

Menu "Gourmandise"

85 € TTC par personne

Canapés

Mise en bouche

Ecrevisses

Pochées sur une tartine gourmande,
salade d'épeautre à la betterave et au citron confit,
Espuma à la mandarine

Agneau

La selle rôtie au poivre Pondichéry, salade de blettes multicolores,
Merveille d'agneau confit, jus de carcasse

Fromage

Assiette de fromages affinés

Figue

Semi confite et en pâte, crémeux chocolat blanc, pain de Gênes,
Crème glacée à la noix de coco

Chariot de mignardises

* prix exprimé en Euro, TVA et service compris

Carte Brasserie

ENTREES

Salade méditerranéenne (magret de canard séché, jeunes pousses, haricots verts, œuf poché)	Petite	11 €	Grande	15 €
Terrine de lapin maison, salade verte				12 €
Entrée du moment				9 €

PLATS

Pavé de saumon rôti, fricassée de courge, beurre monté à l'oignon caramélisé				17 €
Tartare de bœuf du limousin préparé par nos soins, pommes grenailles rôties				19 €
Suprême de pintade fermière, pâtes d'avoine façon paëlla, bouillon épicé				19 €
Plat du jour				18 €

DESSERTS

Boule de glace du moment				2 €
Crème brûlée caramel				8 €
Ile flottante				8 €
Tartelette crémeux chocolat noir, sorbet fromage blanc				8 €

Nos boissons brasserie

APERITIFS

Coupe de De Castelnau Brut (10cl)		16,00 €
Kir vin blanc (12cl)		8,00 €
Ricard		10,00 €

BIERES

Affligem (25 cl)	6,00 €	Affligem (50 cl)	11,00 €
Heineken (25 cl)	5,00 €	Heineken (50 cl)	9,00 €

BOISSONS RAFRAICHISSANTES

Coca Cola, Coca Cola zero, Orangina, Ice Tea (33cl)		6,00 €
Jus de fruit (20cl)		7,00 €
Abricot, Pomme, Orange, Pamplemousse, Ananas, Tomate		
Limonade, diabololo, Chose, Machin	(25cl) 5,00 €	(50cl) 9,50 €

VINS

<u>VINS BLANCS</u>	75cl	37,5cl	12cl
Harmonie de Gascogne, Domaine de Pellehaut	29,00 €		9,00 €
Petit Chablis, la Chablisienne	31,00 €		
<u>VINS ROSES</u>			
Côte de Provence, Sainte Marguerite	56,00 €		9,00 €
Val de Loire, OVNI	21,00 €		5,00 €
<u>VINS ROUGES</u>			
Saumur Champigny AOC Val de Loire	31,00 €		8,00 €
Pinot Noir AOC Bourgogne	56,00 €	29,50 €	
Château Beau Rivage de By, Médoc Bordeaux	31,00 €		

Carte des vins du restaurant le Jacques Coeur

Les Champagnes

	75cl	37,5cl	12cl
Castelnaud, Brut	87 €	36 €	16 €
Castelnaud, Blanc de Blanc 2006	90 €		
Castelnaud, Rosé	93 €		17 €
Pommery	96 €		
Moët et Chandon, Brut Imperial	99 €		
Moët et Chandon, Brut Rosé	106 €		
Louis Roderer, Brut Premier	115 €		
Taittinger	120 €		
Castelnaud, Brut « Hors Catégorie » 2015	193 €		
Moët et Chandon, Brut « Cuvée Dom Pérignon » 2009	241 €		

Les Vins Blancs

		75 cl	37,5cl	12cl
<u>Vallée de la Loire <i>Loire Valley</i></u>				
Quincy, Chai de Maison Blanche	2018	38 €		
Menetou Salon, Domaine de L'Ermitage»	2018	46 €		
Menetou Salon, La Tour St Martin, « Morogues	2018		28 €	
Pouilly Fumé, Les Clairières	2017	62 €		
Coteaux du Layon, Château la Roulerie - P. et M. Germain	2018	47 €	8 €	
Sancerre - Alphonse Mellot	2017	59 €		
Sancerre, Pascal Jolivet	2018		27 €	
Saumur, Les Plantagenêts	2017		28 €	
<u>Bourgogne <i>Burgundy</i></u>				
Macon Azé, Domaine de la Garenne - Famille Beaumont	2016	44 €		
Chablis, Domaine Jean COLLET	2017	54 €		9 €
Chablis 1er CRU , Dmne Jean COLLET « Montée de tonnerre »	2018	69 €		
Givry, Domaine Pigneret	2017	59 €		
Pouilly Fuissé, Les Champs Lins « Vieilles Vignes »	2017	59 €		
Chassagne Montrachet, « Vieilles Vignes »	2016	109 €		
Puligny-Montrachet, Les Levrons - Vincent Girardin	2015	149 €		
Meursault, Les Champs Lins « Les Tillets » - Vincent Girardin	2015		67 €	
<u>Vallée du Rhône <i>Rhône Valley</i></u>				
Condrieu, Les Vins de Vienne	2018	83 €		
Châteauneuf-du-Pape, Château La Nerthe	2017	103 €		
<u>Alsace <i>Alsace</i></u>				
Sylvaner, Hans Schaeffer	2016	23 €		
<u>Sud-Ouest <i>South West</i></u>				
Harmonie de Gascogne, Domaine de Pellehaut - Fam. Béraut	2018	29 €		9 €
Haute-Serre Albesco, George Vigouroux	2010	44 €		
Sauternes, Château Briatte - Roudes et fils (vin liquoreux)	2012	59 €		

