

**HAPPY HOUR**  
Les Vendredis de 17h30 à 19h00  
50% sur les cocktails,  
mocktails & bières

# La Maison

RESTAURANT & MORE

## ENCORE MIEUX À PARTAGER

♥ 1 CHOIX : 8.50€ ♥♥ 2 CHOIX : 15.00€ ♥♥♥ 3 CHOIX : 20.00€

- |  |   |
|--|---|
| ♥ <b>BEIGNETS DE CALAMARS FRITS</b> , yaourt à la Grecque citronné et ciboulette<br>Chardonnay « Grande Réserve », Maison Castel 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€                             | ♥ <b>FOIE GRAS DE CANARD ORIGINE FRANCE</b> 18.00€<br>au Muscat de Rivesaltes et Cognac VSOP, confiture de figues & brioche au beurre<br>IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Domaine Uby n°4 12 cl : 5.00€ 18 cl : 7.00€  |
| ♥ <b>LES TARTINABLES MAISON</b><br>Tapenade de tomates confites & Rillettes de saumon à l'aneth<br>Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence AOP 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.50    | ♥ <b>L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES</b> 15.00€<br>Jambon cru Serrano, saucisson sec aux noisettes, beurre au piment d'Espelette<br>Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€   |
| ♥ <b>PIADINA NATURE À L'HUILE D'OLIVE</b><br>Pâte à pizza, huile d'olive, romarin et fleur de sel<br>Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence AOP 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.50€ | ♥ <b>LA PLANCHE MIXTE</b> 29.00€<br>Beignets de calamars frits, Jambon cru Serrano, saucisson sec aux noisettes, piadina, burrata crémeuse, pilons de poulets caramélisés sauce barbecue, cornichons, beurre au piment d'Espelette<br>Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot, 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€ |
| ♥ <b>DEMIE PIZZA MARGHERITA</b><br>sauce tomate, mozzarella, basilic frais<br>Mâcon 100% Pinot Noir, Vignerons des terres secrètes, 12cl : 5.50€ 18cl : 8.00€                          |   |
| ♥ <b>CHIFFONNADE DE JAMBON CRU SERRANO</b> , cornichons, beurre demi-sel<br>Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois et fils 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€                         |   |
| ♥ <b>PILONS DE POULET CARAMÉLISÉS</b> , sauce barbecue<br>Lalande de Pomerol AOP, Château de Roquebrune, Famille Guinard 12cl : 6.50€ 18cl : 9.00€                                     |   |
| ♥ <b>BURRATA CRÉMEUSE</b> , pesto au Parmigiano Reggiano<br>Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€   |   |



## LES COCKTAILS

### ♥ LES MOJITOS 10.00

Classique, mangue ou framboise

- Rhum Havana ambré
- Menthe fraîche
- Sucre Mascobado
- Angostura bitter



### ♥ ITALICUS 11.00

- Gin Bombay Original
- Liqueur de bergamote
- Tonic fever Tree
- Rhubarbe



### ♥ BOMBAY ORIGINAL TONIC 10.00

- Gin Bombay Original
- Tonic fever tree
- Zestes d'agrumes



### ♥ MULE 10.00

- Gin Bombay Original ou
- Vodka
- Ginger Beer Fever Tree
- Jus de citron vert



### ♥ BARBIE GIRL 11.00

servi façon Sour

- Gin Bombay Original
- Cointreau
- Sirop de framboise
- Framboises
- Jus de citron jaune



### ♥ SUGAR DADDY 13.00

- Champagne
- Barbe à papa
- Sirop de framboises
- Framboises



### ♥ RENVERSE-MOI 12.00

- Mignonette de Lillet Blanc
- Vodka
- Pêche
- Jus de citron vert
- Cranberry



### ♥ LES SPRITZ 9.00

Hugo ou Campari

- HUGO**
- Prosecco
  - Liqueur de fleur de sureau
  - Menthe fraîche
  - Citron vert



- CAMPARI**
- Campari
  - Prosecco
  - Orange

### ♥ PORNSTAR MARTINI 12.00

- Vodka
- Passion
- Jus de citron vert
- Sirop de vanille
- Ananas rôti
- Shooter de Prosecco



