

Cuisine & Vins

SYMPATHIQUES



LES ENFANTS SAGES



LES TAPAS

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Les fameux Croque-Monsieur
à la truffe Les 4 8€
Les 6 12€

♥ La planche de tapas 13€
Sablés parmesan, Wraps gourmands,
Crevettes mayo wasabi

LES ENTRÉES

Oeuf cocotte fermier en meurette,
maillettes au beurre de ferme 10€

Cromesquis de canard, pickles, émulsion au
romarin du jardin 12€

Le feuilleté chèvre, échalotes confites
au miel, champignons et chantilly poivre
sauvage 12€

Les couteaux farcis au beurre citron et
piment d'Espelette 12€

Tartare de bar, huile d'olive des Pouilles,
citron de Menton 14€

Les huîtres de Tatihou
de Saint-Vaast-la-Hougue N°3
6 - 9 ou 12 13€ - 19€ - 26€

LES PLATS

Presse de porc ibérique grillée, sauce chorizo 21€

Le coup de ♥ de Mathieu Tigre qui pleure (220g/pers pour une ou deux personnes)
boeuf mariné à la thaïlandaise juste snacké 1 pers. 25€ ou 2 pers. 47€

Langue de boeuf à l'ancienne, sauce piquante aux cornichons 19€

Tartare de boeuf épicé, coupé au couteau et chips de riz 22€

Suprême de poulet fermier, sauce morilles 24€

Filet de bar, sauce verte aux herbes aromatiques 22€

Coquilles Saint Jacques à l'ail noir, sauce au Sauternes 27€

Tataki de thon aux graines de sésame et agrumes 24€

Coquillettes artisanales havaïses, jambon à la truffe, vieux comté 20€

Coquillettes artisanales havaïses, vieux comté, sauce à la truffe 19€

LA GARNITURE AU CHOIX

Frites maison, coquillettes artisanales au beurre, légumes de saison, salade verte
Accompagnement en supplément 4€

DESSERTS

Riz au lait d'Antoine au caramel beurre salé 8€

La pomme au four de mon arrière grand-mère, crème de la ferme 8€

Brioche perdue, caramel beurre salé, crème anglaise à la fleur d'oranger 9€

Profiteroles des enfants sages 11€

Dôme comme un mont blanc 11€

Le champagne gourmand 18€

Café au thé gourmand 10€

Cocktail Raffaella Purée de coco, liqueur de chocolat blanc Mozart,
amaretto, vodka, blanc d'oeuf 11€

Irish Coffee (Whisky) au French Coffee (Cognac) 10€

MENU ENFANT 13€

JUSQU'À 12 ANS

Filet de bar & frites,
ou coquillettes & jambon
Glace vanille ou riz au lait



Petit-déjeuner, déjeuner, dîner,
cocktail, séminaire d'entreprise,
mariage ou autres événements privés
ou professionnels... nos 5 salons
sont entièrement privatisables.

DE 6 À 90 PERSONNES
NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE DISPOSITION
POUR VOUS RENSEIGNER

LA GRANDE ÉCOLE

TRAVERSEZ LE JARDIN, VOUS Y ÊTES !
OUVERT TOUTE L'ANNÉE. DU LUNDI AU DIMANCHE

Hôtel - Restaurant - Pub - Cours de cuisine - Team Building - Événements

WWW.LA-GRANDE-ECOLE.FR - SUIVEZ-NOUS !

CHAMPAGNES & VINS

LES BLANCS 12,5 CL

Figure Libre Gayda	6,9€
Pouilly fumé	7,9€
♥ Saint Joseph	9,2€
Pessac Léognan	10€
Clos du Château	13€
Chassagne Montrachet	14€

VINS AU VERRE 12,5 CL

LES ROSÉS 12,5 CL

By Ott - Côtes de Provence 7€


LES ROUGES 12,5 CL

Pic Saint Loup	6,5€
Menetau	7,8€
Saint Joseph	9,5€
Lalande de Pomerol	10€
Bourgogne En Montre Cul	12€
♥ Mercurey 1 ^{er} cru	13,5€


LES CHAMPAGNES 75 CL

Théophile Maison Roederer	Coupe 12€	58€	Magnum 110€
Roederer Collection 242		75€	
Roederer Millésimé vintage 2014		95€	

LES VINS ROSÉS 75 CL

By Ott - Domaine Ott - Côtes de Provence AOP 39€ 


Petit frère du domaine OTT Romassan (ci-dessous), le BY OTT est dans la continuité du savoir faire OTT, élaboré avec rigueur et soin. Ce vin offre un magnifique bouquet raffiné, concentré et fruité, aux senteurs d'abricot et de pêche blanche.

