

## Notre Carte

### Planches apéritives à partager... ou pas

Végétarienne :	16€
beignets de fleur de courgette (8 pièces), fondue de tomate au basilic	
Française :	17€
minis croque-monsieur au jambon truffé (10 pièces)	
Asiatique :	17€
nems de poulet (6 pièces), sucrose, menthe fraîche et sauce au piment doux	
Nordique :	19€
saumon fumé maison, pain nordique, fromage frais aux zestes, beurre demi sel et citron	
Japonaise :	19€
tataki de bœuf Angus, sauce soja, gingembre et wasabi	
Espagnole :	19€
chiffonnade de jambon ibérique, beurre, cornichons, fondue de tomate et pain au levain	
Galicienne :	19€
poulpe à la galicienne, tomates confites, pignons et basilic	
Régionale :	19€
Saint Marcellin, Rigotte de Condrieu, Beaufort, bleu d'Auvergne et confiture de cerise noire	

### Entrées

Salade César	En entrée 15€
Poulet croustillant, parmesan, tomates et croûtons	En plat 19€
Beignets de fleur de courgette, carottes et petits pois au cresson, quinoa acidulé	15€
Tataki de bœuf Angus au soja, pickles de légumes printaniers au vinaigre de riz	15€
Asperges tièdes à la crème de morilles, œuf de ferme poché et pain au levain chipsé	19€

## Plat Végétarien

Riz vénéré aux asperges et printanière de légumes, sauce aux morilles	19€
--------------------------------------------------------------------------	-----

### Viandes

Tartare de bœuf charolais au couteau (180gr - origine France), préparé ou César, frites maison et salade verte	20€
Gigot d'agneau de 5h confit à la sarriette, mouseline de haricots coco et carottes braisées au jus	25€
Escalope de veau français pannée à la milanaise (180g), tagliatelles et fondue de tomate	28€
Suprême de pintade rôti et jus aux morilles, asperges et pomme paillason	32€
Filet de bœuf français (200 gr) grillé à la plancha, sauce béarnaise et frites maison	35€
Côte de bœuf (1kg) grillée à la plancha (pour 2 personnes), sauce béarnaise, frites maison et salade verte	79€

### Poissons

Filet de daurade royale grillé, printanière de légumes et sauce safranée	25€
Fricassée de poulpe à la galicienne, pommes de terre nouvelles persillées et oignons nouveaux	27€
Médallions de lotte grillé et jus biscaïen, riz vénéré aux asperges	32€

## Fromages

Demi Saint Marcellin de la Maison Cellierier et ses jeunes pousses	6€
Fromage blanc nature ou à la crème ou au coulis de fruits rouges ou au miel	6€
Assiette 3 fromages : demi Saint Marcellin, Beaufort, Bleu d'Auvergne et confiture de cerise noire	10€

## Desserts

Cheesecake à la fraise et au citron vert, façon tropézienne	10€
Profiteroles à la vanille, chantilly et sauce chocolat noir Valrhona	10€
Baba au rhum maison, ananas rôti et chantilly	10€
Mousse légère au chocolat noir Valrhona grand cru, muesli à la noix de pécan	10€
Gaufre maison, compotée de pommes, sauce chocolat et chantilly	10€
Café ou thé gourmand : cheesecake fraise et citron vert, gaufre maison, mousse au chocolat	12€
Champagne gourmand : cheesecake fraise et citron vert, gaufre maison, mousse au chocolat	17€

## Menu de Saison

39 €

Beignets de fleur de courgette,  
carottes et petits pois au cresson, quinoa acidulé

OU

Tataki de bœuf Angus au soja,  
pickles de légumes printaniers au vinaigre de riz

-----  
Filet de daurade royale grillé,  
printanière de légumes et sauce safranée

OU

Gigot d'agneau de 5h confit à la sarriette,  
mousseline de haricots coco et carottes braisées au jus

OU

Riz vénéré aux asperges et printanière de légumes,  
sauce aux morilles (plat végétarien)

-----  
Fromage ou Dessert  
choix à la carte

(Supplément : café ou thé gourmand 2€ / assiette 3 fromages 4€ / champagne gourmand 8€)

## Menu jeunes convives (moins de 10 ans) : 15€

Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison  
Coupe glacée 2 boules : glace vanille et sorbet fraise

## Menu du jour (le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)

Entrée du jour : 7€

Plat du jour : 14€

Dessert du jour : 7€

Formule complète (entrée + plat + dessert) : 26€

## Vins au verre ou en pichet

	12cl	25cl	46cl
Blanc IGP Viognier	6,00€	9,00€	14,00€
Rouge AOC Côtes-du-Rhône	6,00€	9,00€	14,00€
Rosé IGP Pays de Var	6,00€	9,00€	14,00€
Blanc VDF Sauvignon	6,50€		
Blanc AOC Saint-Véran	7,50€		
Blanc AOC Saint-Joseph	9,50€		
Rouge AOC Pic-Saint-Loup	7,50€		
Rouge AOC Bourgogne Pinot Noir	8,50€		
Rouge AOC Saint-Joseph	9,50€		
Rosé AOC Côtes-de-Provence	7,00€		

