



LA MAISON ALYETTE

SEMAINIER

39 euros

*Disponible
uniquement au
déjeuner*

Lundi

*Poulpe maltaise,
sucrine grillée*

*Poitrine de cochon,
lentilles au jus*

*Tarte citron
meringuée, herbes*

Mardi

*Saumon gravlax,
vinaigrette curry*

*Osso bucco, riso
légèrement safrané*

*Kouign Amann
pommes sarrasin*

Mercredi

*Croustillant de porc,
jus condimenté*

*Saumon confit, choux verts,
beurre au gingembre*

Profiteroles

Jeudi

Maquereau betterave

*Cuisse de canette,
purée, jus réduit*

Ile flottante vanille

Vendredi

Œuf meurette

*Navarin de lotte au
Kari gosse*

*Tarte chocolat
sarrasin*



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
Tartare de daurade, condiment citron	20
Asperges blanches, sauce mousseline	18
Soupe du moment	14

PLATS

(Avec une garniture au choix – sauf risotto)

Raie Grenobloise, beurre noisette	27
Pêche du jour	28
Risotto d'asperges vertes, ail des ours	26
Côte de veau Forestière, vin jaune À partager	34/Pers.
Epaule d'agneau confite	30

GARNITURES

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

DESSERTS

Assiettes de fromages affinés	14
Fraisier basilic À partager	12/Pers.
Éclair glacé, chocolat & sarrasin	12
Vacherin rhubarbe & hibiscus	12
Liégeois praliné noisette	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
AOP Champagne rosé	25
Vin désalcoolisé	15

BLANCS

2024 AOP Anjou, Chemin des Rouillères, F.Mabileau	13
2024 AOP Bordeaux, Parfaitement Sauvignon, Château Fourcas-Dupré	9
2024 AOP Chablis, Domaine Laroche	14
2022 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

2024 AOP Sauternes, Le Petit Guiraud, Château Guiraud	15	
VDF Solera, domaine Arena	6cl 9	12cl 18

ROUGES

2024 AOP Bourgogne, Terroirs de Mellecey, Domaine de la Monette	14
2024 AOP Bourgueil, La Grande Pièce, Complices de Loire	10
2023 AOP Gevrey-Chambertin, Les Crais, Domaine Huguenot	24
2020 AOP Haut-Médoc, Domaine de Locguénolé, Château d'Agassac	9
2024 VDF Annexes, Domaine des Longues Vignes	10
Verre de vin du jour	13
Vin désalcoolisé	9

ROSÉS

2025 VDF Roz, Château Fourcas-Dupré	8
Vin désalcoolisé	9

CIDRE

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

*Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

NOS VINS À LA BOUTEILLE 75cl

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

CHAMPAGNES

BLANCS

AOP Champagne Bruno Paillard Extra Brut	109
AOP Champagne Deutz Brut	125
AOP Champagne Julien Chopin Blanc de Noirs	89

MILLÉSIMÉS

AOP Champagne A.Bergère, Prestige 2015	155
AOP Champagne Julien Chopin, Blanc de Blancs 1 ^{er} cru 2015	109
AOP Champagne Philipponnat Blanc de Blancs 2018	199

ROSÉS

AOP Champagne Billecart-Salmon	199
AOP Champagne Bruno Paillard, Extra Brut	165
AOP Champagne Julien Chopin, Blanc de Rosé 1 ^{er} Cru	95

VINS ROSÉS

BORDELAIS

2025 VDF Roz, Château Fourcas-Dupré	35
-------------------------------------	----

PROVENCE

2025 AOP Côtes de Provence, Château des Sarrins	49
2024 AOP Côteaux d'Aix, Château La Coste	49

CORSE

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

VINS BLANCS...

BRETAGNE

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

VALLÉE DE LA LOIRE

2024 AOP Anjou, Chemin des Rouillères, F.Mabileau	57
2025 AOP Chinon, Clos de la Cure, Domaine Gasnier	55
2024 AOP Fiefs Vendéens, A l'Orée, L'Orée du Sabia	48
2023 AOP Muscadet Sèvre & Maine, Terroirs, Domaine L.Salmon	39
2024 AOP Pouilly-Fumé, Le Bouchot, Domaine Chollet	69
2023 AOP Sancerre, Le Tournebride, Domaine Gaudry	69
2023 AOP Saumur, Midi, Domaine A.Lambert	59
2023 AOP Savennières, L'Alliance, Domaine Laureau	69
2023 AOP Vouvray, Sec, Domaine Pinon	49

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-Boulangier	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-Boulangier	225
2022 AOP Pernand-Vergelesses, Les Combottes, Clos du Moulin aux Moines	109
2024 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

2025 VDF L'illusion, Blanc de Noir, Château Fourcas-Dupré 39

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

2022 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

2022 AOP Saint-Péray, Grain de Silex, Domaine Farge 89

2022 AOP Saint-Joseph, Vania, Domaine Farge 89

2024 AOP Vacqueyras, Respire, Château Bois d'Arlène 66

VINS MOELLEUX

2022 AOP Cadillac, Château Peybrun 45

2025 AOP Côteaoux du Layon Domaine Dhommé 44

2024 AOP Pacherenc Du Vic-Bilh, Domaine Laougué 49

2024 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

2024 AOP Bourgueil, La Grande Pièce, Complices de Loire	39
2024 AOP Chinon, Les Graves, Domaine F.Gasnier	47
2024 AOP Fiefs Vendéens - Brem, A l'Orée, L'Orée du Sabia	45
2023 AOP Sancerre, Pynoz, Domaine Dauny	69
2023 AOP Saumur, Domaine Guiberteau	69
2023 AOP Saumur-Champigny, Terres Rouges, Domaine Lambert	49
2024 VDF Hurluberlu, Domaine Sébastien David	45

BOURGOGNE

2022 AOP Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru, Clos du Chapitre, Domaine Génot-Boulangier	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
2023 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
2021 AOP Pessac-Léognan, Cuvée Paul, Château Haut-Bergey	99
2019 AOP Pomerol, Carillon de Rouget	109
2019 AOP Saint-Émilion, Grand cru 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
2020 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
2023 AOP Côte-Rôtie, Champin le Seigneur, Domaine Gérin	169
2024 AOP Crozes-Hermitage, Friandise, Domaine Mélody	66
2021 AOP Hermitage, Domaine Darnaud	249
2024 AOP Lirac, Domaine Ogier	39
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'Espagnet	115
2023 AOP Menetou-Salon, La Côte, Domaine Chavet	105
2023 AOP Muscadet, Domaine Lucas Salmon	77
2023 AOP Sancerre, Caillotes, Domaine Dauny	129

VINS ROUGES

2024 AOP Crozes-Hermitage, Friandise, Domaine Melody	129
2009 AOP Haut-Médoc, Château d'Agassac	149
2012 AOP Haut-Médoc, Château d'Agassac	139
2015 AOP Haut-Médoc, Château d'Agassac	169
2018 AOP Lustrac-Médoc, Château Fourcas-Dupré	119
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
2024 VDF Les Amandiers, Usseglio	99

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
JASMIN INDIEN - Thé vert au jasmin	6

THÉS NOIRS SANSKRITI COLLECTION

EARL GREY - Bergamote	6
DARJEELING - Récolte d'été	6
ENGLISH BREAKFAST - Thé noir d'Inde	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
LE PRINTEMPS - Citronnelle, gingembre, cardamome	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