

# Home Cooking

## Restaurant & Traiteur

### ~ Carte des boissons ~

#### ~ Apéritifs ~

<b>Bière Blonde ou Panaché</b>	25cl <b>3,90€</b>	33cl <b>4,90€</b>	50cl <b>6,90€</b>
<i>+0,50€ supplément Picon, sirop ou rondelle citron</i>			
<b>Bière Rouget de Lisle du moment</b>	25cl <b>4,90€</b>	33cl <b>5,90€</b>	50cl <b>7,90€</b>
<b>Monaco</b>	25cl <b>3,90€</b>		50cl <b>6,90€</b>
<b>Pastis</b>			2cl <b>3,90€</b>
<b>Porto Blanc / Porto Rouge</b>			6cl <b>4,50€</b>
<b>Kir Aligoté</b>			12cl <b>4,90€</b>
<b>Kir Royal</b> ( <i>crème de fruits cassis, framboise ou pêche de vigne</i> )			12cl <b>6,50€</b>
<b>Coupe de Crémant de Bourgogne</b>			12cl <b>5,90€</b>
<b>Martini Blanc / Martini Rouge / Martini Rosé</b>			6cl <b>4,90€</b>
<b>Rhum Carta Oro / Vodka Eristoff / Gin Bombay Saphirs</b>			4cl <b>6,00€</b>
<b>Whisky Ballantines</b>			4cl <b>5,90€</b>
<b>Whisky Chivas 12 ans</b>			4cl <b>7,90€</b>
<b>Macvin</b>			6cl <b>5,90€</b>

#### ~ Fichets de Vin ~

<b>Rosé du Gard</b> « <i>Les Gardilles</i> », IGP	25cl <b>5,90€</b>	50cl <b>10,90€</b>
<b>Bourgogne Aligoté</b>	25cl <b>5,90€</b>	50cl <b>10,90€</b>
<b>Bourgogne Pinot Noir</b> « <i>Buissonnier</i> », Cave de Buxy	25cl <b>6,90€</b>	50cl <b>12,90€</b>

#### ~ Cocktail avec Alcool ~

<b>Mojito</b> - <i>rhum, limonade, citron vert, menthe fraîche, angostura</i>	<b>6,90€</b>
<b>Piña Colada</b> - <i>classique ou purée de fraise ou purée de passion, rhum, jus d'ananas, purée de coco</i>	<b>6,90€</b>
<b>Soh'rise</b> - <i>soho, jus d'orange, sirop de cerise</i>	<b>6,90€</b>
<b>Blue Lagoon</b> - <i>vodka, curaçao, citron, limonade</i>	<b>6,90€</b>
<b>Marquissette à la framboise</b> - <i>pétillant, coulis &amp; crème de framboise</i>	<b>6,90€</b>
<b>Gin Tonic</b> - <i>gin Bombay, Schweppes tonic</i>	<b>6,90€</b>

# Home Cooking

## Restaurant & Traiteur

### ~ Carte des boissons ~

#### ~ Cocktail sans Alcool ~

<b>Virgin Mojito</b> - classique ou purée de fraise, limonade, citron vert, menthe fraîche	5,90€
<b>Piña Light</b> - jus d'ananas, lait de coco	5,90€
<b>Paradisio</b> - limonade, coulis de fraise, sirop de citron	5,90€
<b>Macumba</b> - jus d'ananas, jus de banane, sirop de cerise	5,90€

#### ~ Boissons sans alcool ~

<b>Sirop à l'eau</b>	2,50€
<b>Eau minérale plate ou pétillante</b>	50cl 2,90€ 1L 3,90€
<b>Diabolo</b>	3,50€
<b>Soft</b> - Coca Cola, Schweppes Tonic ou Agrumes, Fine Thé artisanal, Fine Orange, Limonade artisanale	3,90€
<i>Perrier, +0,50€ Supplément sirop ou rondelle de citron</i>	
<b>Jus de fruits</b> - abricot, pomme, orange, ananas	20cl 3,50€

#### ~ Boissons chaudes ~

<b>Café espresso</b>	2,00€
<b>Thé</b>	3,00€

#### ~ Digestifs ~ \*\* Premium

<b>Rhum arrangé</b> - parfum au choix	4cl 6,00€
<b>Get 27 / Get 31</b>	4cl 6,00€
<b>Cognac</b>	4cl 6,00€
<b>Limoncello</b>	4cl 6,00€
<b>Marc de Bourgogne</b>	4cl 6,00€
<b>Poire William</b>	4cl 6,00€
<b>**Whisky NC'Nean Bio</b>	4cl 11,00€
<b>**Armagnac Castarède</b>	4cl 11,00€
<b>**Rhum «Santa Teresa»</b>	4cl 11,00€