## Champagne

La coupe de champagne	12cl	12,00€
La « piscine » de champagne	15cl	15,00€

## Apéritifs

Ricard, Pastis 51, Mauresque, Tomate, Perroquet 3cl	4,00€
Kir (cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne) 12cl	6,00€
Kir royal 12cl	12,00€
Apéritif maison (kir vin blanc pétillant crème de mûre) 12cl	6,50€
Martini (rouge, blanc), Porto (rouge, blanc), Campari, Suze 5cl	6,50€
Americano 7cl	9,50€

## Bières

Pression Meteor	25cl	4,00€
Panaché, Monaco	25cl	4,00€
Pression Meteor	50cl	7,50€
Bouteille Budweiser	33cl	5,50€
Bouteille Corona	35.5cl	6,50€

## Boissons fraîches

Vittel / San Pellegrino / Eau de Perrier fines bulles - 1l	6,00€
Vittel / Eau de Perrier fines bulles - 50cl	4,50€
Sirop à l'eau - 33cl	3,20€
(menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, pamplemousse, orgeat,...)	
Jus de fruits - 25cl	3,90€
(orange, pomme, pamplemousse, ananas, abricot, fraise, tomate,...)	
Soda 25cl/33cl	3,90€
(coca-cola, perrier, limonade, tonic, Ice Tea, Diabolo...)	

## Boissons Chaudes

Café (expresso, ristretto)	2,20€	Petit crème	2,70€
Décaféiné	2,20€	Grand crème	3,30€
Café allongé	2,70€	Double Expresso	4,40€
Thé, infusion, verveine	3,30€		

## Cocktails

<b>French Spritz</b> (Lillet rosé, Proseco, eau gazeuse, citron vert)	10,00€
<b>Limoncello Spritz</b> (Limoncello, Proseco, eau gazeuse, citron jaune)	10,00€
<b>Apérol Spritz</b> (Apérol, Proseco, eau gazeuse, orange)	10,00€
<b>Campari Spritz</b> (Campari, Proseco, eau gazeuse, orange)	10,00€
<b>St-Germain Spritz</b> (Fleur de Sureau, Proseco, eau gazeuse, citron jaune)	11,00€
<b>Italicus Spritz</b> (Bergamote de Calabre et Cédrot de Sicile, Proseco, eau gazeuse, citron jaune)	11,00€
<b>Royal Spritz</b> (Apérol, champagne, orange)	13,00€
<b>Lillet Rosé Tonic</b> (Lillet rosé, tonic, citron vert)	10,00€
<b>Mojito</b> (Havana 3 ans, sucre de canne, Angostura, eau gazeuse, menthe, citron vert)	11,00€
<b>Mojito Fraise</b> (Havana 3 ans, sucre de canne, fraise, Angostura, eau gazeuse, menthe, citron vert)	11,00€
<b>Mojito Royal</b> (Havana 3 ans, sucre de canne, Angostura, champagne, menthe, citron vert)	14,00€
<b>Gin Tonic</b> (Gin, tonic, citron jaune)	11,00€
<b>Negroni</b> (Gin, Vermouth rouge, Campari, orange)	12,00€
<b>Bistro Mule</b> (Vodka, Ginger Beer, Angostura, citron vert)	11,00€
<b>Bloody Mary</b> (Vodka, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri, worcestershire, tabasco)	11,00€
<b>Cuba Libre</b> (Havana 3 ans, Coca, Angostura, citron vert)	11,00€
<b>Pina Colada</b> (Havana 3 ans, ananas, crème de coco)	11,00€
<b>Caipirinha</b> (Cachaça, sucre et citron vert)	10,00€
<b>Dark &amp; Stormy</b> (Rhum Kraken, Ginger Beer, sucre de canne, citron vert)	11,00€

## Mocktails (cocktails sans alcool)

<b>Virgin Bistro</b> (orange, ananas, pamplemousse, grenadine)	6,50€
<b>Virgin Mojito</b> (sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse)	8,50€

## Alcools

	4cl	<b>Digestifs</b>	4cl
Rhum (Havana 3 ans)	8,00€	Get 27, Get 31, Marie Brizard,	8,00€
Rhum (Don Papa, Presidente, Diplomatico, Kraken, Black Magic, Bumbu)	10,00€	Limoncello, Manzana, Baileys	8,00€
Whisky (Clan Campbell)	8,00€	Eau de vie de poire, Génépy	10,00€
Whisky classique	10,00€	Menthe Pastille, Menthe Poivrée	10,00€
(Jack Daniel's, Monkey Shoulder)		Chartreuse (jaune, verte),	11,00€
Whisky Supérieur	12,00€	Cognac VSOP, Bas Armagnac	11,00€
(Glenfiddich 12 ans, Glenlivet, Sequoia)		Chartreuse (MOF, Liqueur d'Elixir),	12,00€
Gin (Beefeater)	8,00€	Chartreuse	14,00€
Gin (Hendrick's, Monkey 47)	10,00€	(9 <sup>ème</sup> centenaire, liqueur du foudre 147, Reine des liqueurs)	
Vodka (Absolut)	8,00€	Chartreuse VEP (jaune, verte)	17,00€
		Liqueur d'abricot de Roulot	17,00€

Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération