



LA MAISON ALYETTE

SEMAINIER

39 euros

*Disponible
uniquement au
déjeuner*

Lundi

*Poulpe, Piperade et
salicorne*

*Filet de porc, abricot
Romarin, purée*

*Clafoutis prune et fève
de tonka*

Mardi

—
Vitello Tonnato

*Merlu, fregola sarda
Sauce tomate basilic*

*Tarte citron basilic
meringuée*

Mercredi

*Raviole de volaille
Et foie gras*

*Saumon, haricots verts
Beurre blanc estragon*

*Nougat glacé pistache et
framboise*

Jeudi

*Coco de Paimpol et
maquereau fumé*

*Saucisse de cochon
maison, piquillos fumé
Polenta crémeuse*

Profiteroles

Vendredi

*Œuf mayonnaise,
Œuf de truite
Sarrasin soufflé*

*Poisson grillé
Caviar d'aubergine au
gingembre
Huile vierge*

*Sablé breton pêche et
verveine*



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
Tomate, gaspacho de pêche, pistache et burrata	18
Tartare de thon et guacamole	21
Soupe du moment	14

PLATS

(Avec une garniture au choix – sauf Conchiglioni)

Cabillaud confit, Hollandaise au yuzu	28
Pêche du jour	28
Conchiglioni farcis courgette, fenouil et basilic	26
Côte de bœuf, Béarnaise À partager	40/Pers.
Pièce d'agneau	30

GARNITURES

Purée de pommes de terre
Pommes de terre sautées
Riz pilaf

Tombée d'épinards frais
Cocotte de légumes
Salade verte

DESSERTS

Assiette de fromages affinés	14
Millefeuille vanille & framboise À partager	12/Pers.
Fondant chocolat noisette	12
Vacherin menthe, citron et rhum	12
Fontainebleau fruits rouges	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

2025 AOC Anjou, Chenin des Rouillères, F.Mabileau	13
2022 AOC Beaune, en Lulune, Domaine Génot-Boulanger	24
2025 AOC Chablis, Domaine Laroche	14
2023 AOP Condrieu, Grain d'Emotion, Domaine Farge	21
2025 AOC Médoc Blanc, Domaine de Locguénolé, Château Fourcas-Dupré	9
2024 VDF Glaz, Domaine des Longues Vignes	14
Verre de vin du jour	13
Vin désalcoolisé	9

MOELLEUX

2024 AOC 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 Châteauneuf-du-Pape, La part des Anges Domaine Usseglio	26
2023 AOP Gevrey-Chambertin, Les Crais, Domaine Huguenot	24
2020 AOC Haut-Médoc, Domaine de Locguénolé, Château d'Agassac	9
2022 AOC Saumur Champigny, Vieilles Vignes Château de Villeneuve	14
2024 VDF Glaz, Domaine des Longues Vignes	14
Verre de vin du jour	13
Vin désalcoolisé	9

ROSÉS

2025 AOC Bordeaux Rosé, Roz, Château Fourcas-Dupré	8
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 A.Bergère, Solera, Blanc de blancs	115
AOP Champagne Bruno Paillard, 1 ^{ière} Cuvée, Extra Brut	109
AOP Champagne Jacquesson, cuvée 749	189
AOP Champagne Julien Chopin, Blanc de Noirs	89

MILLÉSIMÉS

AOP Champagne A.Bergère, Prestige 2015	155
AOP Champagne Bruno Paillard, Assemblage 2015	209
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 Joseph Perrier	125
AOP Champagne Julien Chopin, Blanc de Rosé 1 ^{er} Cru	95

VINS ROSÉS

BORDELAIS

2025 AOC Bordeaux Rosé, Roz, Château Fourcas-Dupré	35
--	----

PROVENCE

2025 AOP Côtes de Provence, Château des Sarrins	49
2024 VDF Coude à coude, Château Revelette	45

CORSE

2025 AOP Patrimonio, Cuvée de l'Agriate, Domaine Giacometti	49
---	----

VINS BLANCS...

