



Chers clients...

**A l'Auberge des Charmettes,
nous transmettons l'amour pour
la cuisine française.**

**Nous vous proposons une plongée savoureuse
dans un héritage culinaire sacré, où chaque plat est
une célébration de notre passion.**

**Notre équipe dévouée s'amuse à créer une
ambiance où le chic et le premium rencontrent
le décontracté.**

**Ici, la promesse est simple : vous offrir bien plus
qu'un simple repas, en partageant un patrimoine
culinaire français, le tout présenté avec amour et
une pincée d'humour. Préparez-vous à un voyage
gustatif qui honore la tradition tout en embrassant
le présent.**

Bon appetit !

. Menu Charmettes

Entrée, Plat, Fromages et Dessert 49.00 Euros

Entrée, Plat 42.00 Euros

Plat, Dessert 39.00 Euros

Entrées

-Brochette de gambas à la Provençale, mirepoix de légumes

-Nage d'escargots poêlés crévés de foie gras

-Foie Gras de Canard Maison, confiture de figue

-Mille-feuille d'asperge poilées aux écrevisses de Louisiane

-Tartare de saumon mariné, petits légumes, huile d'olive et aromates, citron

-Assiette de Jamon etiqueta Negra Iberico, coupé au couteau 100g (sup 19€)

Caviar De Neuvic Signature (bte10g sup 24€ bte sup 30g 72€)

Suggestion du jour

Plats

-Traditionnel Rognons de veau sautés à la persillade

- Dos de cabillaud rôti au velouté de queues de morilles

- Saumon de Norvège mi cuit snacké aux saveurs asiatiques

- Tendre filet de bœuf aux 2 cuissons sauce poivre, gratin de pommes de terre

- Gambas décortiquées déglacées au cognac

- Tournedos de magret de Canard rôti au Foie Gras, Pommes sautées

- Filet de Bœuf poêlé Façon Rossini, Déglacé au Cognac (sup15€)

Poêlée de Noix de St Jacques au Pistou sur tagliatelle (sup 15€)

Belle Sole Meunière préparée à table (sup 18€)

Homard bleu breton au beurre blanc (sup 30€)

-Ris de veau tous simplement braisé à l'ancienne dans son jus (sup 15€)

- Suggestion du jour

Plateau du Fromager selon arrivage

Desserts

- Champagne Gourmand (14€)

-Café gourmand (sup 3€)

-Mille-feuilles de framboise fraîches revisité, crème brûlée

- Moelleux au chocolat mi cuit, crème anglaise

- Profiteroles maison glace vanille, chocolat chaud

- Panacotta Vénitien, aux fruits exotiques

Le After eight Glace menthe chocolat, Get 27, mikado (sup 3€)

Le Fresh lemon Sorbet citron jaune, Limoncello, meringue (sup 3€)

**Afin de vous éviter d'attendre nous vous proposons de choisir vos desserts à la commande. Merci*

****Les informations sur les allergènes sont à votre disposition affichées sur notre chambre à vin face au bar***

« Pomier quelqu'un c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit »

(Jean Anthelme Brillat Savarin)

. Nos menus sont servis hors boissons

CARTE DES VINS



« Convier quelqu'un c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit »

(Jean Anthelme Brillat Savarin)

Apéritifs

	€	
Cocktail Maison	12,00	- 12cl
Cocktail Chantaco (sans alcool)	8,00	-12cl
Kir royal	12,00	-10cl
Coupe de Champagne	14,00	-10cl
Américano Maison	10,00	-6 cl
Martini, Porto	8,00	-5 cl
Kir Vin Blanc	8,00	-10 cl
Bière (1664)	6.50	-25 cl
Ricard, Pastis	8.00	-2 cl
Spritz Maison	16.00	

Softs

Jus de tomate us d'orange, jus d'ananas, jus d'ananas	6.00	- 25cl
Schweppe S , orangina , ice tea	6,00	-25cl
Perrier	6,00	-20cl
Coca, coca light, coca zero	6,00	-20cl

whiskies

J&B	10, 00	-4 cl
-----	--------	-------

Malt :

