

LE MIDI

MENU

Entrée / Plat *ou* Plat / Dessert - 21€

Entrée / Plat / Dessert - 27€

ENTRÉES - 7€

Poireaux confits, lait ribot et comté

Œuf mollet, champignons et croustons de seigle

Pressé de joue de bœuf, aïoli et salade d'herbes

Maquereau pommes à l'huile, oignons rouges et estragon

PLATS - 15€

Tartare de gîte de bœuf au couteau, sésame, pommes de terre

Filet de poisson du jour (selon arrivage), risotto de petit épeautre

Polenta crémeuse aux herbes et parmesan, fenouil citronné

Suggestion de la semaine

FROMAGES - 7€

Assiette de 3 fromages

DESSERTS - 7€

Tarte aux fruits de saison

Mousse au chocolat à la cuillère

Café gourmand

MENU ENFANT - 13€

Plat / Dessert / Sirop

SNACKING - 12€

DE 11H À 18H

Demander au bar

les Fauves.
www.lesfauves.fr

Provenances et allergènes : tous nos plats sont élaborés à base de produits frais de saison et notre viande est d'origine française • Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes tels que les céréales, le gluten, les crustacés, les œufs, les poissons et produits à base de poisson, les arachides, le soja, le lait (y compris lactose), les fruits à coques, le céleri et produits à base de céleri, la moutarde, les graines de sésame, les anhydride sulfureux et sulfites, le lupin et les mollusques et produits à base de mollusques. Si vous avez des doutes sur la composition des plats, n'hésitez pas à vous rapprocher de notre équipe • Prix nets hors boisson et par personne.

VIN BLANC & PÉTILLANT

LOIRE

	verre - 12cl	btl - 75cl
Cour-Cheverny, François 1 ^{er} , Domaine des Huards, 2018		48€
Cour-Cheverny, François 1 ^{er} , Domaine des Huards, 2018 – magnum		89€
Cheverny, Pure, Domaine des Huards, 2019	5,50€	32€
Cheverny, Pure, Domaine des Huards, 2019 – magnum		59€
Menetou-Salon, Les Athlètes du vin, 2020		31€

BOURGOGNE

Mâcon, Aux Bois d'Allier, Domaine Cordier, 2020		33€
Jean de la Vigne, Domaine Cordier, 2020	6€	33€
Pouilly-Fuissé vieilles vignes, Domaine Cordier, 2020		55€

ALSACE

Sylvaner, Domaine Spielmann, 2019		32€
Riesling, Domaine Spielmann, 2020		34€

LANGUEDOC

Chardonnay, Dans l'air du temps, Domaine Jeff Carrel, 2020		24€
Sauvignon, Dans l'air du temps, Domaine Jeff Carrel, 2020	5€	24€

RHÔNE

Côtes du Rhône, Domaine de la Janasse, 2020		29€
Crozes-Hermitage, Domaine des Lises, 2018		65€

BORDEAUX

Graves, Château Roquefort, 2020	5€	26€
---------------------------------	----	-----

CHAMPAGNE

Grand Cru brut réserve, Domaine Mailly Grand Cru	12€	69€
Réserve, Charles Gouthière		49€

VIN ROUGE

LOIRE

Cheverny, Envol, Domaine des Huard, 2019

verre - 12cl btl - 75cl

6€ 32€

Cheverny, Envol, Domaine des Huard, 2019 – magnum

59€

BOURGOGNE

Maranges, Domaine Ditandy, 2018

45€

BEAUJOLAIS

Moulin à vent, Les Trois Roches, Domaine P.-M. Chermette, 2018

39€

ALSACE

Pinot Noir, Cuvée Fernand, Domaine Fernand Engel, 2020

34€

LANGUEDOC

Côtes du Roussillon Villages, Vin d'Altitude,
Domaine Sous la montagne, 2017

38€

RHÔNE

Côtes du Rhône, Domaine de la Janasse, 2020

5,50€ 28€

Crozes-Hermitage, Domaine des Lises, Equis, 2018

49€

Saint-Joseph, Domaine des Lises, Equis, 2017

55€

BORDEAUX

Vin de Pays de l'Atlantique, Chastelet, Amphore, 2017

6€ 29€

ROSÉ

RHÔNE

Côtes du Rhône, Domaine de la Janasse, 2020

5,50€ 28€

les Fauves.

