

ENTRÉES

SOUFFLÉ AUX FROMAGES DES MONTAGNES, SALADE DE BLÉ AUX NOISETTES	13€
RILLETTE DE SAUMON, CONCOMBRE AIGRE DOUX, FINES HERBES	14€
EFFEUILLÉ DE VEAU EN BASSE T°, VINAIGRETTE GRIBICHE, POMME PAILLE	15€

PLATS

VOLAILLE RÔTIE, PARMIGGIANA DE LÉGUMES RACINE, JUS DES SUCS	22€
SKREÏ FAÇON BLANQUETTE, PARIS BOUTONS, RIZ PILAF	23€
BRASÉ DE JOUE DE BŒUF, CHOU POINTU AU POIVRE VERT	21€

DESSERTS

FEUILLETÉ CHAUD AUX POMMES, RÉDUCTION BERGAMOTE	9€
ÎLE FLOTTANTE , CARAMEL, AMANDES SABLÉES	9€
MI-CUIT AU CHOCOLAT, SABLÉ, CRÈME GLACÉE VANILLE	9€

SUGGESTIONS

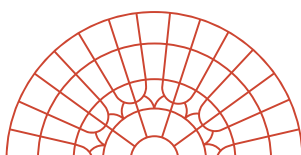
CRÉMEUSE DE POIREAUX, TOAST TARTUFFATA, CHAMPIGNONS, PARMESAN	12€
SOLETTTE MEUNIÈRE, MOUSSELINE DE BINTJE, CÂPRES	28€
ORECCHIETTE, SALCICCIA, BROCCOLETTI, OLIVES TAGGHIASCHE	21€
ECHINE DE PORC, GNOCCHI ROMANA, VIERGE DE FENOUIL	21€
SALADE RADDISCHIO, NOIX, GRANNY SMITH, ŒUF POCHÉE, STILTON	19€
RISOTTO AU BUTTERNUT, BURRATA, AIL DES OURS	23€

LES ENFANTS 10 €

VOLAILLE RÔTIE, MOUSSELINE DE BINTJE

SKREÏ, SAUCE CRÈME, RIZ PILAF

ORECCHIETTE, POMODORI,
SALCICCIA, PARMESAN



S U R L E P O U C E

DE 14H00 À 17H00

GÉDÉON

Restaurant

SALÉ

CRÉMEUSE DE POIREAUX, TOAST TARTUFFATA,
CHAMPIGNONS, PARMESAN 12€

PLANCHE DE COPPA, GRISSINI, OLIVES 11€

HOUMOUS, PAIN GREC GRILLÉ 8€

TOASTY, JAMBON AUX HERBES, EMMENTHAL 12€

BROCHETTES DE VOLAILLE TERRIYAKI,
OIGNONS FRITS, SÉSAME 12€

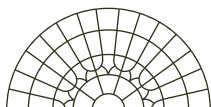
OMELETTE AUX HERBES,
LARDONS DE VENTRÈCHE 12€

SUCRÉ

FEUILLETÉ CHAUD AUX POMMES,
RÉDUCTION BERGAMOTE 9€

ÎLE FLOTTANTE , CAMEL, AMANDES SABLÉES 9€

MI CUIT AU CHOCOLAT, SABLÉ,
CRÈME GLACÉE VANILLE 9€





SOFT

SPA PLAT 20CL	3€
SPA PÉTILLANTE 20CL	3€
SPA PLAT ET PET 50CL	5.5€
SPA CITRON 20CL	3€
SPA ORANGE 20CL	3€
COCA 20CL	3€
COCA ZÉRO 20CL	3€
TONIC FEVER TREE	3.5€
GINGER BEER FEVER TREE	3.5€
JUS DE POMME-CERISE BIO	4€
JUS DE POMME BIO	4€
JUS D'ORANGE PRESSÉ	4€
SIROP DE MENTHE	0.5€
SIROP DE GRENADINE	0.5€
THÉ GLACÉ	4€
CAFÉ FRAPPÉ	5€

CHAUD

EXPRESSO	3€
CAFÉ	3€
LUNGO	3€
CAPPUCCINO	3.5€
LATTE MACCHIATO	3.5€
DÉCAFÉINÉ	3€
CHOCOLAT CHAUD	4€
THÉ VERT	3€
THÉ EARL GREY	3€
THÉ JASMIN	3€
INFUSION FRAMBOISE	3€
INFUSION CITRONNELLE	3€
SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL	0.8€

APÉRITIF

COUPE DE CHAMPAGNE	10€
COUPE DE MOUSSEUX	7€
MIMOSA	9€
APÉROL SPRITZ	9€
SPRITZ LIMONCELLO	9€
CAMPARI ORANGE PRESSÉE	10€
MARTINI BLANC/ROUGE	6€
PORTO ROUGE	6€
GIN TONIC SANS ALCOOL (CEDERS CRISP)	10€

ALCOOL

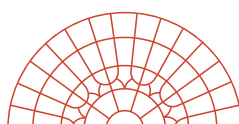
RHUM PLANTATION	10€
VODKA ZUBROWKA	9€
HAVANA BRUN 5 ANOS	8€
GIN BOMBAY	9€
GIN HENDRICK'S	10€
JACK DANIELS	8€
WISKY TALISKER	10€
+soft	2€

BIÈRES

CRISTAL PILS 25CL	3€
CRISTAL 0%	3.5€
VEDETT EXTRA WHITE	3.5€
DUVEL 666	4.5€
LA CINQUANTENAIRE	4.5€
TRIPLE D'ANVERS	4.5€
CHOUFFE BLONDE	4€
CHOUFFE 0%	4.5€
CHIMAY BLEU	4.5€
KRIEK BOON	4€

DIGESTIFS

COGNAC HENNESSY	9€
GRAND MARNIER	9€
AMARETTO	8€
POIRE WILLIAMS	8€
LIMONCELLO	8€
GRAPPA JULIA	9€
CHARTREUSE	9€



**BLANC DE BLANC**

BULLES ROYAL DE JARRAS

verre

7€

bouteille

30€

CHAMPAGNE

CHASSENAY D'ARCE

10€

50€

ROSÉ

GALINETTE DOM. LEFÈVRE 2022

6,5€

35€

MÉMOIRE ROSÉ 2022

6€

28€

VINS BLANCS

CÔTES DU RHÔNE LES ALEXANDRINS 2021

5,5€

25€

LA RAIA GAVI RISERVA 2017

35€

LA SALETTE "CÔTES DE GASCOGNE" 2022

6€

28€

POUILLY FUISSÉ DOMINIQUE CORNIN 2022 BIO

55€

SANCERRE ROGER CHAMPTAULT 2020

42€

URBAN TORRONTES 2021

5€

23€

VINS ROUGES

AMASTUOLA BIO 2016

6,5€

30€

CHÂTEAU DE BIOUL "CORTIL BRACO" 2022

7€

35€

CÔTES DU RHÔNE LES ALEXANDRINS ROUGE 2019

5,5€

25€

ECUYER DE COURONNEAU 2022 BIO

6€

28€

L'ESPRIT DE CHEVALIER 2019

50€

NÉRO D'AVOLA 2020

5,5€

25€

PRIOLAT 2010

40€

QUERCIABELLA CHIANTI 2016

40€

URBAN CABERNET SAUVIGNON 2021

5€

23€

