

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 11 €	
Auxey-Duresses	15 €	Sancerre	13 €		
Saint-Joseph	12				

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*

Plat du jour + Dessert 35 €



entrées

Asperges du Poitou, crumble de courge, œuf 19 €
Saumon mariné à la betterave, radis, mangue 20€
Oeuf Parfait, crème de petits pois, jambon de bœuf 18 €
Foie Gras des Confidences 27 €

plats

Merlu de Saint Jean de Luz, fenouil, haricots cocos, chorizo et piquillos 32€
Quasi de Veau laqué au miso rouge, chou-fleur grillé, sarrasin torréfié 36 €
Lieu Jaune confit, petit épeautre en risotto, coques, ail, persil 38 €
Volaille rôtie, macaronis en gratin, et jus corsé 29 €
Fregola crémeuse, citron, parmesan, roquette 24 €

fromage

Ossau Iraty, salade, condiment 11 €

A toute heure

Club sandwich volaille ou saumon 22€
Cheeseburger / Hamburger 26€
Salade César 26€

desserts

Fraise gariguettes, pistache, meringue 13 €
Tarte chocolat, noix de pécan 13 €
Citron, sablé Breton, meringue 13 €

* Disponible du lundi au vendredi (hors jours fériés)

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