

LA MAISON ALYETTE

MENU DU LUNDI

Disponible uniquement au déjeuner – Hors samedi & dimanche

39,00€

Tatin d'endives, bleu et noix

*Joues de porc braisées au cidre et moutarde
Polenta*

Ille flottante sarrasin



LA MAISON ALYETTE

MENU DU MARDI

Disponible uniquement au déjeuner – Hors samedi & dimanche

39,00€

*Ravioles de ricotta et épinards,
Crème de butternut*

*Navarin d'agneau,
Pommes château*

Paris-Brest



LA MAISON ALYETTE

MENU DU MERCREDI

Disponible uniquement au déjeuner – Hors samedi & dimanche

39,00€

*Croustillant de porc,
Jus condimenté*

*Corolle de poisson,
Chou de Lorient,
Beurre gingembre*

Mille-feuille vanille et pécan



LA MAISON ALYETTE

MENU DU JEUDI

Disponible uniquement au déjeuner – Hors samedi & dimanche

39,00€

Saint-Jacques à la Bretonne

*Cuisse de canette,
Purée, jus réduit
Et salade d'hiver*

Baba aux fruits exotiques



LA MAISON ALYETTE

MENU DU VENDREDI

Disponible uniquement au déjeuner – Hors samedi & dimanche

39,00€

Œuf Meurette

*Curry de lotte au Kari-Gosse
Riz au jasmin*

Profiteroles



LA MAISON ALYETTE

SUGGESTION DU MOMENT

Navarin d'agneau

Garniture au choix à la carte

26€



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 LOCGUÉNOLÉ	15
CROMESQUIS (6 pièces)	15
HOUMOUS	8

ENTRÉES

Foie gras de canard, chutney pomme ananas	22
Gravlax de saumon, betterave et vinaigrette curry	19
Choux fleur rôti au Vandouvan, cajou et trévise	18
Soupe du moment	12

PLATS

(Avec une garniture au choix – sauf gnocchi)

Noix de Saint Jacques, sauce Noilly Prat	30
Pêche du jour	28
Gnocchi de courges, noisettes et vielle mimolette	26
Côte de veau Grenobloise À partager	32/Pers.
Volaille, sauce suprême au cidre	28

GARNITURES

Purée de pomme de terre	Tombée d'épinard frais
Pommes de terre sautées	Cocotte de légumes
Riz pilaf	Salade verte

DESSERTS

Assiettes de fromages affinés	14
Tarte fine aux pommes, glace vanille À partager	12/Pers.
Mont Blanc, marron et cassis	12
Café liégeois glacé	12
Fondant au chocolat et noisettes	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

2023 AOP Anjou, Château de Plaisance	14
2024 AOP Bordeaux, Parfaitement Sauvignon, Château Fourcas-Dupré	9
2024 AOP Chablis, Domaine Laroche	14
2020 AOP Pernand-Vergelesses, Les Combottes, Clos du Moulin aux Moines	20
2024 VDF Glaz, Domaine des Longues Vignes	14
Verre de vin du jour	13
Vin désalcoolisé	9

MOELLEUX

2022 AOP Sauternes, Le Petit Guiraud, Château Guiraud	15
-------------------------------------------------------	----

ROUGES

2023 AOP Bourgogne, Terroirs de Mellecey, Domaine de la Monette	14
2023 AOP Gevrey-Chambertin, Les Crais, Domaine Huguenot	24
2020 AOP Haut-Médoc, Domaine de Locguénolé, Château d'Agassac	9
2023 AOP Bourgueil, La Grande Pièce, Complices de Loire	10
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'Èveque	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 Taittinger Brut	119
AOP Champagne Deutz Brut	125

MILLÉSIMÉS

AOP Champagne Bergère, Prestige 2015	155
AOP Champagne Julien Chopin, Blanc de Blancs 1 ^{er} cru 2015	109

ROSÉS

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
AOP Champagne Pommery, Apanage	179

