

# *Le Saint Boniface*

# Le Saint Boniface

## Les entrées

LES 6 HUÎTRES CREUSES DE NORMANDIE <i>Fine de Claire n°2</i>	21.00
LA CERVELLE DE VEAU <i>sauce tartare</i>	15.00
LES RILLETTES D'OIE <i>confiture d'oignons et pain au levain toasté</i>	12.00
LE PÂTÉ DE CAMPAGNE <i>confiture d'oignons et pain au levain toasté</i>	13.00
LES 9 ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>beurre persillé maison</i>	15.00
LES ŒUFS POCHÉS EN MEURETTE <i>au beaujolais</i>	16.00
LES FILETS DE HARENG FUMÉS <i>salade tiède de pommes de terre et moutarde à l'ancienne</i>	14.00

## Les viandes

L'ONGLET DE VEAU <i>grillé, sauce à l'Epoisses et Marc de Bourgogne, frites</i>	+/- 220 gr 26.00
LE FILET AMÉRICAIN <i>tartare de boeuf irlandais préparé, salade et frites</i>	+/- 170 gr 23.00
LE FILET PUR HOLSTEIN <i>Grillé, beurre maître d'hôtel, frites maison et salade</i>	+/- 240 gr 34.00
<i>Grillé, sauce béarnaise ou champignons ou deux moutardes, frites et salade</i>	36.00
<i>Poêlé, sauce au poivre concassé et cognac</i>	38.00

## Les poissons

L'AILE DE RAIE <i>au beurre noisette, câpres et pommes de terre Grenaille</i>	26.00
LA QUENELLE DE BROCHET <i>sauce Nantua et riz</i>	22.00

## Les suppléments

PORTION DE FRITES	4.00
GRATIN DAUPHINOIS	4.50
PETITE SALADE	4.00
ALIGOT	6.00

# Le Saint Boniface

Les incontournables	LES TRIPES À LA MODE DE CAEN	24.00
	LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A <i>grillé nature, sauce aux deux moutardes/ champignons/ beurre d'escargots</i>	26.00
	LA TÊTE DE VEAU À LA PARISIENNE <i>sauce Gribiche et pommes de terre grenaille nature</i>	27.00
	ANDOUILLETTE DE VEAU GRATINÉE AU CHAOURCE <i>servie avec des frites</i>	24.00
	LA CUISSE DE CANARD CONFITE <i>sauce au Bergerac, gratin dauphinois et légumes</i>	26.00

Les fromages	PORTION DE 2 FROMAGES	11.00
	PORTION DE 4 FROMAGES	15.00

## Les desserts

ILES FLOTTANTES	8.00
NOUGAT GLACÉ <i>et coulis de framboise</i>	8.00
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>et crème anglaise</i>	8.00
BABA AU RHUM <i>et crème anglaise</i>	9.50
PARIS-BREST <i>et crème anglaise</i>	11.00
LES PRUNEAUX À L'ARMAGNAC <i>et glace aux noix</i>	8.00

## Les glaces

SORBET POMME OU POIRE <i>arrosé au Calvados ou Poire Williams</i>	10.00
COLONEL	10.00
SORBETS ET GLACES <i>citron, poire Williams, framboise, pomme verte, caramel beurre salé, noix, et vanille</i>	7.00

# Le Saint Boniface

Les apéritifs				
	LILLET ROSÉ	7.00	RIVESALTES AMBRÉ 1982	12.00
	LILLET ROUGE	7.00	MUSCAT DE RIVESALTES	7.00
	LILLET BLANC	7.00	PINEAU DES CHARRENTES	7.00
	LILLET SPRITZ	9.00	HUGO	9.00
	APEROL SPRITZ	9.00	POMMEAU DE NORMANDIE	7.00
	BLANQUETTE DE LIMOUX	7.00	GIN-TONIC BOMBAY DRY	9.00
	KIR ROYAL	7.50	GIN-TONIC BLIND TIGER	10.50
	KIR CASSIS	7.00	WHISKY J&B OU GLENLIVET	8.00
	POUSSE-RAPIÈRE	8.00	PASTIS HENRI-BARDOUIN	8.00
	PROSECCO 3% VOL "A. BUBBLY"	7.00	PASTIS ARDENT	10.00
	JURANÇON DOM CAUHAPÉ	8.50	COUPE CHAMPAGNE	10.00
	VERVEINE DE VINCENT	10.00	VIRGINIE T. BRUT	
	BANUYLS RIMAGE	11.00		