Lagavulin 16ans , Copper Dog ,Talisker, Aberlour 10 ans	15.00	-4cl
Glenkinchie 10 ans , Dalwhinnie 15 ans		
Chivas Blend 12 ans , Jack Daniel's		

Pour les vins: **AOC: Appellation d'Origine Contrôlée**

AOP: Appellation d'Origine Protégée

Bordeaux Crus Classés et Grand Vins 75cl

Château Houissant Saint Estèphe Cru bourgeois 1985	180,00€
Château La Louvière Grand vin de Graves Pessac-Léognan 1996	169,00€
Château du Margaux Pavillon Rouge 1996	399,00€
Château Lynch Bages Pauillac Grand Cru Classé 1995	439,00
Château Canon Saint Emilion 1er Grand cru Classé 1996	269,00€
Château La Gaffeliere 1^{er} Grand cru Classé 1996	260,00€ (épuisé)
Château Beaugard Pomerol 1996	230,00€
Château Peyrabon Haut Médoc 1982	199,00€
Château Margaux 1^{er} Grand Cru Classé 1996	1990,00€ épuisé

« Si vous le désirez, un wine bag vous est proposé pour emporter votre bouteille.. »

Bordeaux

<u>Bordeaux Rouge</u>	75cl
<i>Beau Rivage Borie Manoux Appellation Bordeaux Contrôlé</i>	37.00
<i>Chateau Haut vignoble Seguin Appellation St Estehe Controlé</i>	54.00
<i>La Fleur De Couhins 2016 Pessac Léognan Grand vin de Graves</i>	62.00
<i>Segond de PEZ 2éme vin de propriété Saint Estèphe AOC</i>	59,00
<i>Chateau Poujeaux La salle Moulis 2017 Appelation controlé</i>	69.00
<i>Saint- Emilion la Trinité Borie-Manoux AOC</i>	45,00
<i>Haut Médoc La légende Fonreaud 2015</i>	59.00
<i>Château Bouquey Saint Emilion GRAND Crus 2017 AOC</i>	59.00
<i>St Estèphe Château de Pez Grand Vin 2016 AOC</i>	99,00
<i>Château Pichon Longueville Réserve de la Comtesse Pauillac AOC</i>	139,00

Bordeaux Blanc

<i>Château Maison Noble St Martin entre deux mers</i>	37.00
--	-------

Dordogne

<i>Monbazillac Granjeaulière Appellation Monbasillac Contrôlé(Blanc Liquoreux)</i>	39,00
--	-------

Bourgogne

<u>Bourgogne Rouge</u>	75 cl
<i>Rully Appellation Rully A O C Louis Latour</i>	68,00
<i>Marsannay Grand Vin de Bourgogne AOC Louis Latour</i>	66,00
<i>Mercurey Abert Bichot domaine Adélie AOP</i>	79,00
<i>Haute Côte de Nuit Les Dames Huguette AOC A.Bichot</i>	66,00
<i>Chassagne-Montrachet AOC Grand vin de Bourgogne Louis Latour</i>	89,00
<i>Santenay Latour Louis Latour AOC Grand vin de Bourgogne</i>	69,00
<i>Santenay La Comme A origine Premier Cru contrôlé L. Latour</i>	89,00
<i>Volnay AOC Premier Cru En Champans Domaine de Montille 2010</i>	285,00
<i>Morey Saint Denis Laforge 1^{er} cru AOC 1992</i>	265, 00
<i>Pommard 1^{er} Cru- AOC LesPézerolles Domaine de Montille 2010</i>	320,00
<i>Vosne-Romanée AC Louis Latour 1993</i>	319,00 Epuisé
<u>Bourgogne Blanc</u>	75 cl
<i>St Véran Les Deux Moulins Louis Latour AOC</i>	49.00
<i>Haute Côte de Nuit AOC A.Bichot</i>	64.00
<i>Mercurey Albert Bichot AOC Domaine Adélie AOP</i>	79,00
<i>Chablis Appellation Origine Protégée</i>	49,00
<i>Pouilly Fuissé Pascal Renaud AO Protégée Vieilles vignes</i>	59,00
<i>Puligny- Montrachet Louis Latour AOC</i>	138.00
<i>Meursault Louis Latour A Meursault contrôlé</i>	156.00
<i>Corton Charlemagne Grand cru AOC Louis Latour</i>	365,00

