

LE MIDI

MENU

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

* DU MARDI AU VENDREDI

Entrée / Plat / Dessert - 27€

ENTRÉES - 7€

Gaspacho de concombre et poivrons, haddock et fromage frais

Tarte fine de tomates, olives noires et burratina

Œuf dur bio, condiment aneth et radis

Effiloché de canard aux cacahuètes, vinaigrette d'herbes et mesclun

PLATS - 15€

Hampe de bœuf, oignons nouveaux confits et haricots

Ceviché de dorade aux agrumes, tagliatelles de courgettes

Risotto de romanesco et petits pois

Suggestion du jour

FROMAGES - 7€

Assiette de 3 fromages

DESSERTS - 7€

Tarte au chocolat, chantilly vanille

Clafoutis aux fruits de saison

Tiramisu sésame et caramel

Café gourmand +2€

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

RHÔNE

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

BEAUJOLAIS

Vin pétillant Naïf, Clos sauvage, 2020		37€
--	--	-----

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€

Beaujolais Leynes Bio, Les Fauves, Clos Sauvage, 2020

37€

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.

BIÈRES, APÉRITIFS, COCKTAILS

BIÈRES & 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€
APÉRITIFS	
Pastis de la Seine	3€
Martini	6€
Kir, Kir royal +6€ (mûre, violette, pêche)	6€
Americano	8€
COCKTAILS	
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€
Suze ou Lillet tonic - suze ou lillet, 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€
COCKTAILS SANS ALCOOL	
Les Fauves - citron, soda au gingembre, concombre	6,50€
Spicy Tonic - citron, orgeat, cannelle, tonic, 5 baies	6,50€
La Rose - citron vert, framboise, menthe, jus de pomme, cranberry	6,50€
Caïpirinha tropicale - concombre, citron vert, jus d'ananas, basilic	6,50€

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€