

HOT & COLD

The good place

Welcome to the Good Place !

Notre établissement est heureux de vous accueillir et vous propose une expérience basée sur le respect de l'environnement, l'éthique et l'équité.

Dans cette volonté, nos fournisseurs et produits sont minutieusement sélectionnés afin de respecter nos valeurs et vous offrir un service de qualité.

Notre carte propose non seulement des plats confectionnés avec passion, des vins choisis avec éclat et des desserts façonnés avec gourmandise, mais vous implique également dans notre projet écoresponsable en vous invitant à partager ce que nous aimons...

Il faut 3 litres d'eau et un quart de litre de pétrole pour produire un litre d'eau en bouteille, l'eau parcourt en moyenne 300 km avant d'arriver dans notre verre et seule une bouteille sur deux est recyclées. C'est pourquoi nous avons décidé de vous proposer exclusivement une eau de table produite et purifiée sur place !

Nous réduisons considérablement les différentes manipulations. Il s'agit d'une eau 0 kilomètre. Les prestations de transport sont éliminées. Les déchets inhérents à l'offre de l'eau en bouteille classique est pratiquement éliminé. Enfin, notre eau est gustativement neutre ! Les goûts et odeurs de chlore, plomb, aluminium et autres indésirables sont éliminés.

*Nous avons fait le choix d'un mode de consommation
A l'impact environnemental minimal et d'une démarche
clairvoyante en phase avec notre sensibilité aux questions
environnementales.*



Pour accompagner votre apéritif ou bien pour patienter...

TAPAS

Sticks de Mozzarella (x6) ... 6,00 €	Tenders de Poulet (x4) ... 8,00 €
Beignets de calamar (x6) ... 6,00 €	Bouchées de Camenbert (x6) ... 6,00 €
Accras de morue (x6) ... 6,00 €	Pata Negra Bellota ... 20,00 €
Frites fraîches maison ... 4.00 €	Tempura de fleur de courgette (3) ... 8.00 €

*Merci d'avoir choisi Hot & Cold,
Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment !*

NOS ENTRÉES

Carpaccio de Boeuf Français ... 12 €
<i>pesto basilic, pignons, parmesan</i>
Saumon fumé ... 12 €
<i>au bois de hêtre et ses toasts</i>
Tempura de fleurs de courgette ... 9 €
Foie gras de canard mi-cuit ... 13 €
<i>au Coteaux du Layon, fleur de sel</i>
Os à moelle (2 pièces) ... 14 €
<i>à la fleur de sel de Camargue</i>
Jambon Ibérique Bellota (patanegra) ... 20 €
<i>Coupé à la main – AOC Huelva</i>

NOS SALADES

Chèvre chaud ... 16 €
<i>Mesclun, oignons, légumes croquants, toasts chèvre & miel, jambon Serrano</i>
Gésiers ... 16 €
<i>Mesclun, oignons, noix, légumes croquants, gésiers magret de canard fumé</i>
Végane ... 16 €
<i>Mesclun, oignons, tomates cerises, carotte, concombre, amandes effilées et toast de tapenade</i>

Plat nécessitant + de temps de cuisson

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs
(Règlement UE n° 1169/2011)

N'hésitez pas à interroger le maître d'hôtel à ce sujet.

Tous nos prix sont en euros – Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,

A consommer avec modération.

NOS PLATS

*accompagnés au choix de frites maison
ou salade ou suggestion du jour*

Tartare de Boeuf Charolais, coupé aux couteau ... 19 €
<i>préparé par le chef.</i>
Entrecôte de bœuf maturée (+/-300g) ... 22 €
T-Bone de Veau Français (+/-350g)  ... 30 €
<i>os à moelle, fleur de sel et sauce du chef</i>
Ribs de Porc Français  ... 20 €
<i>mariné, grillé & fumé à la Texane</i>
Pâtes fraîches du moment ... 16 €
Pavé de Saumon d'Ecosse grillé ... 20 €
Pêche du jour (Poisson frais)  ... selon arrivage
cheeseburger sauce du chef - Boeuf Français ... 17 €
Veggie burger sauce du chef ... 17 €
Côte de Bœuf individuelle (+/-550g)  ... 40 €
<i>os à moelle, fleur de sel, tatin de légumes, frites maison, sauce du chef</i>
Tomahawk de Bœuf (2 personnes)  ... selon arrivage
<i>os à moelle, fleur de sel, tatin de légumes, frites maison, sauce du chef</i>

NOS DESSERTS

Assiette de fromages affinés ... 8 €
Feuillantine au chocolat ... 8 €
Tarte Tatin pommes caramélisées ... 8 €
Soufflé glacé au Caramel beurre salé ... 8 €
Coupe glacée (2 parfums au choix), chantilly ... 7 €
Café ou Thé gourmand ... 9 €

MENU 20 €

Hors soirs, week-end, jours fériés & événements sur la ville

ENTRÉE + PLAT OU SALADE

PLAT OU SALADE + DESSERT

NOS ENTRÉES

Saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts

Foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon, fleur de sel de Noirmoutier

Mélange de jeunes pousses

Suggestion du jour

NOS SALADES

Salade de gésiers *(voir composition sur la carte)*

Salade Végan *(voir composition sur la carte)*

NOS PLATS

accompagnés au choix de frites maison ou salade

Entrecôte de bœuf maturée (±300 g) (+2,00 €)

