RÔTIE AU BEURRE NOISETTE ET CÂPRES 49
SOLE MEUNIERE "PETIT BATEAU" ROASTED WITH BUTTER AND CAPERS

 AVEC UN VERRE DE CHABLIS DU DOMAINE DES CHAUMES 11
WITH A GLASS OF CHABLIS, DOMAINE DES CHAUMES

POULPE SNACKÉ, PIPERADE DE POIVRONS ROUGES, PERSILLADE 32
SNACKED OCTOPUS, RED PEPPER PIPERADE, PERSILLADE

CÔTE DE BŒUF FRANÇAISE GÉNÉREUSE POUR DEUX GRILLÉE SUR L'OS À LA PLANCHA 75
GENEROUS FRENCH T BONE FOR TWO GRILLED ON THE BONE AT LA PLANCHA

ASSIETTES DE GARNITURE AU CHOIX 7
RIZ JASMIN, PURÉE CRÉMEUSE, POMMES ALLUMETTES, CAPONATA, MESCLUN DE SALADE

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS, MAISON ANTHES, MAÎTRE AFFINEUR 16
SELECTION OF CHEESE FROM HOUSE ANTHES, MATURE MASTER

NOUGAT GLACÉ AU COINTREAU 11
COINTREAU ICED NOUGAT

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT ET COEUR GIANDUJA DE L'ENVUE (10 MINUTES) 12
CHOCOLAT LAVA CAKE, GIANDUJA CENTER


TARTE FINE, POIRES ET AMANDES 11
THIN TART WITH PEARS AND ALMOND

GLACES GOURMANDES & SORBETS FRUITIERS (3 AU CHOIX) 12
ASSORTMENT OF ARTISANAL ICE CREAM AND SORBET

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON, CRÈME FOUETTÉE 13
PLATE OF SEASONAL FRUITS, WHIPPED CREAM

MILLE FEUILLE AU RHUM AGRICOLE 12

DÉLICATESSES : FINANCIER, GANACHE CITRON, FRUITS DE SAISON 8
ASSORTMENT OF DESERT

 CUISINE « FAIT MAISON », PLATS ÉLABORÉS SUR PLACE PAR NOTRE ÉQUIPE
SELON NOS RECETTES SAUF * UNE LISTE DES PLATS AVEC LE DETAILS DES ALLERGENES
EST A VOTRE DISPOSITION