Domaines Ott - Château de Romassan - AOC Bandol 54€  Magnum 90€

Plus qu'un vin, c'est une légende que nous vous proposons ! Faisant partie des meilleurs rosés au monde, si ce n'est le meilleur. Ce vin sec, profond et gourmand est élaboré avec les meilleurs raisins. Une découverte que vous ne regretterez pas.

LES VINS BLANCS 75 CL

LANGUEDOC


Figure Libre Domaine Gayda - IGP Pays D'Oc 34€ 

Un chenin blanc avec des notes délicates d'acacia et de fleurs d'oranger ainsi que sur des notes gourmandes de fruits exotiques, une belle découverte.

BOURGOGNE

Macon-Peronne en Chassigny - AOC Bourgogne 39€

Ce vin est une sélection de parcelles du lieu-dit En Chassigny regroupant 10 hectares de vignes. Il est récolté et vinifié sans ajout de sulfite. Une belle intensité fruitée, avec une agréable tension en finale, propre à nos appellations Mâcon.

Saint Aubin en Verseau - AOP Saint Aubin 62€ 

Ce Saint Aubin offre un nez concentré, avec de belles notes de fruits frais (abricot et agrumes). En bouche un vin bien structuré, avec une belle minéralité.

Le coup de ♥ de Damien Le Clos du château de Meursault 69€

Elaboré à partir de vignes chardonnay situées à 60% sur le domaine Meursault, ce vin est le petit frère du véritable, reconnu et tant apprécié Meursault blanc. Ce cru frôle l'excellence avec un nez expressif de fruits frais type agrumes.

Chassagne Montrachet. Louis Jadot - AOC Chassagne Montrachet. 86€ 

Ce Chassagne offre un joli nez expressif aux notes beurrées briochées. Sa bouche est généreuse et longue portée sur un délicat boisé.

Corton Charlemagne. Louis Jadot - Grand cru 2018 263€

Le Corton Charlemagne du Domaine des Héritiens Louis Jadot est un très grand Bourgogne blanc aux arômes complexes évoquant la cannelle, les fleurs blanches, l'ambre, le poivre. C'est un vin puissant marqué par son terroir.

LOIRE

Menetau La Croix Margot - AOC Menetau Salon 29€

Un Nez vif et fruité, une bouche ronde et une belle longueur permettent d'apprécier les arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Pouilly Fumé. Château de Tracy. Cuvée Melle de T. AOC Pouilly Fumé 41€  1/2 Bout. 21€

Le Pouilly Fumé est issu du Sauvignon blanc à partir de vignes trentenaires. Les grains du raisin à maturité se recouvrent d'une pruine fumée ce qui explique le nom. Cependant, ce vin offre une palette de notes fruitées incomparables (citron, pamplemousse) permettant de jolis accords avec les mets à base de fruits, poissons et crustacés.

Anjou blanc en Chenin. Domaine Ogereau - Vin biologique certifié 44€

Sur des terroirs de schistes des coteaux du Layon. Sa bouche ample et généreuse, grande tension minérale en fin de bouche apportant de l'énergie et de la fraîcheur. Un très beau Chenin.

Pouilly Fumé. Château de Tracy. 101 rangs - AOC Pouilly Fumé 93€

Les « 101 Rangs » font l'objet d'une sélection stricte de raisins provenant uniquement des plus vieux pieds de Sauvignon, plantés dans la plus ancienne vigne du château. Cette parcelle unique est située sur l'un de nos plus beaux terroirs de Silex. La production est confidentielle, avec seulement 6878 bouteilles.

LES VINS BLANCS 75 CL

RHÔNE


Le coup de ♥ de Dennis Saint Joseph. AOC Saint Joseph 44€ 
Domaine des Amphores, Altitude 300

Vin biologique certifié, beaucoup de bouquet, senteurs de fleurs d'Acacia, pêche blanche, onctueux et long en bouche.

Condrieu J Denuzière - AOP Condrieu 84€
Le Condrieu de J Denuzière est un vin blanc sec et exclusif cultivé sur la commune de Vérin. Le vin a été en partie élevé en fûts de chêne, mais sans exagération pour conserver une fraîcheur fruitée et une élégance que l'on ne trouve que dans le Viognier de Condrieu.


SUD-OUEST

Jurançon « Moelleux » Appellation Jurançon Contrôlée - Les amours de la reine 34€
Un grand Jurançon moelleux tout en gourmandise aux arômes intenses et délicieux de fruits exotiques. Idéal en apéritif ou avec notre terrine de foie gras.

Le Colombier de Brown - Appellation Pessac Léognan 49€ 
Une jolie couleur d'un jaune légèrement prononcé avec une belle brillance, des notes de fruits blanc frais. En bouche, l'attaque est douce et ample avec une légère salinité finale.

LES VINS ROUGES 75 CL


BORDEAUX

Château Belles-Graves - AOC Lalande de Pomerol 48€ 
Ce Lalande de Pomerol offre une belle fraîcheur gourmande mêlant petits fruits rouges et noirs. Les tanins sont bien présents et la finale joliment boisée. Une belle découverte.

Château Bardins - AOC Pessac Léognan 58€
Des Arômes de fruits rouges très mûrs, vanille douce, épices, bouche savoureuse avec des tanins gras, de la persistance et une grande vigueur en finale. Beaucoup de personnalité.

Smith Haut Lafitte - Grand cru classé de Graves 2007 180€
AOC Pessac Léognan
Château Smith Haut Lafitte 2007 est un séducteur né avec sa robe pourpre, son nez de cerise, de prune rouge et d'épices. Il révèle à la fois une bouche souple et persistante avec quelques rondeurs et de la gourmandise. Un péché mignon.

LANGUEDOC

Pic Saint Loup - Les déesses muettes « exception » 29€ 
AOC Pic Saint Loup
Peu connu mais tant apprécié, il se définit principalement au nez comme à la bouche par ses fruits très mûrs (mûre, cassis..). Puissant, tannique et légèrement épicé.

Chemin de Moscou. Domaine Gayda - IGP Pays D'Oc 46€
Moscou est le nom cadastral des parcelles du domaine. Le chemin qui monte du village à travers les vignes jusqu'à la cave est le bien nommé Chemin de Moscou. Une robe rouge aux reflets violette. Le Nez est puissant et complexe. Il offre des notes de fruits noirs frais et florales de violette.

LOIRE

Domaine La Croix Margot - AOC Menetou Salon 39€ 
Ce moût est un rouge typique du pinot noir. Ayant une bouche bien structurée, la matière est dense, ses tanins sont fins et fondus. La finale de ce vin est jolie sur des notes de cassis et groseille.

Domaine Denizat Sancerre Osmoze - Sancerre rouge AOP 46€
Un vin élégant et juteux doté d'agréables notes de fruits rouge frais (fraise, noyaux de cerise). Finesse et profondeur s'associent parfaitement apportant équilibre et volupté à ce pinot noir .

RHÔNE


Domaine Barou Un Autre Monde - AOC Saint Joseph 49€ 
Un vin pur plaisir pour la délicatesse de sa bouche et son fruité. Il est un peu considéré comme un velouté de fruits rouges. Vin biologique certifié.

Côte-Rôtie La Germine. Duclaux - AOC Côte-Rôti 96€
La Germine, nommée ainsi en hommage à un ancien lieu-dit non loin, est un vin équilibré qui représente parfaitement l'appellation Côtes Rôties. La cuvée possède un nez racé évoquant les arômes d'épices, de fumées et de fruits noirs. Une fois en bouche, le vin se délecte dans un ensemble soyeux et propose une belle longueur.

BOURGOGNE

Bourgogne en Montre Cul, château de Marsannay 54€ 
Situé sur l'extrémité nord de la côte de Nuits, ce 100% pinot noir a une robe intense et profonde. Doux et fruité, il s'accorde aussi bien avec un poisson qu'une viande.

Givry. Domaine Besson. Le Haut Colombien - AOC Givry 59€
Le Givry rouge AOC « le Haut colombien » est caractérisé par l'expression de fruits rouges charnus et par des tanins veloutés qui lui confèrent une grande souplesse.

Le coup de ♥ de Mathieu Mercurey Sazenay 1^{er} cru. Louis Jadot 69€ 
Appellation Mercurey 1^{er} cru contrôlée
Situé en côte Chalonnaise à 300 mètres d'altitude, ce Mercurey bénéficie d'une vendange manuelle et soigneuse. Après une macération en cuve ouverte et un élevage de 18 mois en barrique, on découvre un produit de caractère, doux, fruité et d'un pourpre envoûtant.

Geurey Chambertin- La Justice - Château Marsannay 97€
Grand habitué des récompenses des guides spécialisés, le château de Marsannay nous propose un vin élégant à la structure charnue et chaleureuse. Le pouvoir de séduction de cette cuvée opère déjà au nez par ses notes précises de griottes, de pain toasté et de fougère.