Pavé de saumon d'Écosse grillé

Suggestion du jour

NOS DESSERTS

Soufflé glacé au Caramel Beurre salé

Feuillantine au chocolat

Coupe glacée

Café Gourmand (+1,00 €)

MENU ENFANT • 14 €

Steak haché ou

Pavé de saumon Écossais grillé

accompagné de frites maison ou salade

Coupe glacée

NOS VINS

ROUGES

AOC Ventoux

Fourmi rouge - Famille Perrin

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

Archétype du vin de plaisir : Authentique, sincère, gouteux

12 cl 75 cl

4,00 € 22,00 €

AOP Côtes du Rhône

Réserve - Famille Perrin

Grenache, Mourvèdre, Syrah

Fruité et charnu, avec de beaux tanins

24,00 €

AOC Luberon

Domaine de la citadelle – Les Artèmes

Syrah, grenache

Ces arômes de cassis et de framboise s'expriment pleinement dans une ample et ronde dotée d'une belle fraîcheur et d'une belle longueur sur des tanins soyeux.

28,00 €

AOP Vacqueyras

« Végan »

Cuvée Prestige - Vigneron d'Auburne

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Palette d'arômes mêlant fruits noirs et rouges. Souplesse et rondeur dévoilent un vin velouté

6,00 € 29,00 €

AOC Côte Rôtie

La sarrasinne - Domaine de Bonserine

Viognier, Syrah

Bel équilibre ample. Vineux sur des notes de bois toasté. Fruité et charnu. Finale franche

9,50 € 51,00 €

AOC Chateauneuf du pape

Télégramme 2018 - Famille Brunier

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault.

Tannins fins avec une petite note de poivre blanc. Souplesse et rondeur tout en subtilité.

46,00 €

Vieux télégraphe 2015 - Famille Brunier

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette, divers (5%)

Tannins élégants, belle texture, légère minéralité relevée de notes salines. Puissance du fruit

94,00 €

Vieux télégraphe 2017 - Famille Brunier

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette, divers (5%)

Charpenté et harmonieux. Mêlant fruits mûrs, notes florales et épicées

88,00 €

Vieux télégraphe 2014 - Famille Brunier

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette, divers (5%)

Grande finesse aromatique, texture soyeuse, remarquable souplesse du tannin. Précis, long, racé.

99,00 €

Château de Beaucastel

sur demande...

CHAMPAGNES

Alain BOUTILLAT – CUVEE RESERVE - BRUT

RUIPART BRUT

RUIPART ROSE

12 cl 75 cl

9,00 € 48,00 €

82,00 €

98,00 €

BLANCS

AOP Luberon

Ours blanc - Famille Perrin

Bourboulène, Grenache blanc, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

Frais et d'une belle intensité aromatique. Riche et belle acidité minérale.

12 cl 75 cl

4,00 € 22,00 €

AOP Vacqueyras

« Végan »

Cuvée Prestige - Vigneron d'Auburne

Viognier, Grenache blanc, Bourboulenc

Fraicheur et rondeur. Arômes de fruits exotiques, fruits blancs et notes florales

6,00 € 29,00 €

AOP Languedoc -

Tête de bélier – Château Puech Haut

Grenache blanc, Marsanne, Roussanne

Frais, étonnant, opulent. Notes fraîches d'agrumes. Rondeur en finale sur le miel. Coup de coeur

9,50 € 54,00 €

AOP Cassis -

Cuvée spéciale - La dona Tigana

Ugni blanc, Clairette, Marsanne

Fruité, rafraichissant et élégant, Minéral « pierre à fusil »

54,00 €

AOC Chateauneuf du pape

Vieux télégraphe - Famille Brunier

Clairette, Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne

Finesse, délicatesse et fraîcheur intense. Minéralité exceptionnelle

88,00 €

Vins Moelleux Gourmandi

Château de Nages

Viognier, Roussanne, Colombage

Gourmandise et fraîcheur. Saveurs d'agrumes, de pêche blanche.

6,00 € 30,00 €

ROSES

AOP Luberon

Eléphant rose - Famille Perrin

Cinsault, Grenache, Syrah,

Fraicheur aromatique avec des fragrances de fruits rouges alliées à des notes florales et d'agrumes

12 cl 75 cl

4,00 € 22,00 €

AOP Côtes de Provence

le fil d'Ariane - Domaine des Peirecedes

Grenache, Cinsault, Syrah

Expressif et élégant, rondeur gourmande. Notes de fruits rouges, pamplemousse & pêche blanche.

5,50 € 28,00 €

AOP Côtes de Provence

M - Château Minuty

Grenache, Cinsault, Syrah

Notes de pêche et d'orange confite. Fraicheur et rondeur jusqu'au finale

35,00 €

IGP d'Oc

Argali - Château Puech-Haut

Grenache, Cinsault

Notes mentholées et légèrement poivrées, arômes de litchi et de rose. Senteurs de pêches de vigne en finale. C'est le rosé qui s'ouvre à l'apéritif et qui passe à table avec plaisir.

33,00 €

AOP Bandol

Château Romassan – Domaine de OTT

Cinsault, Syrah, grenache, Mourvèdre

54,00 €