

## CARTE DES VINS



### BLANCS

AOP CHABLIS, DOMAINE DES CHAUMES <b>HVE</b>	11	37	56
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY, DOMAINE CAMU	9	30	46
AOP GEWURZTRAMINER, DOMAINE WOLFBERGER	9,5	32	48
AOP SANCERRE, DOMAINE DOUDEAU LEGER	9	30	46
AOP CHEVERNY « PURE », DOMAINE.HUARDS <b>BIO</b>			46
AOP CONDRIEU, DOMAINE GUIGAL			110
AOP POUILLY FUMÉ, DOMAINE DE « LADOUCETTE »			65
AOP HAUTES « CÔTES DE BEAUNE », DOMAINE AEGERTER			65
AOP PERNAND VERGELESSES, DOMAINE AEGERTER			95
AOP CHARDONNAY, DOMAINE PIERRE CLAIR <b>BIO DYNAMIE NC</b>			65
VIN DE FRANCE, PET NAT “FREEMOUSSE” DOMAINE PIERRE CLAIR <b>BIO DYNAMIE NC</b>			38

### ROUGES

VIN DE FRANCE, PINOT NOIR DOMAINE AEGERTER	8	27	41
AOP CÔTES DE BLAYE, CHÂTEAU HAUT TERRIER, DESNECHAUD <b>HVE</b>	7	24	36
AOP CROZES HERMITAGE, « LES MEYSONIERS » DOMAINE CHAPOUTIER <b>BIO</b>	12	40	61
AOP GRAVES, CHÂTEAU LA GRAVELIÈRE, B.REGLAT <b>M HVE</b>	10	34	51
AOP MOULIN A VENT, « CUVÉE MANDRIN », DOMAINE BELLEVERNE <b>HVE</b>	9	30	46
AOP CHINON, CUVÉE PRESTIGE, DOMAINE C.PAIN <b>BIO</b>	9	30	46
AOP CHEVERNY « PRESSEUR », HUARD <b>BIO M</b>			56
AOP MORGON VIEILLES VIGNES, DOMAINE THEVENET			42
AOP MÉDOC, DOMAINE HAUT BRIGNAYS			39
AOP SAINT ESTEPHE, DOMAINE DES DAMES DE MONTROSE			120
AOP MARGAUX, CHÂTEAU BARON DE BRANE			95
AOP SAINT JULIEN, 4 <sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ, CHÂTEAU TALBOT			180
AOP MOULIS, N°2 CHÂTEAU MAUCAILLOU			67
AOP SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU, HOSPICES DE BEAUNE CUVÉE FOUQUERAND			110
AOP POMMARD, DOMAINE BOUCHARD			96
AOP ALOXE-CORTON, DOMAINE LOUIS LATOUR			105
AOP MARANGES, SUR LES BOIS SUD, DOMAINE PIERRE CLAIR <b>BIO DYNAMIE NC</b>			69
AOP CÔTE-RÔTIE, DOMAINE GUIGAL, BRUNE ET BLONDE			140
AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE « FACELIE », DOMAINE CHAPOUTIER <b>BIO</b>			95
AOP CAHORS CHÂTEAU LAGREZETTE, ALAIN DOMINIQUE PERRIN			65

### ROSÉS

IGP MEDITERRANÉE, LES JOLIES FILLES	8,5	29	43
AOP CÔTES DE PROVENCE, CHATEAU LEOUBE <b>BIO</b>	12	41	61
VIN DE FRANCE, PET NAT “FREEMOUSSE” PIERRE CLAIR <b>BIO DYNAMIE NC</b>			38

## CHAMPAGNES

AOP CHAMPAGNE HENRIOT BRUT CLASSIC <b>HVE</b>	16,5	85
AOP CHAMPAGNE HENRIOT ROSÉ BRUT CLASSIC <b>HVE</b>	19	110
AOP CHAMPAGNE HENRIOT BLANC DE BLANC <b>HVE</b>		140
AOP CHAMPAGNE MOET & CHANDON DOM PÉRIGNON <b>HVE</b>		350

## APÉRITIFS

HENRIOT BRUT, LA COUPE 14CL	16,5
HENRIOT ROSÉ, LA COUPE 14CL	19
KIR AU CHARDONNAY 14CL	9
AMÉRICANO 7CL	11
APÉRITIF 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	6,5
PERRIER 33CL / VITTEL 25CL	6,5
FEVER TREE 20CL, / ORANGINA 25CL	6,5

## VITAMINES

GREEN DETOX, CITRON, POMME, COMCOMBRE, CÉLERI	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 <b>BIO</b>	6
EARL GREY, THÉ NOIR BERGAMOTE <b>BIO</b>	6
SENCHA, THÉ VERT <b>BIO</b>	6
NANAH, THÉ VERT À LA MENTHE <b>BIO</b>	6
JASMIN, THÉ VERT <b>BIO</b>	6
FEEL ZEN, ROOIBOS, ORANGE ET CAMEL <b>BIO</b>	6
CAMOMILLE OU VERVEINE MENTHE POIVRÉE <b>BIO</b>	6

## DIGESTIFS

GET 27, GET 31, MANZANA 4CL	12
CHARTREUSE VERTE ou JAUNE 4CL	14
CHARTREUSE MOF 4CL	18
POIRE WILLIAMS, MIRABELLE 4CL	12
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN 4CL	14
ARMAGNAC HORS D'ÂGE 4CL	14
COGNAC TESSERON COMPOSITION 4CL	12
COGNAC TESSERON N°76 XO 4CL	20
COGNAC TESSERON N°53 XO 4CL	28