Les Vins Rouges

		75cl	37,5cl	12cl
<u>Bordeaux Bordeaux</u>				
<u>Saint-Emilion</u>				
Cadet de Larmande, Grand cru	2012	69€		
Château la Gaffelière, Premier grand cru	2011	199 €		
Château-Figeac, Grand cru - Thierry Manoncourt	2011	281 €		
<u>Margaux</u>				
Blason d'Issan	2013	85 €		
Château la Tour de Mons	2012	91 €		
<u>Haut médoc</u>				
Château Victoria	2015	47 €		9 €
Château la Tour Carnet, Grand cru - B. Magrez	2011	99 €		
<u>Pessac-Léognan</u>				
Château Haut-Vigneau	2016	43 €		
Le Réserve de Malartic - Fam. Bonnie	2012	96 €		
Château La Garde	2011	79 €		
Château Carbonnieux, Grand cru - Fam. Perrin	2013	129 €		
<u>Pomerol</u>				
Château Nenin	2008	161 €		
Château Clinet	2005	326 €		
<u>Lalande-de-Pomerol</u>				
Château de la Croix Chaigneau, Vignobles Chatonnet	2016	51 €		
Château de Bel-Air - M. et Mme Laet Derache	2013	67 €		
<u>Saint Estèphe</u>				
Château Tour des Termes	2013	91 €	47 €	
Château Calon Ségur, Grand cru	2007	196 €		
Château Cos d'Estournel - Dmne Reybier	2011	328 €		
<u>Saint Julien</u>				
Connétable Talbot	2016	83 €		
Clos du Marquis	2007	141 €		
Château Beychevelle	2011	218 €		

		75cl	37,5cl	12cl
<u>Pauillac</u>				
Réserve de la Comtesse	2015	131 €		
Château Mouton Rothschild, Premier cru	2002	1549 €		
<u>Graves</u>				
Château Pouyanne	2016	29 €	22 €	9€
Château Chantegrive - Fam. Lévêque	2014	50 €		
<u>Bourgogne <i>Burgundy</i></u>				
Pinot Noir - Frédéric Magnien	2018	57 €		
Pinot Noir - Frédéric Magnien	2017		30 €	11 €
Marsannay, « Vieilles Vignes » - Dominique Laurent	2016	56 €		
Mercurey, « Les Vignes de Maillonge » - Dmne Michel Juillot	2017	58 €		
Givry, Domaine Pigneret	2017	59 €		
Chassagne-Montrachet, Les champs Lins, « Vieilles Vignes »	2015	77 €		
Pernand-Vergelesses, 1er cru, Les Vergelesses - Dmne Chanson	2014	89 €		
Gevrey Chambertin, « Vieilles Vignes » - Frédéric Magnien	2016	104 €		
Chambolle-Musigny, « Vieilles Vignes » - Dominique Laurent	2014	132 €		
<u>Beaujolais <i>Beaujolais</i></u>				
Brouilly, Château des Tours	2018	39 €		
Fleurie, « Vieilles Vignes » - Domaine de la Madone	2013	46 €		
<u>Vallée du Rhône <i>Rhône Valley</i></u>				
Crozes-Hermitage, « Inspiration » - Dmne de la Ville Rouge	2018	39 €		
Gigondas, « Romane Machotte » - Pierre Amadiou	2016	46 €		
Châteauneuf du Pape, Château La Nerthe	2014	105 €		

		75cl	37,5cl	12cl
<u>Vallée de la Loire Loire Valley</u>				
Saumur Champigny, « Les Chanteraines »	2018	31 €		8 €
Saumur, Châteaux Fouquet - Dmne Filliatreau	2017	26 €		
Bourgueil, Cuvée « Trinch » - Catherine et Pierre Breton	2018	38 €		
Chinon, « Cuvée Terroir » - Charles Joguet	2015	36 €		
Menetou-Salon, La Tour St Martin - Dmne Minchin	2018	47 €	28 €	
Sancerre - Pascal Jolivet	2017	55 €		
Saumur Champigny, « La Grande Vignolle » - P.Filliatreau	2016		23 €	
Sancerre - Pascal Jolivet	2017		29 €	

Vallée du Lot Lot Valley

Cahors, Château de Mercues - George Vigouroux	2008	38 €		
Cigalus - Gérard Bertrand	2016	46 €		
Cahors, « Clos Triguedina » - J-Luc Baldes	2013	43 €		

Les Vins Rosés

		75cl	37,5cl	12cl
Beaujolais, Château de Corcelles, « Rosé d'une nuit »	2015	26 €		
Chinon - Jean-Maurice Raffault	2017	24 €		
Languedoc, Château de Pennautier – Comte Nicolas de Lorgeril	2018	29 €		
Sancerre, Les Châtaigniers	2016	38 €		
Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Cru classé	2018	56 €		9 €

Les Eaux Minérales

Vittel	100cl	7€	50cl	5,50€
Perrier fines bulles	100cl	7€	50cl	5,50€