Les Pots Lyonnais		LE VERRE	25 CL	50CL
Rouge	SYRAH GRENACHE «LES CHINEURS» CÔTES DU RHÔNE NON FILTRÉ 2019	7.00	13.00	22.00
	BEAUJOLAIS «LES GRIOTTES» DOM. P. M. CHERMETTE 2021	7.50	14.00	23.00
Blanc	CHARDONNAY «ÉCHAPPÉE GOURMANDE» C.D ET J.F. 2020	7.00	13.00	22.00
	CABERNET BLANC 2019 « LA COLOMBETTE » [BIODY]	7.50	14.00	23.00
Rosé	VIN DE PAYS D'OC 2021 « FANDANGO »	6.50	12.50	21.50

Les bulles			
	BLANQUETTE DE LIMOUX		38.00
	PROSECCO BIANCO 3% VOL "ANNICK BUBBLY"		32.00
	PROSECCO ROSATO 3% VOL "ANNICK BUBBLY"		32.00

## Les Champagnes

VIRGINIE. T. BRUT NATURE	70.00
VIRGINIE. T. BRUT NATURE MILESIMÉ 2009	97.00
VIRGINIE T. BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT	99.00
ULLENS BRUT DOMAINE DE MARZILLY	110.00

# Le Saint Boniface

## Les Vins Rosés

CÔTES DE PROVENCE AOP « QUAT'SAISONS » DOMAINE LA MASCARONNE 2020	36.00
CORBIÈRES CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2020	36.00

## Les Vins Blancs

### Vins doux

JURANÇON «BALLET D'OCTOBRE» DOMAINE CAUHAPÉ 2018	52.00
--	-------

## Côtes du Rhône

«LA CICADA» DOMAINE CHANTE CIGALE 2021	24.00
--	-------

## Val de Loire

«LE PETIT BUISSON» LE CLOS DU TUE-BOEUF 2022	47.00
CHENIN SEC H. MARIONETT 2020	42.00

## Alsace

ALSACE AOC «PIERRES SAUVAGES » VIGNOBLE DU RÊVEUR 2020	37.00
ALSACE AOC «VIBRATIONS » VIGNOBLE DU RÊVEUR 2020	44.00

## Bourgogne

BOURGOGNE ALIGOTÉ DOMAINE LA SARAZINIÈRE 2018 [BIO]	52.00
CHABLIS CLOTILDE DAVENNE 2021	56.00

## Languedoc – Roussillon

VIN DE PAYS D'OC CHARDONNAY « CENT POUR CENT » DOMAINE LAPIERRE 2020	25.00
« LES CANILLES » DOMAINE RIBIERA 2021 [BIO]	41.00
« LA PETITE SOEUR D'ARVINE » LUC REYNAUD 2021 [BIO]	27.00
CHARDONNAY DEMI-MUID DOMAINE LA COLOMBETTE, F. PUGIBET 2020 [BIO]	40.00

## Sud-Ouest

VIN DU LOT « LE ROC BLANC » FAMILLE RIBES 2022	32.00
--	-------

## Vins nature France et Italie

ALSACE ZELLBERG « L'HERMITAGE » JULIEN MEYER 2017/2018	46.00
« QUARTO VUOTO » ALCHIMIA 2021	43.00
« MAGNETIC FLUO » ALCHIMIA 2021	50.00
ROSATO « PIETRA FILOSOFALE » ALCHIMIA 2021	43.00

# Le Saint Boniface

## Les Vins Rouges

### Sud-ouest

BERGERAC « LA GLOIRE DE MON PÈRE » CHÂTEAU TOUR DES GENDRES 2019 [BIO]	39.00
CAHORS « HAUTE CÔTE DE FRUIT » F. JOUVES 2022 [VIN NATURE]	34.00
CAHORS CHATEAU DU CÈDRE « EXTRA LIBRE » [VIN NATURE] ÉLEVÉ 12 MOIS S. SULFITES 2021	49.00
CAHORS CHÂTEAU DU CÈDRE « LE CÈDRE » 2019 [BIO]	90.00

### Beaujolais

MORGON DOM CHASSELAY 2020 [BIO]	48.00
BROUILLY DOM CHASSELAY 2019 [BIO]	52.00
MOULIN À VENT « LES TROIS ROCHES » DOM. DU VISSOUX 2021 [BIO]	55.00
CHIROUBLES « VIN DE KAV » KARIM VIONNET 2020 [VIN NATURE]	49.00
BEAUJOLAIS AOC « LA GALOCHE » DOMAINE SAINT-CYR 2022 [VIN NATURE]	45.00

