

Maison Lautrec.

PARTAGER

Crostini de burrata 9

Jambon ibérique Pata Negra & cecina de boeuf 13

Sélection de fromages (direct producteur) 11

Tempura de fleur de courgette 12



Les oeufs mayonnaise Kimchi 9

Gaspacho concombre et cerises en pickles 11

Ceviche de daurade nikkei radis noir, lait de tigre 15

Burrata di bufala, purée de melon charentais,
réduction vinaigre de framboise 9

Chirashi de thon rouge, riz noir, avocat, Kasha, condiment ponzu 15

La Pluma ibérique du Lautrec 17

Poulpe grillé, tzatziki maison, pickles de concombre 17

Buns Babka Zana Fried Chicken 14



ACCOMPAGNEMENTS

Belle salade
(Radiccio, endives rouges et jaunes, et vinaigrette agrumes et gingembre) 5

Fried Chicken Dips 9



DESSERTS

Fondant chocolat noir, gel orange sanguine,
noix de pécan caramélisées 7

Tarte déstructurée, Lemon curd, agrumes, sablé sarrasin 9

Fraises, meringue bergamote, glace au yaourt 9
(Glace de chez Glazéd concoctée par Henri Guittet de la ferme Viltain)



Maison Lautrec.

COCKTAILS

BASIL

Vodka infusée au basilic, citron vert,
gingembre, Angostura 12



LAUTREC ROYAL

Champagne, Vodka, purée de framboise,
citron vert, Chambord 14



REINHARDT

Gin, liqueur fleur de sureau, concombre, citron vert,
blanc d'oeuf et poivre de Sarawak 12



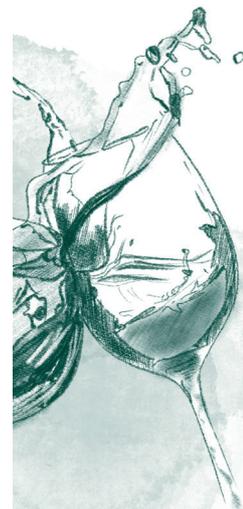
MADAME MARTINI

Rhum Bacardi infusé à l'hibiscus, citron vert,
sirop de sucre maison et fruit de la passion 12



MADAME CLAUDE

Vodka, pastèque, fleur de sureau,
citron vert, blanc d'oeuf 14



Maison Lautrec.

VINS

BLANC

Château d'Or et de Gueules - Sémillant - Chardonnay (BIO) 6 - 29
(Attaque minérale et saline pour un vin fruité et souple)

Domaine Vincent Ricard - Touraine Sauvignon ♥ 7- 35
(sec élégant. Minérale, notes d'agrumes, de poires et de pommes)

Domaine du Coing Saint Fiacre - Chardonnay 8 - 38
(Equilibre étonnant, avec un chardonnay à la maturité)

La Vinoterie - White rabbit - Vallée de la Loire - NATURE ♥♥ 39
(Sec, aromatique, charnu et des notes de pêche blanche)

La Domaine des Forges - Clos du papillon - Savennières 42
(Souple et suave, assure un bon équilibre, notes d'agrumes)

Domaine des Givres - Libre comme l'air - Sauvignon - NATURE 49
(minérale et saline pour un vin fruité et souple)

Domaine de Saint Rombles - Paul Vattan - Sancerre 59
(Très floral, annonce une belle minéralité et notes d'agrumes)



ROSÉ

La Martinette - Rollier - Côtes de Provence 7 - 32

UMA - Petillant naturel - Par Jean Pascal Taïx ♥♥ 8 - 37
(maceration courte, fruits rouges sans sucrosité)



ROUGE

Carpe Libre - Henry Lox - Pays d'oc - Pinot noir - NATURE 6 - 29
(Vin simple et fruité. Arômes de fruits rouges et noirs, aux notes épicées de réglisse)

Nature Posey - Gamay - Sud Beaujolais 7 - 31
(Très beau canon, fraîcheur, et légèreté plein de fruits en bouche)

Domaine Thierry Landry - Cuvée des closeaux 2017 - Chinon 8 - 34
(Des jolies notes de fruits de cassis et de cerises, privilégié le fruit et la légèreté)

La Vinoterie - Red Red Wine - Vallée de la Loire - NATURE 39
(Léger, fruité et élégant)

Domaine Neumeyer - Steinweg - Pinot 2018 ♥♥♥ 40
(Un fruit rouge intense, une bouche souple avec de la rondeur. Une fin minérale bien agréable)

Maupiti - Terre de l'Élu - Loire - Biodynamie 41
(subtil et gourmand, corbeilles de fruits rouges et légèreté)

Domaine Berthet Rayne - Vieille Vignes 2017 - Cairanne 43
(Bouche onctueuse, pleine, riche, d'un équilibre subtil. Arômes de cerises)

Domaine Philippe Colin - Pinot Noir 2017 - Bourgogne 44
(Un vin élégant qui dégage une jolie énergie soutenue par un bouquet net et flatteur)

Georges Descombes - Morgon - Beaujolais - NATURE 44
(Fruité, arômes de prune et de framboise.)

Romana - Chateau la renaissance - Pommerol - Bordeaux - NATURE 47
(Suave, tendre, l'ensemble est très avenant, léger, fluide, avec une jolie finale épicée)

Domaine Philippe Colin - Chassagne-Montrachet 70
(Notes de griotte et de cerise)

Pommard 1er cru - Frédéric Cossard 2017- Bourgogne NATURE 150
(Arômes de framboises et épices. Un grand vin de bourgogné souple et léger)

Maison Lautrec.

BAR

CHAMPAGNE

Piper-Heidsieck Cuvée Brut 14 - 90

Ruinart Brut 110

Ruinart Blanc de Blanc 150



APÉRITIFS

Prosecco - Royal Martini Coupe 8 - Bouteille 39

Kir 7

Kir Royal 12

Martini Bianco, Rosso, Dry 6

Apérol, Campari, Porto 8

Pastis Henri Bardouin 8

Martini Americano 8

Negroni 12

Vodka Martini - Gin Martini 11

Martini Tonic 8



BIÈRES

Calsberg - Pietra - Brooklyn lager (33cl) 6

Grimbergen Blanche (33cl) 6

Corona (33cl) 7

Tigre Bock (Pression) 5

Carlsberg (Pression) 9



Maison Lautrec.

SOFTS

SOFTS

Coca-cola - Coca-cola zéro 5
Perrier 5
Ice Tea Maison 6
Tonic - Ginger Beer 6
Red bull (25cl) 6



JUS DE FRUITS FRAIS & NECTAR DE FRUITS PATRICK FONT

Jus de citron frais 5
Nectar (fabrication artisanale) 6
Pomme
Fraise
Poire Williams
Tomate



EAU MINÉRALE

Thonon - Chateldon (75cl) 6



CAFÉTERIE

Café 3
Déca 3
Double Espresso 4
Café Latté 5
Cappuccino 5
Chocolat chaud 5
Thé « Bonthés Bio » (demandez-nous) 5