

# confidences



## rafraîchissements

EAUX		SOFTS		BIÈRES	
Evian 50cl	5 €	Soda	5 €	Heineken	8 €
San Pellegrino 50cl	5 €	Jus frais pressé	8 €	1664	8 €
Badoit 50cl	5 €	Jus Alain Milliat	9 €	Gallia Lager	8 €
Perrier 33cl	5 €				

## vins au verre

ROUGE		BLANC		ROSÉ	
Saint-Emilion	13 €	Chablis	11 €	Côte-de-Provence 10 €	
Auxey-Duresses	15 €	Sancerre	13 €		
Crozes-Hermitage	11 €				

## apéritifs & digestifs

Coupe Moët & Chandon Impérial	20 €	Pastis	10 €
Coupe Laurent Perrier Brut	20 €	Porto	16 €
Coupe Ruinart Rosé	27 €	Martini	12 €
Aperol Spritz	14 €	Vodka Absolut Tonic ou orange	16 €
Campari	16 €	Gin Tonic, Gin Orange	16 €
Kir vin blanc	14 €	Calvados	16 €
Kir Royal	20 €	Cognac Hennessy Vsop	18 €
Whisky Johnny Walker Black Label	14 €	Armagnac Lapostolle X.O.	22 €

## cafés & thés

Espresso	5 €	Thé vert Grand cru Mariage Frères	10 €
Noisette	5 €	Thé noir Mariage Frères	9 €
Cappuccino	7 €	Infusion Verveine, Camomille, Tilleul	9 €

## menu déjeuner\*

Entrée du jour + Plat du jour 37 €



## entrées

Légumes d'hiver 21 €  
Foie Gras des Confidences 27 €  
Oeuf Parfait, lentilles Beluga, jambon de bœuf 18 €  
Céleri en velouté, moutarde à l'ancienne, estragon 17 €

## plats

Saint-Jacques snackées, poireaux grillés, pomme, curry 41 €  
Lieu Jaune confit, petit épeautre en risotto, coques, ail, persil 38 €  
Volaille rôtie, macaronis en gratin, champignons Beau Paris 29 €  
Veau de 8 heures laqué au miso rouge, chou-fleur grillé, sarrasin torréfié 36 €  
Fregola crémeuse, citron, parmesan, roquette 24 €

## fromage

Beau morceau, salade, condiment 13 €

## desserts

Pomme, caramel, noix de pécan 13 €  
Citron, sablé breton, meringue 13 €  
Mandarine, chocolat, yuzu 13 €

\* Disponible du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Origine de nos viandes : Europe  
Prix nets en Euros, toutes taxes et service compris