BRETAGNE

2023 VDF Ar Hir Gwini, Domaine des Longues Vignes	159
2024 VDF Glaz, Domaine des Longues Vignes	79
2025 VDF Les Grèves, Domaine des Longues Vignes	79

VALLÉE DE LA LOIRE

2025 AOC Anjou, Chenin des Rouillères, F.Mabileau	57
2025 AOP Chinon, Clos de la Cure, Domaine Gasnier	55
2023 AOC Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie, Clos Armand, Les vignes S ^t Vincent	42
2025 AOP Pouilly-Fumé, Le Bouchot, Domaine Chollet	69
2023 AOC Sancerre, Le Tournebride, Domaine Gaudry	69
2023 AOP Saumur, Midi, Domaine A.Lambert	59
2016 AOC Savennières, Bel ouvrage, Domaine Laureau	169
2023 AOC Vouvray, Sec, Domaine Pinon	49

BOURGOGNE

2022 AOC Auxey-Duresses, Clos du Moulin aux Moines	125
2024 AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Les Plançons, Domaine Hudelot	63
2022 AOC Beaune, en Lulune, Domaine Génot-Boulanger	135
2025 AOC Chablis, Domaine Laroche	75
2022 AOP Chassagne Montrachet, 1 ^{er} Cru, Domaine Génot-Boulanger	259
2022 AOC Corton Charlemagne, Grand Cru, Domaine Génot-Boulanger	529
2023 AOP Marsannay, Domaine Huguenot	99
2022 AOC Meursault, Clos du Cromin, Domaine Génot-Boulanger	219
2023 AOC Montagny, Les Cent Pièces, Domaine Faiveley	99
2022 AOC Puligny-Montrachet, Les Nosroyes, Domaine Génot-Boulanger	225
2022 AOC Pernand-Vergelesses, Les Combottes, Clos du Moulin aux Moines	109
2024 AOP Pouilly-Fuissé, 1 ^{er} Cru, Domaine Paquet	139
2024 AOP Saint-Véran, les Climats, Domaine des Poncetys	69

...VINS BLANCS

BORDELAIS

2025 AOC Médoc Blanc, Domaine de Locguénolé, Château Fourcas-Dupré	44
2022 AOC 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
2024 AOP Côtes du Roussillon, cuvée Laïs, Domaine Pithon	79
2023 AOP Faugères, Chemin de Ronde, Domaine des Prés Lasses	59
2024 AOP Picpoul de Pinet, Bréchallune, La Croix Gratiot	59
2022 IGP d'Oc, Les Vieilles Pierres, Domaine La Cendrillon	49

VALLÉE DU RHÔNE

2024 AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Usseglio	109
2023 AOP Condrieu, Grain d'Emotion, Domaine Farge	149
2024 AOC Crozes-Hermitage, L'Exception, Domaine Mélody	69
2021 AOP Hermitage, Chante Alouette, Domaine Chapoutier	169
2023 AOP Saint-Péray, Grain de Silex, Domaine Farge	89
2023 AOP Saint-Joseph, Vania, Domaine Farge	89
2024 AOP Vacqueyras, Respire, Château Bois d'Arlène	66

VINS MOELLEUX

2022 AOC Cadillac, Château Peybrun	45
2025 AOC Côteaux du Layon Domaine Dhommé	44
2024 AOP Pacherenc Du Vic-Bilh, Domaine Laougué	49
2024 AOC Sauternes, Le Petit Guiraud, Château Guiraud	99

Prix nets en euros, taxes et service compris.

VINS ROUGES...

BRETAGNE

2024 VDF Doris et Marion, Domaine des Longues Vignes	159
2024 VDF Glaz, Domaine des Longues Vignes	79
2025 VDF Les Trois Rangs, Domaine des Longues Vignes	79

VALLÉE DE LA LOIRE

2025 AOC Bourgueil, La Grande Pièce, Complices de Loire	39
2024 AOP Chinon, Les Graves, Domaine F.Gasnier	47
2023 AOC Sancerre, Vincengétorix, Domaine Gaudry	79
2022 AOC Saumur Champigny, vieilles vignes Château de Villeneuve	66
2024 VDF Hurluberlu, Domaine Sébastien David	45

