

Notre Carte

Planches apéritives à partager... ou pas

Française :	17€
minis croque-monsieur au jambon truffé (10 pièces)	
Asiatique :	17€
nems de poulet (6 pièces), sucrine, menthe fraîche et sauce au piment doux	
Nordique :	19€
saumon fumé maison, pain nordique, fromage frais aux zestes, beurre demi sel et citron	
Espagnole :	19€
chiffonnade de jambon ibérique, beurre, cornichons, fondue de tomate et pain au levain	
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€
Noix de pétoncles à la plancha,	15€
mitonnée de panais à la vanille, velouté aux châtaignes	
Fricassée d'escargots en persillade,	15€
lardons de Morteau et champignons, jus de veau réduit	
Saumon label rouge fumé par nos soins au bois de hêtre,	18€
pain viking toasté, citron et beurre demi-sel	

Plat Végétarien

Cannelloni aux légumes d'automne, potimarron et crème de cèpes	19€
---	-----

Viandes

Tartare de bœuf charolais au couteau (180gr), préparé ou César, frites maison et salade verte	20€
Tournedos de cochon de montagne braisé au madère, sauce aux cèpes, cannelloni aux légumes d'automne	25€
Escalope de veau français (180g) panée à la Milanaise, tagliatelles et fondue de tomate	28€
Foie de veau français (180g) poêlé en persillade, purée de pommes de terre et potimarron	29€
Filet de bœuf français (200 gr) grillé à la plancha, sauce aux cèpes et frites maison	35€

Poissons

Filet de maigre à la plancha, tempura de brocoli et potimarron, émulsion de bouillabaisse	25€
Pavé de saumon grillé, risotto aux champignons et crème de parmesan	26€
Noix de Saint-Jacques caramélisées, pomme de terre écrasée aux poireaux fondants, fumet à la truffe noire	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

Tarte tatin aux pommes et coings caramélisés, glace vanille	10€
Finger au chocolat noir Valrhona mousse au jus de yuzu, biscuit cacao	10€
Mousse poire et cœur coulant cacao, feuilletine croustillante au praliné	10€
Paris-Brest du Bistro crème mousseline au praliné et coulant à la noisette	10€
Pain d'épices perdu aux figues rôties, crème légère au miel et sirop de cassis	10€
Café ou thé gourmand : Paris-Brest, tarte tatin et finger chocolat noir et yuzu	12€
Champagne gourmand : Paris-Brest, tarte tatin et finger chocolat noir et yuzu	17€

Menu de Saison

39€

Noix de pétoncles à la plancha,
mitonnée de panais à la vanille, velouté aux châtaignes

OU

Fricassée d'escargots en persillade,
lardons de Morteau et champignons, jus de veau réduit

Filet de maigre à la plancha,
tempura de brocoli et potimarron, émulsion de bouillabaisse

OU

Tournedos de cochon de montagne braisé au madère,
sauce aux cèpes, cannelloni aux légumes d'automne

OU

Cannelloni aux légumes d'automne,
potimarron et crème de cèpes (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
Moelleux au chocolat

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€

Nous nous efforçons d'élaborer une cuisine de saison, merci de votre compréhension si certains produits venaient à manquer

Prix nets TTC service compris

Origine des viandes bovines : France, Union Européenne

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil, du restaurant

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 AOC Mâcon-Uchizy	7,00€		
Blanc AOC Saint-Véran	8,00€		
Blanc AOC Saint-Joseph	10,00€		
Rouge AOC Pic-Saint-Loup	8,00€		
Rouge AOC Bourgogne Pinot Noir	9,00€		
Rouge AOC Saint-Joseph	10,00€		
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)	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