

# INVICTUS

LA MAISON RUINART,  
VOUS PROPOSE, CE MOIS-CI, POUR VOTRE APÉRITIF SON BRUT :  
LA COUPE (12CL) 14€ LA BOUTEILLE (75CL) 75€



DEPUIS JUILLET 2015, INVICTUS A REJOINT

**COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE-RESTAURANT DE QUALITÉ**

CE QUI IMPLIQUE L'ENGAGEMENT ENVERS LE MÉTIER ET LES CLIENTS SUR LA QUALITÉ ET LA  
TRANSPARENCE DU FAIT MAISON ET SUR LA QUALITÉ DE L'HOSPITALITÉ.

LA MAJORITÉ DE NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT ISSUES DE **L'AGRICULTURE RAISONNÉE OU BIOLOGIQUE**.  
NOUS SOMMES ÉGALEMENT TRÈS VIGILANTS SUR LE CHOIX DE NOS VIANDES ET DE NOS POISSONS.

## SELECTION DE VINS DU MOMENT

			(14CL)	(50CL)	(75CL)
AOC TOURAINE	DOM. DU RIN DU BOIS	2018	7€		24€
AOC POUILLY-FUMÉ	DOM. H.BOURGEOIS	2016	9€		44€
AOC VIRÉ-CLESSÉ BIO	DOM. DES GANDINES	2019			34€
AOC CÔTE DE PROVENCE	DOM. LA ROUILLÈRE	2020		23€	29€
IGP ST GUILHEM LE DESERT	DOM. CROIX DE ST PRIVAT	2018	8€		34€
AOC CÔTE DE PROVENCE	DOM. LA ROUILLÈRE	2020	8€	24€	32€
IGP DE LA VALLÉE DE LA LOIRE	H.BOURGEOIS	2017	7€		24€
AOC BROUILLY	JC LAPALU	2019			44€
AOC ALSACE	FAMILLE HEBINGER	2018	8€		34€
AOC CÔTE DE PROVENCE	DOM. LA ROUILLÈRE	2020			29€
AOC CÔTE DE PROVENCE	DOM. LA ROUILLÈRE	2019		23€	
AOC MEDOC	LACOMBE-NOAILLAC	2017	8€		34€

\*SI BESOIN, UNE CARTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION.

\*TOUTE BOUTEILLE ENTAMÉE PEUT ÊTRE REMPORTEE, N'HÉSITÉS PAS À NOUS LE DEMANDER.

« PRIX SERVICE COMPRIS »

# INVICTUS

## PARTAGE, DÉGUSTATION, GOURMANDISE...

### LES METS FROIDS...

AUBERGINE AU FOUR, FÊTA ET « HERBES FRAÎCHEURS »	8€
SOUPE DE PETITS POIS FROIDE À LA MENTHE, GRESSIN	7€
PALETTE DE LÉGUMES ET BURATINA, VINAIGRETTE D'AGRUMES ET BASILIC	9€
ANCHOIS SALÉS ET MARINÉS, PIMENTOS COMME À SAINT-SÉBASTIEN	9€
TOURTEAU ENTIÈREMENT DÉCORTIQUÉ, FINES LANIÈRES DE COURGETTES	16€
HARENG ET POMMES DE TERRE, VINAIGRETTE D'ÉCHALOTES ET POMMES VERTES	8€

### LES METS CHAUDS...

MINUTE DE SAUMON D'ECOSSE, SAUCE SALSA VERDE	10€
BOUILLON THAÏ ET GAMBAS, VERMICELLES DE RIZ ET LÉGUMES CROQUANTS	10€
FLEUR DE COURGETTE FARCIE, MÉDAILLON DE HOMARD ET SON ÉMULSION	14€
FILET DE CANETTE EN CROUTE DE FRUITS SECS, SA PASTILLA AUX DATTES ET CORIANDRE	14€
SNACKÉ DE BŒUF MARINÉ, VINAIGRETTE À LA CIVE	12€
OREILLES DE COCHON, VINAIGRETTE D'ÉCHALOTES, MESCLUN	9€
FOIE GRAS CHAUD POÊLÉ, NAVET LONG, JUS AUX MYRTILLES	19€

### QUELQUES ACCOMPAGNEMENTS...

QUINOA BLOND AUX HERBES ET AVOCATS	6€
SALADE ET HERBES FRAÎCHES, TOMATES, OIGNONS NOUVEAUX, HUILE D'OLIVE CITRONNÉE	5€
FREGOLA SARDA À LA TRUFFE D'ÉTÉ, COPEAUX DE PARMESAN	11€
RISOTTO D'ORGE, VERDURE ET NOISETTES TORRÉFIÉES	7€
CASSOLETTE DE LÉGUMES VERTS ET CURRY JAUNE	8€
JEUNES CAROTTES FANES À L'HUILE D'OLIVE, CORIANDRE ET AGRUMES	8€
PURÉE DE POMMES DE TERRE	5€

### FROMAGES ET MESCLUN

CHÈVRE - BONDE DE GATINE - LAIT CRU OU VACHE - EIGER BERGSTEIGER - FROMAGE SUISSE	10€
---	-----

### QUELQUES SUCRERIES ...

ILE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE	7€
LE CRÉMÉT AUX FRUITS ROUGES , TUILE	9€
FRUITS DE LA PASSION CRAQUELANT, MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	9€
MILLEFEUILLE AUX GOUSSES DE VANILLE	9€
SORBET ET CRÈME DE CASSIS, FRUITS ROUGES	9€
BRIOCHE PERDUE ET POMMES RÔTIES AU BEURRE SALÉ, GLACE CARAMEL	8€
PETIT POT DE CRÈME CHOCOLAT NOIR, FINANCIER	8€