VINS ROSÉS

BORDELAIS

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

PROVENCE

2024 AOP Côtes de Provence, Château Tour L'Éveque	49
2024 AOP Côteaux d'Aix, Château Revelette	49

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

2023 AOP Anjou, Château de Plaisance	57
2024 AOP Chinon, Clos de la Cure, Domaine Gasnier	55
2024 AOP Fiefs Vendéens, A l'Orée, L'Orée du Sabia	48
2023 AOP Menetou-Salon, Domaine de la Farge	59
2023 AOP Muscadet Sèvre & Maine, Terroirs, Domaine L.Salmon	39
2023 AOP Pouilly-Fumé, Terre de Caillote, Complices de Loire	79
2023 AOP Sancerre, Le Tournebride, Domaine Gaudry	69
2023 AOP Saumur, Midi, Domaine A.Lambert	59
2023 AOP Savennières, L'Alliance, Domaine Laureau	69

BOURGOGNE

2022 AOP Auxey-Duresses, Clos du Moulin aux Moines	125
2024 AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Les Plançons, Domaine Hudelot	63
2024 AOP Chablis, Domaine Laroche	75
2022 AOP Marsannay, Domaine Huguenot	99
2022 AOP Meursault, Clos du Cromin, Domaine Génot-Boulanger	219
2023 AOP Montagny, Les Cents Pièces, Domaine Faiveley	99
2021 AOP Monthélie, Sous le Cellier, Clos du Moulin aux Moines	99
2022 AOP Puligny-Montrachet, Les Nosroyes, Domaine Génot-Boulanger	225
2022 AOP Pernand-Vergelesses, Les Combottes, Clos du Moulin aux Moines	109
2023 AOP Saint-Véran, les Climats, Domaine des Poncetys	69

Prix nets en euros, taxes et service compris.

...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
2023 AOP Faugères, Chemin de Ronde, Domaine des Prés Lasses 59
2024 AOP Picpoul de Pinet, La Croix Gratiot 59
2022 IGP d'Oc, Les Vieilles Pierres, Domaine de la Cendrillon 49

VALLÉE DU RHÔNE

2024 AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Usseglio 109
2021 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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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
2023 AOP Saumur, Domaine Guiberteau	69
2024 AOP Fiefs Vendéens - Brem, A l'Orée, L'Orée du Sabia	45
2023 VDF Hurluberlu, Domaine Sébastien David	45

BOURGOGNE

2022 AOP Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru, Clos du Chapitre, Domaine Génot-Boulanger	229
2024 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
2023 AOP Gevrey-Chambertin, Les Crais, Domaine Huguenot	139
2021 AOP Pommard, Clos du Moulin aux Moines	159
2022 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
2021 AOP Saint-émilion, Château Mangot	99

...VINS ROUGES

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2022 AOP Corbières, Les Vieilles Pierres, Domaine de la Cendrillon	59
2019 AOP Faugères, Castel Viel, Domaine des Prés Lasses	69
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, La part des Anges Domaine Usseglio	159
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
2023 AOP Vacqueyras, Re Né Sens, Château Bois d'Arlène	63

NOS MAGNUMS 150cl

VINS BLANCS

2020 AOP Bordeaux, Château Fourcas-Dupré	119
2022 AOP Languedoc, Eolienne, Mas d'Espanet	115
2023 AOP Muscadet, Domaine Lucas Salmon	77
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 Listrac-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
2023 IGP Hérault, Les Creisses, Domaine les Creisses	135

Prix nets en euros, taxes et service compris.



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
NOËL À MARAS – Mandarine, épices	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'AURORE – Curcuma, gingembre, basilic sacré	6
AUTOMNE – Cannelle, anis étoilé, mandarine, mangue	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

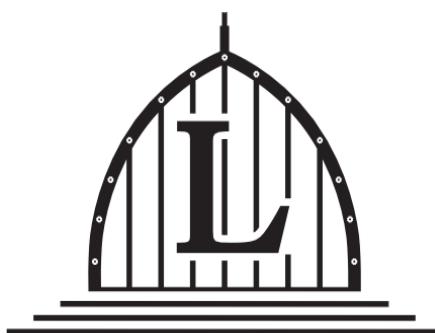
EAUX MICRO-FILTRÉES

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