## COCKTAILS

SPRITZ MARTINI BITTER, PROSECCO, EAU GAZEUSE	12
MOSCOW MULE VODKA, GINGER BEER, CITRON VERT	14
EXPRESSO MARTINI VODKA, KAHLUA, CAFÉ, SUCRE	15
MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON VERT	14
MARTINI ROYAL MARTINI BIANCO, PROSECCO, C. VERT	14
MADELEINE, TRIPLE SEC, AMARETO, ANANAS, SUCRE	15
NEGRONI GIN, MARTINI ROUGE, CAMPARI	14
COSMOPOLITAN VODKA, TRIPLE SEC, C. VERT, CRAMBERR	14

## SANS ALCOOL

FALL DETOX, CITRON, ORANGE, CAROTTE, GINGEMBRE	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

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 NOVEMBRE\_V30

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

## EN ENTRÉES OU À PARTAGER

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

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

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

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, NOISETTES & NOIX 12  
*BUTTERNUT SOUP, HAZELNUTS & WALNUTS*

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MI CUIT MAISON, CHUTNEY DU CHEF 24  
*FRENCH FOIE GRAS, TOASTED POILÂNE*

 AVEC UN VERRE DE GEWURZTRAMINER, WOLFBERGER 9,5  
*WITH A GLASS OF GEWURZTRAMINER, WOLFBERGER*

BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS, BLINIS, RAIFORT, ŒUFS DE LUMP 18  
*SAVORY SMOKED SALMON, BLINIS, LUMP EGG*

6 HUÎTRES « FINES DE CLAIRES N°2 » LABEL ROUGE, MARENNES D'OLÉRON 19  
*6 OYSTERS "FINE DE CLAIRE N°2", FROM MARENNES D'OLÉRON*

 AVEC UN VERRE SANCERRE, « DOUDEAU LEGER 9  
*WITH A GLASS OF SANCERRE, FROM "DOUDEAU LEGER"*

4 RAVIOLES FARCIES À L'ARÔME DE TRUFFE D'ALBA 14  
*4 RAVIOLAS STUFFED WITH ALBA TRUFFLE AROMA*

## COMME UN PLAT

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

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

CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ, POMMES ALUMETTES 26  
*SALMON CLUB SANDWICH, FRENCH FRIES*

## PATES & VÉGÉTARIENS

COQUILLETTES EN RISOTTO À L'ARÔMES DE TRUFFES, JAMBON BLANC 22  
*PASTA LIKE RISOTTO HAM FROM MAISON MONTALET, BLACK TRUFFLE AROMA*

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

CURRY ROUGE, CORIANDRE, LÉGUMES DE SAISON, LENTILLES & RIZ JASMIN 22  
*RED CURRY WITH SWEET SPICES, VEGETABLES, LENTILS COCONUT MILK AND JASMINE RICE*

 AVEC UN VERRE DE CHINON, CUVÉE PRESTIGE, DE CHEZ CHARLES PAIN 8,5  
*WITH A GLASS OF CHINON, FROM "CHARLES PAIN"*

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

 MAÎTRE  
RESTAURATEUR

## POISSONS ET VIANDES SELECTIONNÉS

POISSON FRAIS DU MOMENT, SAUCE FINE AU VIN BLANC, POIGNÉE D'ÉPINARDS FRAIS 29  
*CURRENT FRESH FISH, FINE WHITE WINE SAUCE, HANDFUL OF FRESH SPINACH*

NOIX DE SAINT JACQUES, FONDUE DE POIREAUX 45  
*SCALLOPS, LEEK FONDUE*

SOLE MEUNIÈRE "PETIT BATEAU" ROTIE AU BEURRE NOISETTE 51  
*SOLE MEUNIERE "PETIT BATEAU" ROASTED WITH HAZELNUT BUTTER*

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

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

BOEUF BOURGUIGNON FONDANT, PURÉE GOURMANDE AU BEURRE DEMI-SEL 26  
*MELTING BRAISEE BEEF, GOURMET PUREE WITH HALF-SALT BUTTER*

TARTARE DE BŒUF CRU, POMMES ALLUMETTES 23  
*BEEF TARTARE GOOD SEASONING, FRENCH FRIES*

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX RAISINS SECS, POLENTA CRÉMEUSE 27  
*CONFITED LAMB SHANK WITH RAISINS, CREAMY POLENTA*

FAUX FILET FRANÇAIS DE BELLE TAILLE RÔTI AU POIVRE 29  
*BEAUTIFUL FRENCH SIRLOIN STEAK ROASTED WITH PEPPER SAUCE*

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

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

ASSIETTE DE GARNITURE AU CHOIX 7  
*RIZ JASMIN, POLENTA, PURÉE CRÉMEUSE, POMMES ALLUMETTES, HARICOTS VERTS, ÉPINARDS FRAIS*

## FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES SELECTIONNÉS PAR NOTRE FROMAGÈRE ÉMILIE 16  
*ASSORTMENT OF SELECTED CHEESES FROM OUR EMILIE CHEESE MARKET*

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON 10  
*CRÈME BRULÉE WITH BOURBON VANILLA*

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

TARTE TATIN SERVIE TIÈDE, CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY\* 11  
*TATIN PIE SERVED WARM, FRESH CREAM FROM ISIGNY*

CAFE LIEGEOIS 12  
*COFFEE ICE CREAM WIPPET CREAM, COFFEE CARAMEL*

CARPACCIO D'ANANAS VICTORIA, CORIANDRE, JUS DE COCO 10  
*VICTORIA PINEAPPLE CARPACCIO, CORIANDER, COCONUT JUICE*

DÉLICATESSES : FINANCIER, CREME BRULÉE, SALADE D'ANANAS 8  
*ASSORTMENT OF DESERT*