



Le Daniels
NATURE & SAVEURS

« *RETOUR DE MARCHÉ* »
(Au Déjeuner et Dîner, du Lundi au Vendredi)

Entrée, Plat, Dessert.....	30€
Entrée - Plat ou Plat - Dessert.....	26€
Plat Unique.....	22€

« *DÉCOUVERTE* »
(Au Déjeuner et au Dîner)

Entrée - Plat - Dessert au Choix.....	48€
---------------------------------------	-----

« *CARTE BLANCHE* »
(Au Dîner en Semaine, Week-end et Jours Fériés)

5 Plats au Choix du Chef.....	69€
-------------------------------	-----

« *MENU ENFANT* »
(Enfant de moins de 12 Ans)

Plat - Dessert - Boisson.....	15€
-------------------------------	-----

Prix Nets, Service Compris
Merci de nous communiquer vos allergies alimentaires

« CARTE DÉCOUVERTE »

Le Canard.....19€

Terrine de Foie Gras « Maison », Artichaut Poivrade, Truffe)
(Éleveur: Philippe Morille, Ferme de la Berthonnière)

L'asperge Verte.....17€

Préparée Façon « mimosa », Glace aux Herbes Potagères
(Producteur: Frédéric Poupart, Ferme l'Angevine)

La Pêche de Petits Bateaux.....28€

Préparé Selon l'Arrivage et le Potager
(Pêcheur: Pêcherie de la Loire)

Le Pigeonneau de Nid.....26€

Filet et Cuisse Confite, Légumes du Moment, Jus à la Sarriette
(Éleveur: Anthony Papet, Ferme Champ Cardineau)