BOURGOGNE

2022 AOC Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru, Clos du Chapitre, Domaine Génot-Boulanger	229
2024 AOP Bourgogne, Terroirs de Mellecey, Domaine de la Monette	69
2022 AOC Chorey-Les-Beaune, Les Beaumonts, Clos du Moulin aux Moines	109
2022 AOC Corton Grand Cru, Les Combes, Domaine Génot-Boulanger	299
2023 AOP Fixin, Terre Brune, Domaine Huguenot	115
2023 AOP Gevrey-Chambertin, Les Crais, Domaine Huguenot	139
2020 AOP Pommard, Clos du Moulin aux Moines	159
2023 VDF Pinot-Noir, Clos du Moulin aux Moines	67

BEAUJOLAIS

2024 AOC Côte de Brouilly, Château Thivin	66
2022 AOC Fleurie, Château des Bachelards	99

BORDELAIS

2020 AOC Haut-Médoc, Domaine de Locguénolé, Château d'Agassac	44
2015 AOC Haut-Médoc, Château d'Agassac	69
2018 AOC Lustrac-Médoc, Château Fourcas-Dupré	66
2021 AOC Pessac-Léognan, Cuvée Paul, Château Haut-Bergey	99
2020 AOC Pomerol, Carillon de Rouget	109
2020 AOP Saint-Émilion, Grand cru Château Mangot	99

...VINS ROUGES

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2022 AOC Corbières, Les Vieilles Pierres, Domaine La Cendrillon	59
2019 AOP Faugères, Castel Viel, Domaine des Prés Lasses	69
2020 IGP Gard, Roc d'Anglade, Domaine Roc d'Anglade	159
2024 IGP Hérault, Les Creisses, Domaine les Creisses	69

VALLÉE DU RHÔNE

2024 AOP Châteauneuf-du-Pape, La part des Anges Domaine Usseglio	159
2023 AOC Côte-Rôtie, Champin le Seigneur, Domaine Gérin	169
2024 AOC Crozes-Hermitage, Friandise, Domaine Mélody	66
2020 AOP Hermitage, E.Guigal	195
2022 AOP Saint-Joseph, Terroir de granit, Guy Farge	89
2024 AOP Vacqueyras, Re Né Sens, Château Bois d'Arlène	63

NOS MAGNUMS 150cl

VINS BLANCS

2022 AOC Beaune, en Lulune, Domaine Génot-Boulangier	229
2020 AOC Bordeaux, Château Fourcas-Dupré	119
2022 AOP Languedoc, Eolienne, Mas d'Espanet	115
2023 AOC Muscadet, Domaine Lucas Salmon	77
2024 AOC Sancerre, Caillotes, Domaine Dauny	129

VINS ROUGES

2009 AOC Haut-Médoc, Château d'Agassac	149
2012 AOC Haut-Médoc, Château d'Agassac	139
2015 AOC Haut-Médoc, Château d'Agassac	169
2018 AOC Lustrac-Médoc, Château Fourcas-Dupré	119
2020 AOP Pommard, Clos du Moulin aux Moines	289
2018 AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château Mangot	209
2024 IGP Hérault, Les Creisses, Domaine les Creisses	135
2024 VDF Les Amandiers, Usseglio	99

Prix nets en euros, taxes et service compris.



nunshen®

HAUTE MANUFACTURE DE THÉS

THÉS VERTS

JASMIN – Thé vert frais et floral au jasmin	6
GREEN PASSION BIO – Notes intense de fruits exotiques	6
VALLÉE DU NIL – Florales aux nuances de bergamote	6
YELLOW POP – Notes de romarin et agrumes	6
SOFT GOLD – Poire juteuse et fleur d'oranger	6

THÉS NOIRS

EARL GREY – Notes élégantes de bergamote	6
DARJEELING BIO – Boisé	6
ENGLISH BREAKFAST – Charpenté	6

LES INFUSIONS

VERGERS DES MING – Acidulée aux notes de fruits rouges	6
ÉLIXIR ABSOLU – Basilic sacré (Sanskriti collection)	6

ROOIBOS

CAPETOWN – Aux fruits tropicaux	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