BIÈRE, APÉRITIF, COCKTAIL

BIÈRE & CIDRE DE NORMANDIE (bouteille)	33cl
Mathilde, blonde légère et florale, 4.2%	6€
Robert, bière ambrée de saison, 5.5%	6€
Rita, bière de blé au curcuma, 3.9%	6,50€
Martine, bière double kveik IPA, 8%	7€
Odile, bière New England IPA, 7.5%	7€
Cidre Lieu Chéri	5€
APÉRITIF	
Pastis de la Seine	3€
Martini	6€
Kir (mûre, violette, pêche)	6€
Kir royal	12€
Lillet tonic	8€
Americano	8€
COCKTAIL	
"Negroni", Campari, martini rouge, bitter, gin, orange	10€
"White Negroni", suze, lillet blanc, bitter, gin, orange	10€
"Spritz", Prosecco, aperol, purezza, orange	9€
"Bay gin tonic", Gin tonic Fever tree, baies de genièvre, baies roses, citron	10€
"Manhattan", bourbon, martini rouge, bitter, cerise	10€
"French Manhattan", Cognac, vermouth, absinthe, bitter, cerise	10€
"Sazerac Cognac", cognac, absinthe, sucre, bitter	11€
"Sazerac Whisky", Whisky, absinthe, sucre, bitter	10€
"Suze tonic", Suze, tonic Fever tree	10€
"Duo de Chartreuse", chartreuse jaune et verte, citron, tonic fever tree	12€
"Dark Daiquiri", rhum ambré, sirop de canne, citron	10€

SPIRITUEUX

WHISKY - Japon

verre - 4cl

Nikka From the Barrel, Japon, 51.4%

9€

Nikka Coffey Grain, Japon, 45%

10€

WHISKY - Grande-Bretagne

Spice Tree, Compass Box, Ecosse, 46%

10€

Peat Pure Islay, Elements of Islay, Ecosse, 45%

9€

Bunnahabhain Staoisha, 8 ans, Signatory Vintage, Ecosse, 40%

9€

Penderyn, Madeira, Pays de Galles, 46%

10€

WHISKY - Etats-Unis

Blanton's Original, Kentucky, 46.5%

11€

Bulleit, Kentucky, 45%

8€

RHUM - Martinique

Neisson, Le Rhum Bio, 52.5%

8€

Neisson, Profil 105, 54.20%

12€

RHUM - Autres origines

Clairin Communal, Haïti, 43%

8€

Hampden, 8 ans, Jamaïque, 46%

9€

CALVADOS - Pays d'Auge

Le Lieu Chéri, AOC Pays d'Auge, 3 ans, 42%

7€

Le Lieu Chéri, AOC Pays d'Auge, 5 ans, 42%

8€

Le Lieu Chéri, AOC Pays d'Auge, 10 ans, 42%

10€

COGNAC

Bourgoin, XO, Double-Lie, 2010, 43%

10€

Bourgoin XO, Eau de mer, 43%

12€

Bourgoin, XO, Microbarrique, 1998, 43%

19€

EAU DE VIE

Eau de vie de cidre, Le Lieu Chéri, 50%

6€

Eau de vie de cognac, Bourgoin 38%

9€

Eau de vie de poire, Morand, Suisse, 43%

9€

Eau de vie de mirabelle, Morand, Suisse, 43%

10€

AUTRES

Armagnac, Montesquiou Monopole, 40%

7€

Chartreuse jaune, 40%

9€

Chartreuse verte, 55%

9€

les Fauves.

CAFÉTÉRIA

EAU

Eau Purezza (plate) 75cl	3€
Eau Purezza (pétillante) 75cl	4,50€
Perrier 33cl	3,50€

JUS & SODA

Jus Alain Milliat 20cl - orange, pomme cox's, tomate	4,50€
Nectar Alain Milliat 20cl - pêche blanche, poire williams, abricot	4,50€
Soda - coca cola, coca cola zero, orangina, limonade, fuze tea	3,50€
Sirop - cannelle, orgeat, grenadine, fraise, cerise, pêche, citron, menthe	2,50€

BOISSON CHAUDE

Expresso ou allongé	2€
Double	4€
Noisette	2,70€
Petit crème	3€
Grand crème	4,20€
Chocolat chaud	4€
Thé Dammann Frères - menthe, jasmin, earl grey, fruits rouges, lapsang, verveine	4€