



The craic

= REFUGE GOURMAND =

What's the craic ?

(n.) " Craic" (/kraek / KARK) C'est l'envie à l'irlandaise de profiter et de partager sans prétexte, dans un lieu qui nous détend, où l'on sent bien et où l'on se divertit. Plus qu'une expression ou un concept, c'est un mode de vie ! C'est passer de bons moments ensemble. The Craic c'est du fun, de la fête, de la musique, de la joie. C'est faire d'un moment une célébration. C'est un terme qui revient régulièrement, et qui manifeste le besoin de se détacher des contraintes du quotidien pour s'évader le temps d'un instant...**Be Craic**

Notre chef !

« Bienvenue dans mon terrain de jeu culinaire! Ici, on casse les codes, on mélange les vibes, et surtout...on cuisine avec le cœur(et un peu de Rock'n'Roll),
Chaque plat de cette carte est une histoire, un souvenir, une envie, un délire gustatif qui a fini dans l'assiette,
Alors installe-toi, choisis ton mood et laisse tes papilles faire la fête.
Et si tu as envie de parler cuistance, je ne suis jamais loin des fourneaux. »

Chef Florent

Formule Midi (à l'ardoise)

(uniquement du Lundi au Vendredi)

Plats 16€

Entrée+ Plat ou Plat + Dessert 20€

Entrée + Plat + Dessert 24€

ENTRÉES

Crème glacée de petits pois 7€

Ricotta au citron

Conseil vin de l'équipe : Verre de Chignin 6,5€

Avocado Toast S 8€/ 17€ XL

Crudités et œuf parfait

Conseil vin de l'équipe : Verre de Chignin 6,5€

Salade de sucrine et légumes verts 7€

Quenelle de brochet sautée à l'huile de cameline

Conseil vin de l'équipe : Verre de AOP Menetou salon 8€

Mousseline fraîche d'épinards 10€

Gambas à la menthe

Conseil vin de l'équipe : Verre de AOP Menetou salon 8€

Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer

PLATS

Dahl de lentilles corail 18€

Légumes de saison et halloumi grillé

Conseil vin de l'équipe : Verre de Chignin 6,5€

Bowl gourmand 16€

Champignons shiitake, câprons frits, artichauts confits,
patates douces, fèves, nem de quinoa et pois chiches, coulis
de roquette et noix de Pécan

Conseil vin de l'équipe : AOP Menetou salon 8€

La Salade Shaker 18€

Façon thaï: tofu, vermicelles de riz, patate douce, poivron grillé,
carotte, concombre, pois gourmand, oignon rouge, noix de
cajou, gingembre, curry, lait de coco, citronnelle et citron vert

Conseil vin de l'équipe : AOP Menetou salon 8€

Suprême de pintade fermière 26€

Caviar d'aubergines et asperges grillées

Conseil vin de l'équipe : Côte du Rhône « ZouZou » BIO 7€

Room service supplément 10%

PLATS

La Pasta du moment 17 €



Cœur de gigot d'agneau 23€

Flambé à l'origan, jus à l'ail, fagots de haricots verts et haricots blancs à la tomate

Conseil vin de l'équipe : Verre de vin rouge « Les Creisses » 9€

Le Craic Burger 22€



Steak de bœuf français, sauce aigre douce moutardée, cornichon, tomate et oignon confit, frites et salade sur demande

Conseil vin de l'équipe : Verre de Côte du Rhône « ZouZou » BIO 7€

Pavé de Truite à la plancha 24€

Patate douce rôtie aux épices sud américaines, shiitakés persillés et coulis de roquette (truite d'élevage Rhône alpes)

Conseil vin de l'équipe : Verre de Chignin 6,5€

Faux filet du limousin 32€

Affiné par **Mickaël Chabanon, Meilleur Ouvrier de France** relevé d'un rub brésilien, salade de pissenlits et pommes de terre grenailles

Conseil vin de l'équipe : Verre de vin rouge « Les Creisses » 9€

GOURMANDISES

Mille feuille 10€



Crème vanille aux éclats de pistache, soupe de fraises
Conseil digestif de l'équipe : Amaretto 7€

Nage de rhubarbe au basilic 8€



Sorbet framboise violette
Conseil digestif de l'équipe : Genépi 9€

Dessert de Maman

Œuf à la neige aux pralines roses 5,5€



Conseil vin de l'équipe : Chartreuse verte 9€

Tartelette tout chocolat 9€



Conseil digestif de l'équipe : Bailey's 7€

Le café des Curieux 9,5€



Assortiment de douceurs maison et Café

Ou Thé des curieux +1€

Ou Génépi des curieux + 4€

Glace deux boules 6€



au choix:

Vanille, Chocolat, Citron, Fraise, Génépi, Framboise Groseille,
Verveine, Caramel, Café, Myrtille

Assiette de fromages de montagne 60g 10€



Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer

LA CARTE DES VINS

12cl 37,5cl 50cl 75cl

VINS BLANCS

Les Cristallins, Chignin	6,5		27
IGP Atlantique « Onde bleue » Bio 100% sauvignon			30
AOP Muscadet Cotes de Granlieu sur Lie- Vignoble Malidain Bio			33
AOP Menetou salon Domain Jean Claude Leclerc	8		35
AOP Petit Chablis Domaine Pommier BIO			55
Chablis Domaine du Colombier		25	45
Infini Viognier, Pays d'oc			27
Uby n°4, Cotes de Gascogne	6,5		29
Entre Deux Mers- Château La Freyelle		15	25
AOP Crozes Hermitage Domaine Mucyn Bio « Les Charmeuse			45

VINS ROUGES

Avalanche Arbin, Mondeuse	6,5		36
AOP Côte du Rhône – Coteaux des Travers « ZouZou » BIO	7		30
Duché d'Uzès – Domaine des Lys BIO			24
AOP Crozes Hermitage Domaine Mucyn Bio « Les Entrecoeurs »			52
AOC Bordeaux – Château Reignac			45
AOP St-Emilion Grand Cru- Château Lescure BIO			58
AOP St-Estèphe – Château de Côme BIO			65
IGP Pays d'Oc Languedoc « Les Creisses » 2024	9		48
Bourgueil - Domaine Lorieux			28
AOP Bourgueil - Domaine Y,Amirault « Cote 50 »			35
AOP Morgon – Gilles Gelin BIO			38
Beaujolais Lancié- Domaine des Nugues			28
Mercurey 1 ^{er} Cru - Domaine Juillot			75

VINS ROSÉS

Minuty « M » AOC Côte de Provence		25	42
Minuty Magnum 1,5L			75
Côte de Provence – Château d'Astros BIO			35
Sable de Camargue- Clos des Baronnet « Gris de Gris » BIO	6		28
Pierre Chavin - Vin de France désalcoolisé rosé	6		30

Room service supplément 10%

The Craic

Tous nos prix sont en euros et TTC.

Prices in Euros -Incl. tax.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein du restaurant.

The origin of our beef is displayed in the restaurant.

*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%

**Weights are before cooking and can vary by plus or minus 10%*

Les chiens sont acceptés mais tenus en laisse.

Dogs welcome on a leash.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergen products :consult information available at the restaurant reception.



Option végétarien (Vegetarian option)



Présence de Lactose (With Lactose)



Présence de Gluten (with Gluten)



Elément du Plat Congelé (Frozen item)
(thon, avocat, meringue, figue, pain burger)



Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur papier certifié PEFC. We are serious about sustainability ! This card is printed on PCEF-certifited paper.



Produits issus de l'agriculture biologique. Products from organic farming.



The craic

— REFUGE GOURMAND —

T H E C R A I C