



La Petite Venise

MONTARGIS

NOS ENGAGEMENTS & FOURNISSEURS LOCAUX



MAISON E. CHAVASSIEUX

Installé en Haute-Loire, Emmanuel produit des saucisses fraîches et des salaisons au vrai bon goût de viande de porc fermier. La viande utilisée provient de cochons nourris aux céréales et au grand air. Une fois travaillée au couteau, elle est assaisonnée de vin naturel, de sel de Millac et autres assaisonnements, avant de farcir de vrais boyaux de porc, afin que l'ensemble devienne saucisse !



NOTRE EAU CASTALIE

Fondée en 2011, CASTALIE est une entreprise française de l'Economie Sociale et Solidaire. Un renforcement de notre démarche durable.

Sa mission ? Mettre fin à la folie des bouteilles en plastique en proposant des fontaines produites en France et en Italie, qui produisent une eau microfiltrée au goût neutre.



MAZET DE MONTARGIS FACTORIE MAZET

La maison Mazet, reconnue comme une institution de la gastronomie française depuis 1636, est classée *Entreprise du Patrimoine Vivant*. La Prasline traditionnelle peut se parer du titre de plus ancien bonbon de France. Sa reprise par le Chef Hugues Pouget a donné naissance à la Factorie Mazet, première pâtisserie artisanale de Montargis autour du praliné !



LES JEUNES POUSSES DE CORTRAT

Les Jeunes Pousses de Corthat est une exploitation en agriculture biologique située aux portes de l'agglomération montargoise. Maraîcher depuis 6 ans, Aurélien Lombard cultive des légumes de saison, quelques petits fruits et aromate.

MENU DÉJEUNER 42 €

Entrée

Risotto au pesto de brocoli
ou Crème brûlée aux champignons
ou Truite confite en marmite
ou Bagna Cauda (*supplément de 3€*)
ou Crevettes crispy (*supplément de 3€*)



Plat

Courge Jack Be Little farcie
ou Rôti de dinde roulé au pesto de pistache
ou Chaudrée du Loiret
ou Poitrine de porc laquée à l'orange
ou Plat de côtes (*supplément de 5€*)
ou Filet de sandre (*supplément de 5€*)
ou Hot Pot, fondue à notre façon (*supplément de 5€*)



Dessert du jour

Dessert au coeur de la saison
ou Crème brûlée
ou Glace ou Sorbet



Café

MENU DÉCOUVERTE 50 €

Risotto au pesto de brocoli
ou Crème brûlée aux champignons

Chaudrée du Loiret

Filet de sandre
ou Poitrine de porc

Assiette de fromages

Dessert au coeur de la saison
ou Dessert de la Factorie Mazet
(supplément de 5€)

MENU MOUSSAILLON 12 €

Midi et soir - jusqu'à 12 ans

Tenders de poulet
Pomme de terre, salade
ou Fish & Chips

Glace ou Sorbet
2 boules
ou Crème brûlée
(supplément de 4€)

POUR L'APÉRO

- Truite fumée**9 €
Blinis aux herbes, crème de moutarde
- Sélection de salaisons
de chez Emmanuel Chavassieux**10 €
Cornichons

POUR COMMENCER

-  **Risotto au pesto de brocoli**14 €
Parmesan, pignons, crackers de chou kale
- Crème brûlée aux champignons**16 €
Poudre de truffe, chips de jambon de pays
- Bagna Cauda**16 €
Sauce chaude à l'ail, anchoix, noix, légumes crus de saison
- Truite confite en marmite**16 €
Condiments
- Crevettes crispy**18 €
Salade, herbes vietnamiennes, sauce acidulée

POUR CONTINUER

-  **Courge Jack Be Little**21 €
Farcie au trois riz, champignons, noix de pécan, cranberries
- Rôti de dinde roulé au pesto de pistache**22 €
Pommes de terre, pousses d'épinards
- Chaudrée du Loiret**22 €
Poissons de rivière, coques, poireaux, pommes de terre
- Poitrine de porc**24 €
Laquée à l'orange, purée de pommes de terre, chou chinois braisé au parmesan
- Plat de côtes**26 €
Malfatti au fromage, mini légumes de saison, gratin de topinambours
- Filet de sandre**26 €
Nouilles de riz, pakchoï, butternut, aubergine, sauce Laksa
- Hot Pot, fondue à notre façon,
pour 2 personnes**52 €
Boeuf ou poulet, légumes de saison, riz, condiments

