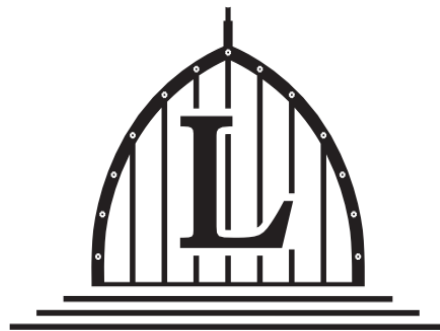




LA MAISON ALYETTE

MENU DU LUNDI

Disponible uniquement au déjeuner – Hors samedi & dimanche

39,00€

*Poireaux grillés, sauce mousseline
Œuf de truite et salade d'herbes*

*Paleron de bœuf confit,
Carottes et échalotes*

Kouign Amann pomme



LA MAISON ALYETTE

MENU DU JEUDI

Disponible uniquement au déjeuner – Hors samedi & dimanche

39,00€

Raviole ricotta épinard, crème de butternut

Blanquette de veau,

Riz pilaf

Tiramisu



LA MAISON ALYETTE

MENU DU VENDREDI

Disponible uniquement au déjeuner – Hors samedi & dimanche

39,00€

Croustillant de porc aux épices

*Merlu poêlé, Fregola Sarda,
Bisque d'araignée*

Ile flottante



LA MAISON ALYETTE

LA
MAISON
ALYETTE

*Dans l'esprit d'une ancienne maison bourgeoise,
La Maison Alyette est avant tout,
un hommage à Alyette de la Sablière,
mais aussi à la cuisine française.*

POUR PATIENTER

TERRINE DE LOGGUÉNOLÉ	15
CROMESQUIS (6 pièces)	15
HOUMOUS	8

ENTRÉES

Foie gras de canard, chutney pomme ananas	22
Gravelax de saumon, crème raifort, aneth et citron	19
Potimarrons rôtis, stracciatella, graine de courge et noisettes	18
Soupe du moment	12

PLATS

(Avec une garniture au choix – sauf risotto)

Espadon grillé, coulis de tomates, agrumes et fenouil	26
Pêche du jour	28
Risotto de champignons	26
Magret de canard aux épices douces, sauce bigarade à l'orange	32
Onglet de bœuf, sauce poivre	28

GARNITURES

Purée de pomme de terre
Pommes de terre sautées
Riz pilaf

Tombée d'épinard frais
Cocotte de légumes
Salade verte

DESSERTS

Assiettes de fromages affinés	14
Sablé figue framboise À partager	12/Pers.
Tarte chocolat	12
Poire belle Hélène	12
Vacherin mûre basilic	12

Nos équipes se feront un plaisir d'organiser un repas sur mesure
pour les plus petits.

*Prix nets en euros, taxes et service compris
Provenance des viandes et poissons : France, U.E.
Liste des allergènes et plats végétariens disponibles sur demande*

NOS VINS AU VERRE 12cl

CHAMPAGNES & VINS EFFERVESCENTS DU MOMENT

AOP Champagne blanc	20
Vin désalcoolisé	15

BLANCS

2022 AOP Anjou, Lux Rocca, Domaine Noctua	14
2024 AOP Bordeaux, Parfaitement Sauvignon, Château Fourcas-Dupré	9
2023 AOP Chablis, Domaine le Verger	14
2020 AOP Pernand-Vergelesses, Les Combottes, Clos du Moulin aux Moines	20
2023 AOP Muscadet Sèvre & Maine, Clos des Grands Primos, Domaine Bedouet	10
2024 VDF Glaz, Domaine des Longues Vignes	14
Verre de vin du jour	13
Vin désalcoolisé	9

MOELLEUX

2022 AOP Cadillac, château Peybrun	11
------------------------------------	----

ROUGES

2023 AOP Bourgogne, Terroirs de Mellecey, Domaine de la Monette	14
2022 AOP Gevrey-Chambertin, Les Crais, Domaine Huguenot	24
2020 AOP Haut-Médoc, Domaine de Locguénolé, Château d'Agassac	9
2023 AOP Sancerre, Pynoz, Domaine Dauny	13
2023 VDF Annexes, Domaine des Longues Vignes	10
Verre de vin du jour	13
Vin désalcoolisé	9

ROSÉS

2024 AOP Côtes de Provence, Château Tour L'Éveque	10
Vin désalcoolisé	9

CIDRE

Cidre du Domaine de Locguénolé	7
--------------------------------	---

NOS VINS À LA BOUTEILLE 75cl

La carte des vins de notre restaurant gastronomique l'inattendu est disponible sur demande

CHAMPAGNES

BLANCS

AOP Champagne Julien Chopin Blanc de Noirs	89
AOP Champagne Lallier Brut, Réflexion R021	99
AOP Champagne Pierre Trichet, Authentique Brut 1 ^{er} Cru	99