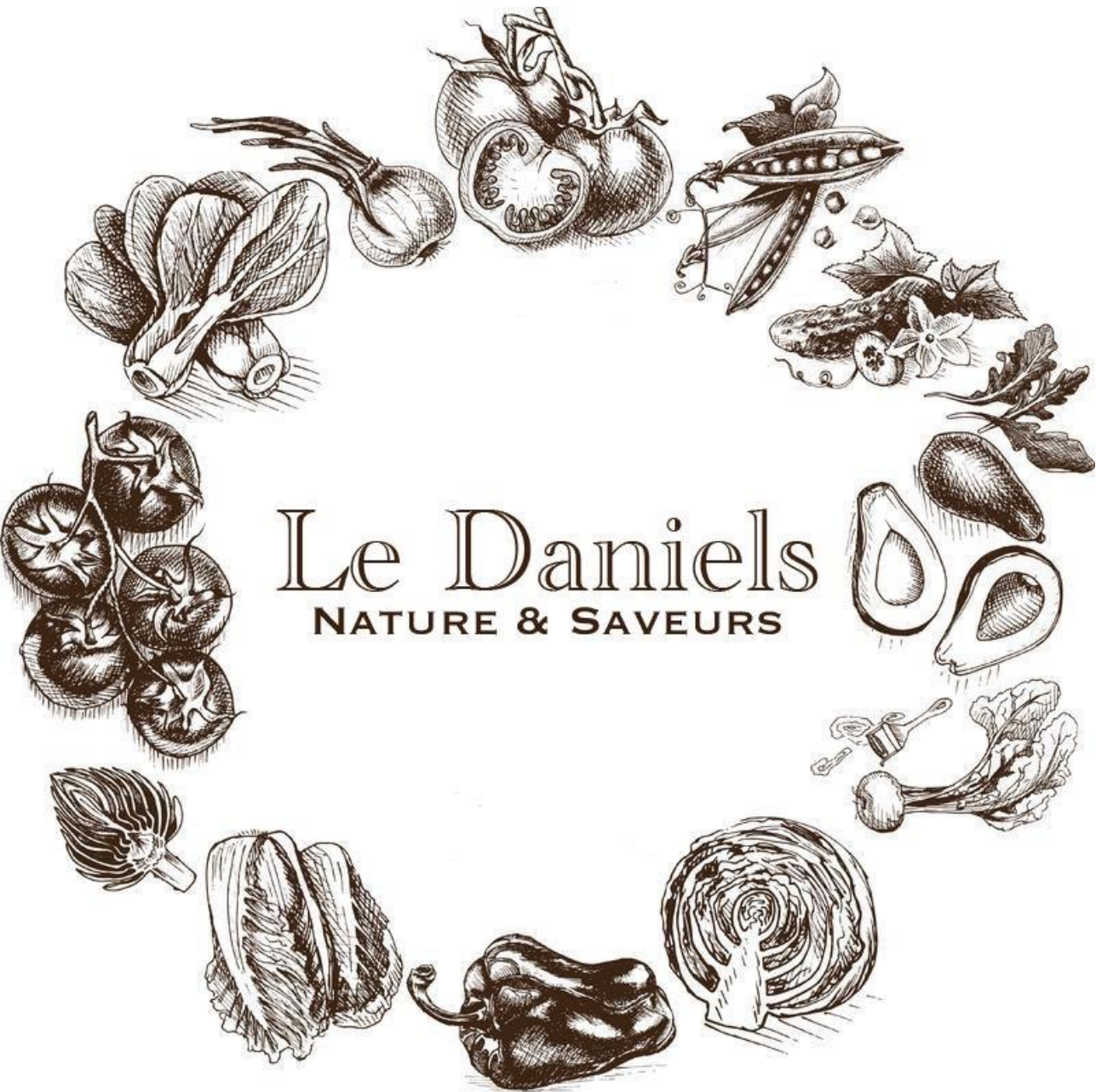
La Fraise des Bois.....13€

Tartelette au Parfum de Vanille, Sorbet Fraise
(Producteur: Anne Sophie Morisseau, Exploitation Verneau)

La Rhubarbe.....12€

Déclinaison Gourmande, Sorbet Sureau
(Producteur: Mathieu Vermes, Domaine de la Source)

Assiette de Fromages.....9€



Le Daniels

NATURE & SAVEURS

« *MARKET RETURN* »

(Lunch and Dinner, Monday to Friday)

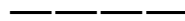
3 Course Menu.....	30€
2 Course Menu.....	26€
1 Course Menu.....	22€



« *DISCOVERY MENU* »

(At Lunch and Dinner)

3 Course Menu (selection from our A la Carte Menu).....	48€
---------------------------------------------------------	-----



« *Carte Blanche Menu* »

(Served every day for dinner)

5 Creations Menu from our Chef	69€
--------------------------------------	-----



« *CHILDREN'S MENU* »

(Child Under 12)

Dish - Dessert - Drink.....	15€
-----------------------------	-----

Net price, service included

Thank you for giving us our food allergies, we will be pleased to take care of it

« Our a la carte Menu »

Duck.....19€
Homemade Foie Gras Terrine, Artichoke Poivrade, Truffle
(Breeder: Philippe Morille, Farm of the Berthonnière)

Green Asparagus.....17€
Prepared Mimosa-style Ice Cream with Vegetable Herbs
(Producer : Frédéric Poupart, Farm l'Angevine)

Small Boat Fishing.....28€
Prepared According to the Arrival and the Vegetable Garden
(Fisherman: Loire fishery)

The Pigeon of Nest.....26€
Fillet and Confit Leg, Moments of Vegetables, Savory Juice
(Breeder: Anthony Papet, Farm Champ Cardineau)

The wild strawberry.....13€
Vanilla Scented Tart, Strawberry Sorbet
(Producer : Anne Sophie Morisseau, Exploitation Verneau)

Rhubarb.....12€
Gourmet version, Elderberry sorbet
(Producer: Mathieu Vermes, Field of the Source)

Plate of Cheeses.....9€



Carte des Vins

Le Daniel's

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».