# Home Cooking Restaurant & Traiteur

## ~ Carte des Vins ~

### ~ Vins Blancs ~

<b>Chardonnay</b> <i>Sainte-Marie-La-Blanche, IGP</i>	75cl	<b>21,90€</b>
<b>Mâcon Village</b> <i>«Fleurs Blanches», Cave de Viré</i>	75cl	<b>25,90€</b>
<b>Saint Véran</b> <i>«Les Préludes»</i>	12cl <b>5,90€</b>	75cl <b>33,90€</b>
<b>Coteaux du Layon</b> <i>«Frairie», Domaine de Neuville</i>	12cl <b>6,90€</b>	75cl <b>36,90€</b>
<b>Montagny 1er Cru</b> <i>«Les Coères», Cave de Buxy</i>	12cl <b>7,90€</b>	75cl <b>42,90€</b>
<b>Bouzeron</b> , <i>Maison Chanzi</i>	75cl	<b>45,90€</b>
<b>Rully 1er Cru</b> 2017, <i>«Les Rabourcés», Château de Davenay</i>	75cl	<b>65,90€</b>
<b>Chassagne-Montrachet 1er Cru</b> <i>Domaine Bachelet-Ramonet</i>	75cl	<b>95,90€</b>

### ~ Vins Rouge ~

<b>Côte du Rhone</b> <i>«Les Coudriers»</i>	75cl	<b>18,90€</b>
<b>Mâcon</b> <i>Domaine Alphonse</i>	75cl	<b>24,90€</b>
<b>Bourgogne Pinot Noir</b> <i>«Buissonnier», Cave de Buxy</i>	75cl	<b>29,90€</b>
<b>Brouilly</b> <i>«Voujon», Domaine Ruet</i>	12cl <b>5,90€</b>	75cl <b>32,90€</b>
<b>Hautes Côtes de Beaune</b> <i>Domaine Nuiton Beaunoy</i>	75cl	<b>35,90€</b>
<b>Givry 1er Cru</b> <i>Domaine Steinmaier</i>	12cl <b>8,90€</b>	75cl <b>52,90€</b>
<b>Pernand-Vergelesses</b> <i>Domaine Eddy Morey</i>	75cl	<b>67,90€</b>
<b>Chassagne-Montrachet 1er Cru</b> <i>Domaine Bachelet-Ramonet</i>	12cl <b>12,90€</b>	75cl <b>78,90€</b>
<b>Château Neuf du Pape</b> <i>«Clos de l'Oratoire»</i>	75cl	<b>89,90€</b>
<b>Gevrey Chambertin</b> <i>Domaine Roblot Marchand</i>	75cl	<b>109,90€</b>

### ~ Vins Rosés ~

<b>Les Javelles</b> <i>«Claire de rose», IGP Pays d'Oc</i>	75cl	<b>18,90€</b>
<b>Côte de Provence</b> <i>«Les Notes Bleues»</i>	12cl <b>4,90€</b>	75cl <b>25,90€</b>

### ~ Vins pétillants ~



<b>Crémant de Bourgogne</b> <i>Roger Guy</i>	12cl <b>5,90€</b>	75cl <b>29,90€</b>
<b>Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs</b> <i>Louis Bouillot</i>	75cl	<b>35,90€</b>
<b>Champagne</b> <i>Roger Guy</i>	75cl	<b>55,90€</b>
<b>Champagne</b> <i>«R» de Ruinart</i>	75cl	<b>129,00€</b>

# Home Cooking

## Restaurant & Traiteur

### - A La Carte -

#### - Entrées -

<b>La Soupe à l'oignon :</b> <i>Gratinée, croquette d'oignon, oignons crispy</i>	10,90€
 <b>Le Velouté de légumes :</b> <i>Cromesqui de poisson aux herbes</i>	11,90€
<b>La Croustade d'escargot :</b> <i>À la crème d'ail persillée</i>	12,90€
 <b>L'Oeuf croustillant :</b> <i>Purée de légumes d'antan, Spianata Piccante</i>	12,90€
<b>Le Foie Gras :</b> <i>Pain d'épices, gelée de fruits rouges, confit d'oignons</i>	15,90€

#### - Plats -

<b>Le Poulet Yassa :</b> <i>Recette malienne, oignons, abricot, raisins</i>	15,90€
<b>La Joue de porc :</b> <i>À la bière et au miel</i>	15,90€
<b>Le Paleron de boeuf :</b> <i>Jus gras vinaigré aux herbes fraîches</i>	16,90€
<b>Le Poisson retour du marché :</b> <i>Crème citronnelle, yuzu</i>	16,90€
<b>La Picanha de veau :</b> <i>Basse température, jus asiatique</i>	17,90€