MILLÉSIMÉS

AOP Champagne Hautbois, Haut'rigine 2015	109
AOP Champagne Julien Chopin, Blanc de Blancs 1 ^{er} cru 2014	109

ROSÉS

AOP Champagne Bertrand-Delespierre, Saignée des Terres Amoureuses	149
AOP Champagne Billecart-Salmon	199
AOP Champagne Bruno Paillard, Extra Brut	165
AOP Champagne Duval-Leroy, Prestige 1 ^{er} Cru	169
AOP Champagne Julien Chopin, Blanc de Rosé 1 ^{er} Cru	95

VINS ROSÉS

BORDELAIS

2023 AOP Bordeaux, L'Agassante d'Agassac	33
--	----

PROVENCE

2024 AOP Côtes de Provence, Château Tour L'Éveque	49
2023 AOP Côteaux d'Aix, Château Revelette	49
2024 IGP Méditerranée, Triennes	36

CORSE

2024 AOP Patrimonio, Cuvée de l'Agriate, Domaine Giacometti	49
---	----

VINS BLANCS...

BRETAGNE

2024 VDF Annexes, Domaine des Longues Vignes	49
2024 VDF Glaz, Domaine des Longues Vignes	79

VALLÉE DE LA LOIRE

2022 AOP Anjou, Lux Rocca, Domaine Noctua	57
2024 AOP Chinon, Clos de la Cure, Domaine Gasnier	55
2023 AOP Menetou-Salon, Domaine de la Farge	59
2023 AOP Muscadet Sèvre & Maine, Clos des Grands Primos, Domaine Bedouet	39
2023 AOP Pouilly-Fumé, Terre de Caillote, Complices de Loire	79
2024 AOP Sancerre, Caillotes, Domaine Dauny	69
2022 AOP Saumur, Jurassique, Domaine du Pas Saint-Martin	75
2023 AOP Savenières, Les Fougerais, Domaine Dhommé	59

BOURGOGNE

2022 AOP Auxey-Duresses, Clos du Moulin aux Moines	125
2023 AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Les Plançons, Domaine Hudelot	63
2023 AOP Chablis, Domaine Le Verger	75
2022 AOP Marsannay, Domaine Huguenot	99
2023 AOP Mercurey, Les Obus, Domaine de la Monette	95
2022 AOP Meursault, Le Pré de Manche, Clos du Moulin aux Moines	189
2021 AOP Monthélie, Sous le Cellier, Clos du Moulin aux Moines	99
2022 AOP Puligny-Montrachet, Les Nosroyes, Domaine Génot-Boulangier	225
2020 AOP Pernand-Vergelesses, Les Combottes, Clos du Moulin aux Moines	109
2023 AOP Saint-Véran, les Climats, Domaine des Poncetys	69

...VINS BLANCS

ALSACE

2023 AOP Alsace Riesling, Domaine Loberger 69

BORDELAIS

2024 AOP Bordeaux, Domaine de Locguénolé, Château Fourcas-Dupré 44

2022 AOP Pessac-Léognan, Cuvée Paul, Château Haut-Bergey 99

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2023 AOP Bergerac sec, Nuit blanche, Clos de Joncal 45

2022 AOP Faugères, Chemin de Ronde, Domaine des Prés Lasses 59

2024 AOP Picpoul de Pinet, La Croix Gratiot 59

VALLÉE DU RHÔNE

2024 AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Usseglio 109

2020 AOP Condrieu, Grain d'Emotion, Domaine Farge 149

2023 AOP Crozes-Hermitage, L'Exception, Domaine Mélody 69

2021 AOP Hermitage, Chante Alouette, Domaine Chapoutier 169

2021 AOP Saint-Péray, Grain de Silex, Domaine Farge 89

2023 AOP Vacqueyras, Respire, Château Bois d'Arlène 66

VINS MOELLEUX

2022 AOP Cadillac, Château Peybrun 45

2024 AOP Côteaux du Layon Domaine Dhommé 44

2022 AOP Sauternes, Le Petit Guiraud, Château Guiraud 99

VINS ROUGES...