Des vins choisis avec soins pour leurs qualités, afin d'accompagner la cuisine de notre Chef Ludovic Dumont.

L'Accord « Découverte »

- | | |
|------------------|-------|
| - En Deux temps | 19.00 |
| - En Trois temps | 27.00 |

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- | | |
|------------------|-------|
| - En Deux temps | 34.00 |
| - En Trois temps | 45.00 |
| - En Cinq temps | 58.00 |

Nos vins au verre **12cl**

- | | |
|----------------------------------------------------------|-------|
| - Côtes de Provence, Château La Tour de l'Evêque 2018 | 7.00 |
| - Saumur, Château de Villeneuve 2018 | 7.50 |
| - Bordeaux, G de Guiraud, 2017 | 9.50 |
| - Chablis 1er cru, "Côte de Lechet", 2017 | 11.50 |
| - Saumur Champigny, Château de Villeneuve 2018 | 7.00 |
| - Bordeaux supérieur, La Croix de Queynac, 2016 | 7.50 |
| - Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 | 8.50 |
| - Champagne Tradition, Charpentier | 14.00 |
| - Champagne Mailly Grand Cru Pinot Noir | 18.00 |
| - Champagne Rosé, Charpentier | 20.00 |

En accompagnement de vos desserts : **6cl**

- | | |
|-----------------------------------|------|
| - Porto Ruby Sao Pedro das Aguias | 8.00 |
| - Montus Vintage, 2011 | 9.00 |

*Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP*

Vins Blancs

Alsace	50cl	75cl
Pinot Gris, Les Princes Abbes, Vignoble Jean Sipp 2017		29.50
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50
Vallée de la Loire		
<u>Pays Nantais</u>		
Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2015		39.50
<u>Anjou-Saumur</u>		
Saumur Blanc, Chenin Blanc, Château de Villeneuve 2017 		29.00
Savennières, Clos de Frémine 2017		34.00
Savennières, Les Fougeraies, Loic Mahé 2015		74.00
<u>Touraine</u>		
Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016 		72.00
<u>Centre</u>		
Reuilly, Luc Tabordet 2018 		39.00
Sancerre, Domaine Denizot 2018		42.00
Pouilly Fumé “ Arrêt Buffate ” 2017 Tinel Blondelet		46.00
Vins régionaux		
IGP Fiefs vendéens, Mareuil, Le vieux Moulin		25.00
Vins de Bordeaux et Sud ouest		
Graves, Château du Bousquet 2016	24.00	
Bordeaux Blanc, La Croix de Queynac 2018		25.00
Entre deux Mers, Château Turcaud 2017		26.00
Bordeaux, cuvée Majeure, Château Turcaud 2017 		38.00
G de Guiraud, Bordeaux blanc sec 2017		39.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2017		70.00
Blanc de Lynch Bages, Bordeaux Blanc sec 2017		105.00

*Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP*

Vins de Bourgogne		75cl
<u>Chablis</u>		
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2017		58.00
<u>Côte de Beaune</u>		
Meursault, Domaine Parigot 2017		97.00
Puligny Montrachet, Louis Max 2016		122.00
Chassagne-Montrachet 1er cru « Morgeot » Lupé-Cholet, 2016		144.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny » 2017		180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016		304.00
<u>Mâconnais</u>		
Mâcon Fuissé, J.A Ferret 2017		42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017		49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2017		69.00
Vins de la Vallée du Rhône		
IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018		36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2017		45.00
Châteauneuf du Pape, Domaine les Sénéchaux par JM Cazes 2015		78.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016		88.00
Vin du Jura		
Arbois, 100% savagnin 2015		49.00
Vin du Languedoc		
IGP Pays d’Oc, Figure Libre 2017		32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2016		42.00
IGP Pays d’Oc Grenache grise 2016		46.00
		

*Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP*

Vins Rouges

Vallée de La Loire	37.5cl	75cl
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2018 		28.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2017	19.00	29.00
Reuilly Denis Jamain, Les Pierres Plates 2018 		38.00
Chinon, Les Picasses, Olga Raffault 2014-2015		45.00