#### - Fromages -

<b>La Faisselle ou Le Fromage blanc :</b> <i>Nature, crème, sucre, coulis</i>	5,90€
<b>L'Assiette de trois fromages affinés AOP</b>	7,90€

#### - Desserts -

<b>La Panna Cotta à la fève Tonka :</b> <i>Coulis de fruits rouges, crumble aux noix</i>	7,90€
<b>Le Baba au rhum :</b> <i>Crème pâtissière rhum vanille</i>	7,90€
<b>La Sphère chocolat noir noisette :</b> <i>Mirliton cacao, crémeux noisette, noisette torréfiée, glace chocolat</i>	8,90€
<b>La Tartelette exotique :</b> <i>Tartare mangue citron vert, coulis de mangue, espuma ananas</i>	8,90€
<b>Le Dôme tiramisu spéculoos :</b> <i>Mousse spéculoos, insert praliné spéculoos, émulsion à la vanille, glaçage miroir café, glace café</i>	8,90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Voir affichage des viandes en restaurant.

Prix TTC service compris.  Déclinable en version végétarienne

# Home Cooking


## Restaurant & Traiteur

~ Menu Découverte ~

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert - **29,90€**

Entrée + Plat + Fromage + Dessert - **34,90€**

### ~ Entrées ~

 **Le Velouté de légumes** : *Croquette de poisson aux herbes*  
ou **La Soupe à l'oignon** : *Gratinée, croquette, oignons crispy*

### ~ Plats ~

**Le Poulet Yassa** : *Recette malienne, oignons, abricot, raisins*  
ou **La Joue de porc** : *À la bière et au miel*

### ~ Fromages ~

**La Faisselle ou Fromage blanc** : *Nature, crème, sucre, coulis*  
ou **L'Assiette de trois fromages affinés AOP**

### ~ Desserts ~

**La Panna Cotta à la fève Tonka** : *Coulis de fruits rouges, crumble aux noix*  
ou **Le Baba au rhum** : *Crème pâtissière rhum vanille*

# Home Cooking

## Restaurant & Traiteur

### ~ Menu Sensation ~

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert - **35,90€**

Entrée + Plat + Fromage + Dessert - **40,90€**

### ~ Entrées ~

**La Croustade d'escargot** : À la crème d'ail persillée

ou 🌿 **L'Oeuf croustillant** : Purée de légumes d'antan, spianata picante

ou **Le Foie Gras** : Pain d'épices, gelée de fruits rouges, confit d'oignons

### ~ Plats ~

**Le Paleron de boeuf** : Jus gras vinaigré aux herbes fraîches

ou **Le Poisson retour du marché** : Crème citronnelle, yuzu

ou **La Picanha de veau** : Basse température, jus asiatique

### ~ Fromages ~

**La Faisselle ou Le Fromage blanc** : Nature, crème, sucre, coulis

ou **L'Assiette de trois fromages affinés AOP**

### ~ Desserts ~

**La Sphère chocolat noir noisette** : Mirliton cacao, crémeux noisette, noisette torréfiée, glace chocolat

ou **La Tartelette exotique** : Tartare mangue citron vert, coulis de mangue, espuma ananas

ou **Le Dôme tiramisu spéculoos** : Mousse spéculoos, insert praliné spéculoos, émulsion à la vanille, glaçage miroir café, glace café

# Home Cooking Restaurant & Traiteur - Menu Dégustation -

49,90€

## - En Sept Actes -

Menu servi à tous les convives de la table, jusqu'à 13h le midi et jusqu'à 20h le soir.

### - Pour Commencer -

Trio de mise en bouche

### - Le Foie Gras -

**Le Foie Gras :** *Pain d'épices, gelée de fruits rouges, confit d'oignons*

### - L'Oeuf -

 **L'Oeuf croustillant :** *Purée de légumes d'antan, spianata picante*

### - La Pause Digestive -

Trou festif de la maison

### - La Viande -

**La Picanha de veau :** *Basse température, jus asiatique*

### - Le Fromage -

Assiette de trois fromages affinés AOP

### - L'assiette Gourmande -

Déclinaison de desserts

# Home Cooking Restaurant & Traiteur

## ~ Formule du Midi ~

Uniquement le midi, du lundi au vendredi  
Hors weekend et jours fériés

Entrée + Plat

**OU**

Plat + Dessert

**14,50€**

Entrée + Plat + Fromage

**OU**

Entrée + Plat + Dessert

**17,50€**

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

**20,50€**