

Notre Carte

Planches apéritives à partager... ou pas

Végétarienne : beignets de fleur de courgette (8 pièces), fondue de tomate au basilic	16€
Française : minis croque-monsieur au jambon truffé (10 pièces)	17€
Asiatique : nems de poulet (6 pièces), sucrose, menthe fraîche et sauce au piment doux	17€
Nordique : saumon fumé maison, pain nordique, fromage frais aux zestes, beurre demi sel et citron	19€
Italienne : mozzarella burrata des Pouilles, tomates cerise, pistou et oignons nouveaux, crème de balsamique	19€
Espagnole : chiffonnade de jambon ibérique, beurre, cornichons, fondue de tomate et pain au levain	19€
Galicienne : poulpe en persillade, tomates confites et pignons de pin	19€
Régionale : Saint Marcellin, Rigotte de Condrieu, Beaufort, bleu d'Auvergne et confiture de cerise noire	19€

Entrées

Salade César	En entrée 15€ En plat 19€
Poulet croustillant, parmesan, tomates et croûtons	
Filet d'espadon mariné au piment d'Espelette, vinaigrette de légumes croquants au vieux balsamique et roquette	15€
Œuf poché croustillant et chips de chorizo ibérique, fondue de tomate au basilic, pain au levain toasté	15€

Plats Végétariens

Carpaccio de tomates anciennes, mozzarella burrata des Pouilles, pistou et crème de balsamique	19€
Penne au pistou de tomates confites et légumes grillés, copeaux de parmesan	19€

Viandes

Tartare de bœuf charolais au couteau (180gr), préparé ou César, frites maison et salade verte	20€
Magret de canard grillé, sauce aigre douce aux framboises, nectarine rôtie et arancini	25€
Pluma de cochon ibérique à la plancha, jus à l'ail doux, arancini et poivrons fumés au barbecue	29€
Entrecôte de veau français (250gr) grillée, jus corsé, pommes Anna croustillantes et légumes verts	32€
Filet de bœuf français (200 gr) grillé à la plancha, sauce chimichurri et frites maison	35€
Côte de bœuf (1kg) grillée à la plancha (pour 2 personnes), sauce chimichurri, frites maison et salade verte	79€

Poissons

Filet de bar grillé, sauce vierge aux pignons de pin, poêlée de légumes estivaux	25€
Fricassée de poulpe en persillade, penne au pistou de tomates confites et légumes grillés	27€
Pavé de thon rouge de Méditerranée mi-cuit à la plancha, piquillos farcis au caviar de courgette, coulis d'olives noires	29€

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

Verrine de fruits rouges et mousse mascarpone, meringue croquante et compotée de cerises	10€
Fraise melba : glace vanille et sorbet fraise fraises, coulis de fruits rouges et chantilly maison	10€
Nectarines et framboises marinées à la vanille, granité au litchi et tuile aux perles de sucre	10€
Coupe glacée au chocolat Valrhona : glace au chocolat noir, sauce tiède au Cacao et chantilly maison	10€
Gaufre maison, compotée de pommes, sauce chocolat et chantilly	10€
Café ou thé gourmand : pavlova aux fruits rouges, gaufre chocolat chantilly, nectarines et framboises au sirop vanillé	12€
Champagne gourmand : pavlova aux fruits rouges, gaufre chocolat chantilly, nectarines et framboises au sirop vanillé	17€

Menu de Saison

39€

Filet d'espadon mariné au piment d'Espelette,
vinaigrette de légumes croquants au vieux balsamique et roquette

OU

Œuf poché croustillant et chips de chorizo ibérique,
fondue de tomate au basilic, pain au levain toasté

Filet de bar grillé, sauce vierge aux pignons de pin,
poêlée de légumes estivaux

OU

Magret de canard grillé, sauce aigre douce aux framboises,
nectarine rôtie et arancini

OU

Penne au pistou de tomates confites et légumes grillés,
copeaux de parmesan (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 au choix : glace vanille / glace chocolat / 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 4cl	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 La Blanche du Mont-Blanc	33cl	6,00€
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

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

Mocktails (cocktails sans alcool)

Virgin Bistro (orange, ananas, pamplemousse, grenadine)	6,50€
Virgin Mojito (sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse)	8,50€
Virgin Colada (jus d'ananas et crème de coco)	8,50€

Alcools

	4cl	Digestifs	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, Génepy	10,00€
Whisky classique (Jack Daniel's, Monkey Shoulder)	10,00€	Menthe Pastille, Menthe Poivrée	10,00€
Whisky Supérieur (Glenfiddich 12 ans, Glenlivet, Sequoia)	12,00€	Chartreuse (jaune, verte),	11,00€
Gin (Beefeater)	8,00€	Cognac VSOP, Bas Armagnac	11,00€
Gin (Hendrick's, Monkey 47)	10,00€	Chartreuse (MOF, Liqueur d'Elixir),	12,00€
Vodka (Absolut)	8,00€	Chartreuse	15,00€
		(9 ^{ème} centenaire, liqueur du foudre 147, Reine des liqueurs)	
		Chartreuse VEP (jaune, verte)	18,00€
		Liqueur d'abricot de Roulot	18,00€

Prix nets TTC en euros, service compris.

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