Vins régionaux

Fiefs vendéens, Mareuil, le vieux Moulin 2017		25.00
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo		58.00

Vins de Bordeaux


Le Libournais

Bordeaux Supérieur, La croix de Queynac		32.00
Bordeaux Supérieur, Queynac, 2015		35.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney Réserve 2016		120.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château Soutard 2015		120.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017		200.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00

*Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP*

Vignoble des Graves	37.5cl	50cl	75cl
Graves, Château Villa Bel Air par JM Cazes 2013			39.00
Graves, Château Bousquet 2016	16.00		
Pessac-Léognan, Château Lagrave-Martillac 2016			59.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc La Cardonne, Cru Bourgeois 2010			45.00
Médoc, Château La Tour de By	26.00	35.00	49.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2012			95.00
Saint-Estèphe, Château de Côme 2013			72.00
Saint-Estèphe, Château Cos Labory 2010			140.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001		Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012		Double Magnum	1600.00
Saint Julien, Amiral de Beychevelle 2015			102.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Moulis, Château Poujeaux 2015			84.00
Margaux, Confidences de Margaux 2012			90.00
Margaux, Grand Cru Classé, Dufort Vivens 2010			165.00

*Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP*

Grand Sud-Ouest

50cl 75cl

Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2016	19.50
Bergerac, Laulerie Reserve, 2016	38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2013	45.00
Madiran, Château Montus 2015	62.00



La Bourgogne

Appellation Régionale

Bourgogne Pinot Noir « Laforêt » Joseph Drouhin	39.00
-------------------------------------------------	-------

Côte de Nuits

Gevrey Chambertin Joseph Drouhin 2014	109.00
---------------------------------------	--------

Côte de Beaune

Savigny Lès Beaune, Domaine GIBLOULOT 2017	64.00
Volnay Maison Misserey 2017	80.00
Pommard, les Vignots, Domaine Parigot 2016	92.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Côte Chalonnaise

Mercurey 1er Cru Les Puilleux 2016	68.00
------------------------------------	-------

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Château de Pizay 2015	36.00

*Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP*

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	75cl
Côtes du Rhône, Château Coccinelles, 2018	45.00
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche	59.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnavières, Yves Cuilleron 2017	125.00



Vins du Languedoc

Minervois La Livinière, La Cantilene 2015	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Fitou, Domaine de Montplaisir, 2016	62.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016 	89.00
IGP Pays d'Oc, Chemin de Moscou, 2017	76.00

Les vins Rosés

Languedoc Saint Saturnin, Domaine de L'Argenteille Philia 2018 	25.00
Côtes de Provence, Château La Tour de l'Évêque 2018 	26.00
Côtes de Provence, Château La Gordonne 2018	36.00
Reuilly Pinot Gris, Luc Tabordet 2017	39.00
Sancerre Guy Saget 2017	38.00

Nos Grands Formats

Côtes de Provence, Pétales de Rose 2018 (Magnum 150 cl) 	65.00
Côtes de Provence, Pétales de Rose 2018 (Double Magnum 300 cl) 	158.00

Notre sélection de vins Moelleux

Monbazillac, la Rouquette 2016	41.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger	90.00
Sauternes, 1 ^{er} grand cru classé Château Yquem 2008	750.00

*Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP*

Les Vins D'ailleurs

<i>Italie</i>	75cl
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
<i>Espagne</i>	
Rioja, Finca de los Arandinos, Crianza 2014	35.00
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
<i>Hongrie</i>	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
<i>Allemagne</i>	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
<i>Maroc</i>	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
<i>Israël</i>	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
<i>Syrie</i>	
Bargylus 2012	86.00
<i>Etats-Unis</i>	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
<i>Argentine</i>	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

*Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP*

Les Champagnes

<i>Les classiques</i>	75cl
Champagne Brut Charpentier	62.00
Champagne Taittinger	88.00
Champagne brut Bollinger	98.00
Champagne Moët et Chandon Brut Impérial	102.00
Champagne brut Roederer	104.00
Champagne Veuve Clicquot	120.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum	350.00
 <i>Blanc de Blancs</i>	
Champagne Terre d'émotion Blanc de Blancs	82.00
Champagne Exception Blanche 2000, Mailly	91.00
Champagne Pommery, Blanc de Blancs	97.00
Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	170.00
Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs Magnum	330.00
 <i>Blanc de Noirs</i>	
Champagne Grand Cru Brut, Blanc de Pinot Noirs, Cave de Mailly	86.00
 <i>Grands Crus et Cuvées d'exception</i>	
Champagne Pommery, « Cuvée Louise», 2004	172.00
Champagne, La Grande Année, « Bollinger »	180.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2002	440.00
Champagne Dom Pérignon, 2008	430.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00
 <i>Rosé</i>	
Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00

*Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP*

GIN TONIC

Gin	←—————→	
Tanqueray		14.00
Gin Hendrick's		17.00
Gin The Botanist		18.00

NOS COCKTAILS

Le Pear	←—————→	
Benromach		18.00
<i>Whisky 10 ans d'âge Benromach, jus de Poire, sirop d'érable, anis étoilé.</i>		
Le Black Russian		18.00
<i>Vodka La légende du Kremlin, Liqueur de café.</i>		
Le Spritz de l'Alexandra Palace		18.00
<i>Campari, Champagne Grand Cru Mailly, un trait d'eau pétillante.</i>		
Abuelo Treacle		18.00
<i>Rhum Abuelo 7 ans, Angostura, Sirop d'érable, jus de pomme.</i>		
Le Cosmopolitain		18.00
<i>Vodka Belvédère, Cointreau, jus de Cranberry et citron vert.</i>		

NOS APÉRITIFS

Pastis Bardouin	3cl	8.00
Martini Blanc / Rouge	5cl	7.50
Campari	←—————→	
5cl	7.50	Suze
6cl	7.50	
Lillet Rosé	6cl	8.00
Porto blanc Andresen	7cl	8.00
Porto Rouge Das Aiguías	7cl	8.50
Rhum Angostura	4cl	9.00
Rhum Abuelo 7 ans	4cl	10.00
Rhum Abuelo 12 ans	4cl	14.00
Rhum Diplomatico	4cl	16.00
Vodka Belvédère	4cl	12.00
La légende du Kremlin	4cl	14.00
Kir Vin Blanc	12cl	10.00
Kir Royal	12cl	15.00
Cointreau	4cl	14.00
Cointreau Noir	4cl	16.00

NOS BIERES

Licorne	←—————→	1845,
Blonde	25cl	4.00
	50cl	7.90
Licorne Black, Brune	25cl	4.50
	50cl	8.90
Heineken 0.0%	33cl	5.00
Brooklyn, Sorachi Ace	35.5cl	6.00
Mélusine, Blanche	33cl	6.50
Mélusine Blonde	33cl	6.50
Tête de Mûle Ambrée	33cl	7.50
Tête de Mûle Triple	33cl	7.50

SOFTS

Jus de fruits		5.50
<i>Abricot 20cl, ACE 20cl, Tomate 25cl, Pomme 25cl</i>		
Jus de	←—————→	fruits
A. Milliat	33cl	6.50
Orange, Nectar poire Williams, Nectar Pêche Jaune		
Sodas		5.00
<i>Coca-cola, Orangina</i>		
Sirop Monin		4.00
Diabolo		4.50
Eaux	50cl	5.00
<i>San Pellegrino, Évian, Vittel</i>		

CHAMPAGNES

Charpentier Brut	12cl	14.00
Grand Cru, Blanc de Pinot Noir	12cl	18.00
Mailly	←—————→	

Prix nets, en euros service compris

Prix nets, en euros service compris