### ♥ EXPRESSO MARTINI 10.00

- Vodka
- Liqueur de café
- Café
- Sirop de sucre de canne



## LES TIKIS

### ♥ ZOMBIE DU MID CENTURY 12.00

- Mélanges de Rhum ambrés et Rhum overproof
- Passion
- Ananas frais
- Jus d'ananas
- Jus de citron jaune



### ♥ PIÑA COLADA 12.00

- Mélange de rhums ambrés
- Coco
- Ananas frais



## LES MOCKTAILS

### ♥ VIRGIN MOJITO 8.00

- Menthe fraîche
- Sucre Mascobado
- Citron vert



### ♥ VIRGIN PIÑA COLADA 8.00

- Coco
- Ananas frais
- Citron vert



### ♥ LA MAISON PASSION 8.00

- Passion
- Ananas
- Jus de citron jaune



### ♥ PINK PANTHERS 8.00

- Fraise
- Ananas
- Jus de citron jaune



### ♥ THÉ GLACÉ PÊCHE 6.00

- Infusion de thé noir Darjeeling
- Sirop de pêche
- Jus de citron jaune





### NOS BONNES ENTRÉES

- Chaud froid de tomates cerises & burrata crémeuse, huile d'olive, crème de balsamique, ail et sel des Salish** 9.00€  
*Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence AOP 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.50€*
- Velouté de champignons frais de Paris et son œuf parfait bio, toasts** 9.00€  
*Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier 12 cl : 7.50€ 18 cl : 11.00€*
- Foie gras de canard Origine France au Muscat de Rivesaltes et Cognac VSOP, confiture de figues & brioche au beurre** 18.00€  
*IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Domaine Uby n°4 12 cl : 5.00€ 18 cl : 7.00€*

### NOS POISSONS DU MARCHÉ

- Filet de dorade royale cuit à la plancha, sauce vierge & tatin de légumes** 22.00€  
*Chardonnay « Grande Réserve », Maison Castel 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€*
- Gambas Black Tiger snackées, tagliatelles au pesto, tomates cerises, basilic & copeaux de parmesan** 22.00€  
*Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes, 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€*
- Risotto de fregola sarda façon Paella, saumon Bømlø qualité Ikejime et gambas rôtis, sauce crustacés** 24.00€  
*Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier 12 cl : 7.50€ 18 cl : 11.00€*



### NOTRE CÔTÉ VIANDES

- Cordon bleu de volaille en cannelon à la mozzarella & jambon cru de pays, sauce à la crème et champignons de Paris, purée de pommes terre et salade** 21.00€  
*Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€*
- Filet de rumsteak sauce au poivre du Kerala flambée au Cognac, purée de pommes de terre et légumes** 25.00€  
*Margaux AOP, Initial de Desmirail, Denis Lurton, 12cl : 9.50€ 18cl : 14.00€*
- Burger du chef, steak haché de bœuf frais 180gr, cheddar, sauce burger, oignons caramélisés. Frites et salade** 22.00€  
*Saint-Joseph, « Les Fagottes », Domaine Saint Désirat, 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€*
- Vol-au-vent de veau mijoté et champignons de Paris, frites** 19.50€  
*Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€*

### NOS GRANDES ASSIETTES

- Grande salade de camembert frit et jambon Serrano, vinaigrette miel-curry, pommes Granny Smith, cerneaux de noix, pickles** 18.50€  
*Bourgogne Aligoté, Domaine Rochebin, 12cl : 4.50€ 18cl : 6.50€*
- Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites et salade** 20.00€  
*Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois et fils 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€*
- Camembert rôti au vin blanc et ail, chiffonnade de jambon cru Serrano, frites, salade** 19.00€  
*Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot, 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€*

### NOS COUPS DE ♥

- Coquillettes de mon enfance jambon blanc, sauce crémeuse à la tartufata et brisures de truffe noires** 18.00€  
*Saint-Émilion AOP, Les Hauts de la Gaffelière 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€*
- Côte de bœuf Irish de La Maison 1kg, à partager à 2. Frites, salade verte et assortiment de sauces** 69.00€  
*Pauillac AOP, Prélude Grand Puy Ducasse 12cl : 11.00€ 18cl : 15.50€*