« PRIX SERVICE COMPRIS »

# INVICTUS

RUINART'S CHAMPAGNE HOUSE

SUGGEST THIS MONTH FOR APERITIF THE BRUT SELECTION :

THE GLASS (12CL)

14€

THE BOTTLE (75CL)

75€



SINCE JULY 2015, INVICTUS JOINS

**COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE-RESTAURANT DE QUALITÉ**

WHICH SHOWS OUR ENGAGEMENT TOWARDS THE INDUSTRY AND ITS CLIENTS IN TERMS OF QUALITY AND TRANSPARENCY OF HOME MADE GOODS AND HOSPITALITY.

MAJORITY OF OURS FRUITS AND VEGETABLES ARE ISSUED BY **L'AGRICULTURE RAISONNÉE OU BIOLOGIQUE**..WE ARE EQUALLY AS VIGILANT ON THE CHOICE OF OURS MEATS AND FISH.

## WINE SELECTION

			(14CL)	(50CL)	(75CL)
AOC TOURAINE	DOM. DU RIN DU BOIS	2018	7€		24€
AOC POUILLY-FUMÉ	DOM. H.BOURGEOIS	2016	9€		44€
AOC VIRÉ-CLESSÉ BIO	DOM. DES GANDINES	2019			34€
AOC CÔTE DE PROVENCE	DOM. LA ROUILLÈRE	2020		23€	29€
IGP ST GUILHEM LE DESERT	DOM. CROIX DE ST PRIVAT	2018	8€		34€
AOC CÔTE DE PROVENCE	DOM. LA ROUILLÈRE	2020	8€	24€	32€
IGP DE LA VALLÉE DE LA LOIRE	H.BOURGEOIS	2017	7€		24€
AOC BROUILLY	JC LAPALU	2019			44€
AOC ALSACE	FAMILLE HEBINGER	2018	8€		34€
AOC CÔTE DE PROVENCE	DOM. LA ROUILLÈRE	2020			29€
AOC CÔTE DE PROVENCE	DOM. LA ROUILLÈRE	2019		23€	
AOC MEDOC	LACOMBE-NOAILLAC	2017	8€		34€

« INCLUDED SERVICE PRICE »

# INVICTUS

SHARING, TASTING, GOURMANDISE...

## ALL COLD DISHES...

OVEN-BAKED AUBERGINE, FÉTA CHEESE AND FRESH HERBS	8€
COLD FRESH PEAS SOUP AND MINT, ITALIAN STICKER BREAD	7€
SEASONAL VEGETABLES AND BURATINA CHEESE, CITRUS DRESSING AND BASIL	9€
SALTED AND MARINATED ANCHOVIES, LIKE IN SAINT-SÉBASTIEN	9€
DEBONED FRESH CRAB MEAT, THIN SLICED OF ZUCCHINI, CORIANDER AND SESAME SEED	16€
HERRING AND LACK WARM POTATOES, SHALOTTS DRESSING WITH PARSLEY AND GREEN APPLE	8€

## ALL WARM DISHES...

SEARED SCOTTISH SALMON , SALSA VERDE SAUCE	10€
THAI BROTH WITH PRAWN, VERMICELLES RICE AND CRISPIES VEGETABLES	10€
STUFFED ZUCCHINI FLOWER, DICED LOBSTER AND EMULSION	14€
DUCK FILLET AND MAROCCO PASTILLA WITH FRUIT DATES AND CORIANDER	14€
SEARED MARINATED BEEF , CHIVE DRESSING	12€
CRISPY PORK EARS , SHALOTTS DRESSING, SALAD	9€
WARM DUCK FOIE GRAS , LONG TURNIP, BLUEBERRIES SAUCE	19€

## SOME SIDE DISHES...

BLOND QUINOA WITH HERBS AND AVOCADO	6€
GREEN SALAD AND FRESH HERBS, TOMATO, BABY ONION, OLIVE OIL AND LEMON	6€
FREGOLA SARDA WITH SUMMER TRUFFLES, SLICED OF PARMESAN CHEESE	11€
BARLEY'S RISOTTO, PESTO AND LIGHTLY ROASTED HAZELNUTS	7€
GREEN VEGETABLES YELLOW CARRY	8€
YOUNG CARROTS , OLIVE OIL, CORIANDER AND CITRUS FLAVOUR	8€
MASHED POTATOES	6€

## CHEESES, SALAD AND JAM

GOAT- BONDE DE GATINE – OR COW – EIGER BERGSTEIGER – SWITZERLAND CHEESE	10€
---	-----

## SOME SWEET DELIGHTS ...

FLOATING ISLAND « WHIPS SWEETEN EGG WHITES », CUSTARD SAUCE	7€
SWEET COTTAGE CHEESE, MIX OF RED FRUITS, COOKIE	9€
CRISPY PASSION FRUIT, DARK CHOCOLAT MOUSS	9€
NAPOLEON (PUFF PASTRY AND VANILLA CUSTARD CREAM)	9€
BLACKCURRANT LIQUOR AND SORBET, RED FRUITS	9€
BRIOCHE AS FRENCH TOAST, ROASTED APPLE AND CARAMEL ICE-CREAM	8€
SMALL JAR OF CHOCOLAT CREAM , SOFT ALMONDS CAKE	8€

« INCLUDED SERVICE PRICE »