POUR CONCLURE

- Assiette de fromages**9 €
- Glaces & Sorbets Hugo & Victor, 3 boules** 7 €
Vanille / Chocolat / Caramel / Praliné (Mazet) / Clémentine
Mangue-Passion et épices douces / Verveine de Cortrat / Citron jaune
- Crème brûlée à la vanille**7 €
- Au cœur de la saison**8 €
- Tiramisu au praliné**10€
- Dessert de la Factorie Mazet**10€

EAUX

Eau Plate Castalie 75 cl	3 €
Eau Pétillante Castalie 75 cl	3 €

BIÈRES

Bière L.B.F (*Artisanales et locales, produites dans le Loiret*)

Bière Pression : Pale Ale blonde Bio 33 cl	5 €
India Pale Ale (IPA) / Bio 33 cl	6 €
Dubbel Ambrée / Bio 33 cl	6 €

SOFTS

Sirop artisanal français Bacanha Bio :

<i>Grenadine, menthe, passion, sureau, gingembre</i>	2,5 €
Coca-Cola 33 cl	5 €
Coca-Cola Zéro 33 cl	5 €
Orangina 25 cl	5 €
Ice Tea 25 cl	5 €
Perrier 33 cl	5 €
Limonade 25 cl	5 €
Ginger Beer Bio - Produit en France 25 cl	6 €
Water Tonic Bio - Produit en France 25 cl	6 €

Jus Les Vergers de Manse / Val de Loire :

<i>Au choix : Pomme, orange, tomate</i>	6 €
---	-----

APÉRITIFS

Martini Blanc / Rouge 4 cl	5 €
Campari 4 cl	5 €
Ricard 2 cl	5 €
Cocktail classique (<i>sur demande</i>)	10 €

COCKTAILS

Classique	10 €
Sur demande	
La Petite Venise	12 €
Whisky, sirop de prasline Mazet, Angostura bitter	
Venetiano (<i>Americano à notre façon</i>)	12 €
Gin, Campari, sirop maison de vin rouge	
Tomilho Spritz	12 €
Vodka, sirop maison de thym, jus de citron, ginger beer, prosecco	

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

La Coupe 12 cl	13 €
Champagne Brut 75 cl	70 €
Champagne Blanc de Blancs 75 cl	95 €
Champagne Rosé 75 cl	95 €
Champagne 2014 75 cl	140 €
Magnum Blanc de Blancs 150 cl	190 €

VINS EFFERVESCENTS

• AOP Vouvray, 75 cl	
Méthode Traditionnelle Brut	26 €

VINS AU VERRE

Rouge

• AOP Chinon, 12 cl	
La Croix de Bois, Domaine Gouron	6 €
• AOP Saint-Georges-Saint-Emilion, 12 cl	
Château Macquin	9 €

Blanc

• AOP Coteaux du Giennois, 12 cl	
Villargeau Blanc, Domaine du Villargeau	6 €
• AOP Bourgogne, 12 cl	
Chardonnay Vieilles Vignes, Domaine du Château Philippe le Hardi	9 €

Rosé

• IGP Méditerranée, 12 cl	
Kairos, Château du Rouët	6 €
• AOP Côtes de Provence, 12 cl	
M de Minuty	9 €

DEMI-BOUTEILLES

• AOP Sancerre, 37,5 cl	
La Mercy Dieu, Domaine Bailly-Reverdy	19 €
• AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, 37,5 cl	
Les Quarterons, Thierry & Xavier Amirault	19 €

VINS ROUGES

- AOP Chinon, 75 cl - 2021
La Croix de Bois, Domaine Gouron..... 19 €
- AOP Brouilly, 75 cl - 2021
Domaine Tavian, Pardon & Fils..... 27 €
- AOP Lirac, 75 cl - 2020
Roc Epine, Domaine Lafond..... 29 €
- AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, 75 cl - 2021
Les Quarterons, Thierry & Xavier Amirault..... 30 €
- AOP Saint-Georges-Saint-Emilion, 75 cl - 2020
Château Macquin..... 32 €
- AOP Bourgogne, 75 cl - 2021
**Pinot Noir Vieilles Vignes,
Domaine du Château Philippe le Hardy**..... 32 €
- AOP Saint-Joseph, 75 cl - 2021
Deschants, Maison M. Chapoutier 48 €
- AOP Saint-Estèphe, 75 cl - 2016
**Le Charme de Cos Labory,
Château Cos Labory**..... 67 €
- AOP Mercurey 1^{er} Cru, 75 cl - 2020
**Les Puillets,
Domaine du Château Philippe le Hardy**..... 77 €
- AOP Nuits-Saint-Georges, 75 cl - 2019
Domaine Jean Chauvenet..... 95 €
- AOP Pommard, 75 cl - 2017
Clos des Ursulines, Albert Bichot 110 €