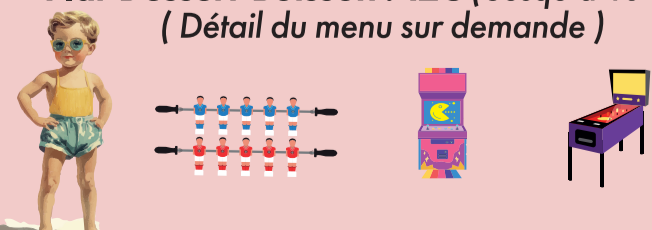
### NOS BELLES PIZZAS

- MARGHERITA** 14.00€  
**Sauce tomate, mozzarella, basilic frais**  
*Mâcon 100% Pinot Noir, Vignerons des terres secrètes, 12cl : 5.50€ 18cl : 8.00€*
- REINE** 16.50€  
**Sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc**  
*Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€*
- VÉGÉTARIENNE** 18.00€  
**Sauce tomate, aubergines, mozzarella, burrata crémeuse, tomates cerises, courgettes, champignons de Paris, olives Kalamata, pesto et roquette**  
*Bourgogne Aligoté, Domaine Rochebin 12 cl : 4.50€ 18 cl : 6.50€*
- SERRANO ET BURRATA** 18.50€  
**Sauce tomate, mozzarella, jambon cru Serrano, burrata crémeuse, copeaux de parmesan, olives Kalamata et roquette**  
*Mâcon, Vignerons des Terres Secrètes, 12cl : 5.50€ 18cl : 8.00€*

\* Nos pizzas sont disponibles uniquement le soir.

### ♥ LES ENFANTS SAGES OU PRESQUE...

Plat-Dessert-Boisson : 12€ ( Jusqu'à 10 ans )  
( Détail du menu sur demande )



+ Jeux à volonté: Baby-foot - Pac Man - Flipper

### ♥ MENU DEJEUNER 19.00€ ♥

Les midis du mardi au vendredi

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT

### ♥ MENU DE LA MAISON 35.00€ ♥

2 assiettes à partager au choix  
*En petites portions*  
+  
**Cordon bleu de La Maison**  
+  
**Assiette gourmande**  
*Assortiment de mini desserts maison*



Nos délicieux desserts de La Maison ♥ 9.00€

**L'Ardoise de Fromage**

Chèvre Cabécou du Périgord, Comté affiné, Camembert, bouquet de salade, pains grillés

**Le Coulant au chocolat noir**

Glace à la confiture de lait "fleur de sel de Camargue", chantilly (10min de patience)

♥ **Le verre de Mas Amiel Maury Vintage 2020, parfait pour accompagner notre coulant au chocolat. 12 cl : 7.00€** ♥

**La Dame Blanche de « La Maison »**

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar et glace au chocolat noir Guanaja, meringue, brisures d'Oreo, sauce au chocolat noir à la fleur de sel, chantilly

**La Grosse Profiterole**

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, sauce chocolat noir à la fleur de sel, chantilly, amandes grillées

**La Crème brûlée au grand Marnier**

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar (Flambée au Grand Marnier ou nature)

**La Brioche façon pain perdu aux pommes**

Pommes caramélisées, glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, chantilly

**Le Café Gourmand**

Mini desserts maison, chantilly, glace ou sorbet du moment, espresso bio

**Cocktail Expresso Martini 10.00€**

Vodka, liqueur de café, café, sucre de canne

**Le Grand cookie moelleux à partager**

Pépites de chocolat, noix de pécan et glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar (10 min de patience) **15.00€**

**Les Glaces au lait frais ou Sorbets recettes artisanales / 3.00€ la boule**

Glace Caramel Salé, Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur

Glace Vanille à l'infusion de gousses de Madagascar

Glace Chocolat noir Guanaja, Chocolat grand cru 70% de cacao

Glace Café expresso Guatemala, 100% Arabica du Guatemala

Glace à la confiture de lait "fleur de sel de Camargue"

Sorbet Citron vert, à base de jus de citron

Sorbet framboise plein fruit

Sorbet Mangue Alphonso Impala