Vosne-Romanée les Chaumes 1^{er} cru - AOC Vosne-Romanée 1^{er} cru 170€
Un Joyaux de la Bourgogne, le Vosne-Romanée a cette particularité d'offrir un jus si rare et particulier. Il y mêle avec beaucoup de délicatesse de soyeux tanins et une persistance en bouche dû à la cueillette de fruits bien murs et soigneusement sélectionnés. En conclusion il est d'une très belle pureté aromatique avec des tanins fermes et stylés. Bonne dégustation.

BEAUJOLAIS

Saint-Amour Domaine Hamet Spay - AOC Saint Amour 32€ 1/2 Bout. 21€
Un vin qui ne cesse de voir grandir son nombre d'amoureux avec son corps tendre et harmonieux. Laissez-vous tenter par ce vin si fin, équilibré, qui conserve tout le fruit du cépage Gamay et qui laisse entrevoir sous la robe rubis de délicieux arômes de Kirsch.

Domaine Jean Paul Brun- AOC Fleurie 41€
Un rouge intense. En bouche une attaque veloutée avec des tanins fondus légèrement épicée à dominante fruits rouge, cassis & mure.

LES BOISSONS

SOFTS ET JUS DE FRUITS & EAUX

Coca cola, Coca Cola zéro, Perrier (33cl)	5€
Orangina, Feuer tree tonic, Ice Tea (25cl)	5€
Sirap à l'eau (20cl)	2,5€
Diabolo (20cl)	4,5€
Jus de fruits artisanaux	
Charles Papillon (25cl)	6€
Evian, Badoit 50cl .. 4,5€ 100cl ...	6,5€
Châteldon (75cl)	7€

BIÈRES ET APÉRITIFS

Heineken, Panaché, Monaco (25cl)	4,5€
Sérieux (50cl)	7,5€
Duئل à la pression (25cl)	6€
(33cl)	7,0€
Picon bière (25cl)	5€
Bières bouteilles : (Blanche, Heineken sans alcool) ...	6€
L' Haurais Bière : (blonde, IPA, Bière du moment) ..	7€
Verre de cidre de Monsieur Simon (16cl)	5€
Cidre de Monsieur Simon (75cl)	15€
Coupe de Champagne (12cl)	12€
Kir (12cl)	4,5€
Kir Royal (12cl)	10€
Pastis, Ricard, Absinthe (2cl)	4,5€
Martini rouge, blanc, Campari (6cl)	6€
Porto rouge, blanc (8cl)	5€
Rhum Havana, Absolut Vodka, Gin, Jameson (4cl)	7€
Rhum Havana nejo especial (4cl)	8€
Addition soda	+0,5€
Addition tonic	+1€

BOISSONS CHAUDES

Café	2,2€
Thé, Café crème, Chocolat chaud	3,9€
Cappuccino, café / Chocolat viennois	4,2€
Irish Coffee (Whisky)	10€
French Coffee (Cognac)	10€

NOS COCKTAILS

Spritz (20cl)	10€
Moscow mule (20cl)	10€
Mojito (30cl)	10€
Les Enfants Sages sans alcool (20cl)	8€
Virgin Mojito sans alcool (20cl)	8€
Framboise (20cl) Purée de Framboise, sirop fruits de la passion, jus de citron, thé rose framboise	9€

NOS CRÉATIONS (30cl)

Cocktail du mois	12€
La Paire Cognac, purée de Paire, sirop de Vanille, jus de citron, Martini Prosecco	12€
Le Citrus Vodka, Italicus, Miel, sirop de citronnelle, jus de citron, Jus d'abricot	12€
La Fleur Rhum havana, liqueur Saint Germain, sirop de gingembre, purée de mangue, jus de pomme	12€

Pour un cocktail classique, demandez-nous !

Nos barmans seront ravis de le réaliser pour vous.

AUTRES ALCOOLS (4cl)

Jack Daniel's ou Ballantine's	8€
Bourbon maker's mark (4cl)	9€
Aberlour	12€
Scapa Glansa	13€
Lagavulin 16 ans	15€
Rhum Mezan XO	13€
Rhum J.M. Millésime 2011	16€
Rhum Clément 2002	22€
Plymouth Gin	9€
Gin Citadelle	11€
Roku Gin	12€

DIGESTIFS (4cl)

Calvados d'exception 18 ans	14€
Calvados 12 ans	10€
Cognac Camus de l'île de Ré	12€
Armagnac Clos Martin XO	12€
Eaux de vie (poire, mirabelle, de cidre), Get 27 et 31, Baileys	9€