### Val de Loire

VALENÇAY GIBAUT 2021	26.00
« VIN ROUGE » LE CLOS DU TUE-BOEUF 2022 [VIN NATURE]	40.00
CÔT TOURRAINE « L'AUDACIEUSE » GIBAUT 2020	26.00
GAMAY TOURRAINE « RENAISSANCE » HENRY MARIONETT 2020 [VIN NATURE]	59.00
GAMAY TOURRAINE « PREMIÈRE VENDANGE » HENRY MARIONETT 2021	49.00

### Languedoc – Roussillon

MINERVOIS AOP PIERRE CROS 2020	29.00
COSTIÈRE DE NÎMES AOP « LE PLURIEL » SYLVAIN BOUTÉE 2021 [BIO]	28.50
FITOU « ORIGINES » BERTRAND-BERGÉ 2020 [BIO]	31.00
FITOU « LES MÉGALITHES » BERTRAND-BERGÉ 2020 [BIO]	45.00
CINSAULT « LES 3 TERROIRS » H. CHABERT 2021 [BIO]	38.00
CÉVENNES « FREESIA » DENYS ARMAND 2022 [BIO]	26.00
PAYS D'HÉRAULT « LES CREISSES » P. CHESNELONG 2021 [BIO]	47.00
COTEAUX DU LANGUEDOC « CHÂTEAU PECH REDON » BOUSQUET 2019 [BIO]	42.00

### Haute Saône

LA RÉSERVE DE L'ALOUETTE PASCAL HENRIOT 2022 [BIO]	42.00
--	-------

### Côtes et vallée du Rhône

DUCHÉ D'UZÈS « CUVÉE RUBIS » DOMAINE REYNAUD 2019 [BIO]	29.00
VAQUEYRAS « ARABESQUE » DOMAINE MONTVAC 2020 [BIO]	45.00
GIGONDAS « ADAGE » DOMAINE MONTVAC 2021 [BIO]	52.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DOMAINE CHANTE CIGALE 2019 [BIO]	75.00

# Le Saint Boniface

## Provence

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE « ÉOLE ROUGE » DOMAINE D'ÉOLE 2020 [BIO] 37.00

## Bourgogne

IRANCY GABIN ET FÉLIX RICHOUX 2018 50.00

RULLY DOMAINE LES ROIS MAGES 2020 70.00

## Bordeaux

BORDEAUX SUPÉRIEUR CHÂTEAU LA MOTHE DU BARRY JOËL DUFFAU 2019 [BIO] 35.00

BORDEAUX AOC « LA CUVE À MON LOUP » JOËL DUFFAU 2021 [BIO] 36.00

## Vins nature Italie

« MESCALITO » ALCHIMIA 2021 45.00

« TAGADA » GIOSTRA 2021 36.00

« CAROUSEL » GIOSTRA 2021 50.00

## Les bières

VEDDETT BLONDE 5.00

HOEGARDEN BLANCHE 4.50

MAREDSOUS BRUNE 5.00

JAMBE DE BOIS 5.00

KRIEK MORTE SUBITE 4.50

## Les soft

CHAUDFONTAINE 50CL 4.50

EVIAN 50CL 4.00

COCA-COLA/ZERO 3.00

SHWEPPE TONIC 3.00

THÉ GLACÉ/LIMONADE MAISON 3.50

## Les boissons chaudes

CAFÉ ET DÉCAFEINÉ 3.00

THÉS ET INFUSIONS 3.50

CAPPUCCINO 4.00

## Les digestifs

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE 8.00

CALVADOS 6 ANS DESFRIECHES 11.00

COGNAC HENNESSY 9.00

ARMAGNAC CLÉS DES DUCS VS 8.00

COINTREAU 8.00

LES EAUX-DE-VIE G. MICLO:

MARC DE GEWURZTRAMINER 9.00

FRAMBOISE GRD RESERVE 10.00

MIRABELLE GRD RESERVE 10.00

POIRE WILLIAMS GRD RESERVE 10.00

WISKY SINGLE MALT LA SALAMANDRE 14.00

WISKY SINGLE MALT ARDENT 15.00

RHUM ARDENT 14.00

VIEILLE EAU DE VIE DE PRUNE DU PERIGORD 15.00

VIEILLE EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS 15.00

BAS ARMAGNAC DARROZE 8 ANS 12.00

ELIXIR COIRON VERT (CHARTREUSE) 10.00