VINS BLANCS

- AOP Anjou, 75 cl - 2021
Brin de Fou, Château du Fresne..... 17 €
- AOP Coteaux du Giennois, 75 cl - 2021
Villargeau Blanc, Domaine du Villargeau..... 24 €
- AOP Menetou-Salon, 75 cl - 2022
La Croix, Domaine Chavet 33 €
- AOP Bourgogne, 75 cl - 2020
**Chardonnay Vieilles Vignes,
Domaine du Château Philippe le Hardy**..... 40 €
- AOP Mercurey, 75 cl - 2017
**La Brigadière,
Domaine du Château Philippe le Hardy**..... 55 €
- AOC Meursault, 75 cl - 2019
Meursault - Jadot, Louis Jadot..... 110 €

VINS ROSÉS

- IGP Méditerranée, 75 cl
Kairos, Château du Rouët..... 18 €
- AOP Côtes de Provence, 75 cl - 2019
M de Minuty..... 28 €
- AOP Côtes de Provence, 75 cl - 2019
Minuty Prestige..... 36 €

LES COUPS DE COEUR
DE CAROLINA ET HUGUES POUGET

Rouge

- Beaune 1^{er} Cru Epenots, 75 cl - 2010
- Domaine Mussy** 75 €
- Cornas, 75 cl - 2017
- Les Chailles, Alain Voge** 88 €
- Moulis en Médoc, 75 cl - 2010
- Château Chasse Spleen** 115 €
- Gevrey-Chambertin, 75 cl - 2009
- Cuvée de Clos Prieur Bas, Joseph Rotty** 152 €
- Charmes-Chambertin Grand Cru, 75 cl - 2013
- David Duband**..... 248 €

Blanc

- Châteauneuf-du-Pape, 75 cl - 2019
- Château Simian** 72 €
- Meursault «Le Limozin», 75 cl - 2021
- Domaine Pascal Pouhin** 86 €
- Hermitage, 75 cl - 2020
- Les Vins de Vienne** 125 €

WHISKYS

Whyte & Mackay 4 cl.....	7 €
Distillerie Guillon Cuvée 46 / Montagne de Reims 4 cl	12 €
Nikka from the Barrel 4 cl.....	12 €
Lagavulin 16 ans 4 cl.....	15 €

ALCOOLS & DIGESTIFS

Liqueur de menthe pastille 4 cl.....	8 €
Limoncello 4 cl.....	8 €
Rhum arrangé Symbiose, banane, ananas 4 cl.....	8 €
Rhum Diplomatico Réserve 4 cl.....	9 €
Rhum Mount Gay Black Barrel, Barbados 1703 4 cl.....	12 €
Cointreau 4 cl.....	7 €
Tequila Patron 4 cl.....	8 €
Vodka Grey Goose 4 cl.....	10 €
Gin Botanist (<i>Gin français</i>) 4 cl.....	10 €
Bas Armagnac Laubade VSOP 4 cl.....	11 €
Cognac Remy Martin VSOP 4 cl.....	11 €
Cognac VSOP "super premium" ABK6 4 cl.....	12 €
Chartreuse verte 4 cl.....	12 €
Eau-de-vie Nusbaumer - Poire ou Framboise 4 cl.....	12 €
Calvados 4 cl.....	8 €

BOISSONS CHAUDES

Café, praslines Mazet et bonbon de chocolat.....	3 €
Café allongé.....	4,5 €
Cappuccino.....	4,5 €
Café au lait (<i>Vache ou boisson végétale</i>).....	4,5 €

THÉ DAMMANN

Thé Ceylan.....	4,5 €
Thé Vert menthe.....	4,5 €
Thé Gunpowder.....	4,5 €
Thé Earl Grey.....	4,5 €
Thé 4 fruits rouges.....	4,5 €
Thé Jardin bleu.....	4,5 €
Tisane Berger.....	4,5 €
Tisane Verveine.....	4,5 €