BRETAGNE

2024 VDF Annexes, Domaine des Longues Vignes	49
2024 VDF Glaz, Domaine des Longues Vignes	79

VALLÉE DE LA LOIRE

2023 AOP Bourgueil, La Grande Pièce, Complices de Loire	39
2023 AOP Chinon, Les Graves, Domaine F.Gasnier	47
2023 AOP Menetou-Salon, Domaine de la Farge	59
2023 AOP Sancerre, Pynoz, Domaine Dauny	69
2022 AOP Saumur-Champigny, Château de Villeneuve	54
2023 VDF Hurluberlu, Domaine Sébastien David	45

BOURGOGNE

2022 AOP Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru, Clos du Chapitre, Domaine Génot-Boulangier	229
2023 AOP Bourgogne, Terroirs de Mellecey, Domaine de la Monette	69
2022 AOP Chorey-Les-Beaune, Les Beaumonts, Clos du Moulin aux Moines	109
2022 AOP Fixin, Terre Brune, Domaine Huguenot	115
2022 AOP Gevrey-Chambertin, Les Crais, Domaine Huguenot	139
2021 AOP Pommard, Clos du Moulin aux Moines	159
2021 VDF Pinot-Noir, Clos du Moulin aux Moines	67

BEAUJOLAIS

2023 AOP Côte de Brouilly, Château Thivin	66
2020 AOP Fleurie, Château des Bachelards	99

BORDELAIS

2020 AOP Haut-Médoc, Domaine de Locguénolé, Château d'Agassac	44
2015 AOP Haut-Médoc, Château d'Agassac	69
2018 AOP Listrac-Médoc, Château Fourcas-Dupré	66
2020 AOP Pessac-Léognan, Cuvée Paul, Château Haut-Bergey	99
2019 AOP Pomerol, Carillon de Rouget	109
2019 AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château Mangot	99

Prix nets en euros, taxes et service compris.

...VINS ROUGES

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2019 AOP Faugères, Chemin de Ronde, Domaine des Prés Lasses	59
2022 IGP Gard, Roc d'Anglade, Domaine Roc d'Anglade	159
2023 IGP Hérault, Les Creisses, Domaine les Creisses	69

VALLÉE DU RHÔNE

2023 AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Usseglio	115
2022 AOP Côte-Rôtie, Champin le Seigneur, Domaine Gérin	169
2024 AOP Crozes-Hermitage, Friandise, Domaine Mélody	66
2021 AOP Hermitage, Domaine Darnaud	249
2022 AOP Saint-Joseph, Terroir de granit, Guy Farge	89
2022 AOP Vacqueyras, Re Né Sens, Château Bois d'Arlène	63

NOS MAGNUMS 150cl

VINS BLANCS

2020 AOP Bordeaux, Château Fourcas-Dupré	119
2023 AOP Chablis, Domaine Le Verger	149
2021 AOP Languedoc, Eolienne, Mas d'Espanet	115
2023 AOP Muscadet Sèvre & Maine, Clos des Grands Primos, Domaine Bedouet	72
2023 AOP Menetou-Salon, La Côte, Domaine Chavet	105
2023 AOP Sancerre, Caillotes, Domaine Dauny	129

VINS ROUGES

2012 AOP Haut-Médoc, Château d'Agassac	139
2015 AOP Haut-Médoc, Château d'Agassac	169
2018 AOP Lustrac-Médoc, Château Fourcas-Dupré	119
2023 AOP Menetou-Salon, La Côte, Domaine Chavet	105
2020 AOP Pommard, Clos du Moulin aux Moines	289
2018 AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château Mangot	209
2022 IGP Hérault, Les Creisses, Domaine les Creisses	135



THÉS VERTS SANSKRITI COLLECTION

PALANQUIN VERT – Vétiver, zeste de mangue	6
DARJEELING EMERALD – Feuilles vertes de Darjeeling	6
JARDIN DU KASHMIR – Cannelle, cardamome	6
LES AMANTS DE DELHI – Jasmin, gingembre	6

THÉS NOIRS SANSKRITI COLLECTION

EARL GREY – Bergamote	6
DARJEELING – Récolte d'été	6
ENGLISH BREAKFAST – Thé noir d'Indes	6

LES INFUSIONS SANSKRITI COLLECTION

ESPRIT – Basilic sacré, cardamome, cannelle	6
LE SECRET DES VÉDAS – Cannelle, gingembre, roses, réglisse	6
BRUME DE MOUSSON – Basilic sacré, sarrasin, réglisse	6
L'AUORE – Curcuma, gingembre, basilic sacré	6
LE PRINTEMPS – Citronnelle, gingembre, poivre noir	6
ELIXIR ABSOLU – Basilic sacré	6

ROOIBOS SANSKRITI COLLECTION

RETOUR DU CAP – Pomme, vanille	6
--------------------------------	---

CAFÉS

EXPRESSO	5
DOUBLE EXPRESSO	8
CAFÉ NOISETTE	6
CAFÉ CRÈME	8
CAPUCCINO	8
EXPRESSO MACCHIATO	8
LATTE MACCHIATO	8
CAFÉ VIENNOIS	8

CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD	7
CHOCOLAT VIENNOIS	8

EAUX MICRO-FILTRÉES *au charbon végétal*

AQUA CHIARA Plate 75cL	6
AQUA CHIARA Pétillante 75cL	6

EAUX

PLANCÖET Plate 1L	7
CHATELDON Pétillante 75cl	9





PARTENAIRES OFFICIELS 2025