Côte de Provence Rosé, Rouge et Blanc

75CL

*Côtes Provence **Rosé** Terres de Mer presqu'île de Saint tropez AC* 37,00

*Minuty M Cote de Provence **Rosé** A O Protégée* 39.00

*Minuty M Cote de Provence **Rouge** A O Protégée* 39.00

*Minuty M Cote de Provence **Blanc** A O Protégée* 39.00

*Château Minuty Cuvée spécial **rosé 281** A O Protégée* 99.00

Bandol Domaine Ott Château Romassan AOC 65,00

Val de Loire Rosé

*Sancerre rosé Domaine des **vieux Pruniers** Thirot Fournier AOC* 39,00

Beaujolais Rouge

Brouilly Louis Latour Appellation Brouilly contrôlé 41, 00

Juliéna Domaines Bergeron AOC 41,00

Côte du Rhône

Crozes Hermitage ESPRIT Jean AOC 52,00€

Gigondas AOC Pierre Amadieu Romane Machotte 46 ,00€

Château Neuf du Pape AOC Château Saint -Roch Brunel 69,00€ Epuisé

Loire Rouge

St Nicolas de Bourgueil G Saget A.O.C 39,00

Saumur Champigny G Saget A.O.C 39,00

*Sancerre rouge Domaine des **vieux Pruniers** Thirot Fournier AOC* 39,00

Loire Blanc

75 cl

Pouilly Fumé Présage clair de Burmes Saget A Contrôlée 39,00

*Sancerre blanc Domaine des **vieux Pruniers** Thirot Fournier AOC* 39,00

EAUX MINERALES

		€	
		Bte	½
	100 cl	50cl	
Vittel	8,50	6.50	
Badoit	8,50		
San-Pellegrino	8,50	6.50	
Evian	8,50		
Chateldon	9.00	75CL	
Café 3.50			Infusion 3.50

LIQUEURS / ALCOOLS (5cl)

Eau de Vie de Poire	14,00€
Vielle Prune	14,00€
Calvados	14,00€
Cognac	14,00€
Armagnac	14,00€
Get 27	14,00€
Get 31	14,00€
Marie Brizard	14,00€
Bailey's	14,00€

Les ½ Bouteille 37.5 CL

VIN ROUGE 37,5cl

37,5 cl

½ Château Haut-Beauséjour Saint-Estèphe AOC	32,00 Epuisé
½ Saint Emilion la Trinité Borie Manoux AOC	25.00
½ Châteaux de Pez St Estèphe AOC	49.00
½ Domaine des vieux Pruniers Thirot Fournier Sancerre rouge AOC	21,00
½ Saumur Champigny Guy Saget A.O.C	20,00
½ St Nicolas de Bourgueil Guy Saget AOC	20,00

VIN BLANC 37,5cl

½ Domaine des vieux Pruniers Thirot Fournier Sancerre blanc AOC	21,00
½ Pouilly Fuissé Pascal Renaud A O Controlée Vieilles vignes	29.50
½ Pouilly fumé La Perrières A C	27.00

VIN ROSE 37,5cl

½ Domaine des vieux Pruniers Thirot Fournier Sancerre Rosé AOC	21.00
½ Côtes Provence Rosé Terres de Mer presque île de Saint tropez AC	20,00
½ Cuvée du Golfe Côtes de Provence AOP Les vigneronns de Grimaud	20,00
½ Bandol Domaine d'Ott Château Romassan AOC	32.00

CHAMPAGNES 75cl

<i>H.Blin Brut tradition Maison depuis 1947</i>	85.00
<i>Esterlin Brut Eclat</i>	85.00
<i>De Venoge Cordon bleu brut</i>	95.00
<i>De Venoge Brut Blanc de Noir</i>	115.00
<i>De Venoge Brut Rosé depuis 1837</i>	140.00
<i>Princes De Venoge Blanc de Blanc</i>	175.00
<i>Louis Roederer Brut Collection</i>	125,00
<i>Louis Roederer Blanc de Blanc Millésimé</i>	169.00
<i>Cristal Roederer Brut Millésimé</i>	299,00



La Champagne

