

Notre Carte

Planches apéritives à partager... ou pas

| | |
|--|-----|
| Française : | 17€ |
| mini croque-monsieur au jambon truffé (10 pièces) | |
| Asiatique : | 17€ |
| nems de poulet (6 pièces), sucrine, menthe fraîche et sauce au piment doux | |
| Végétarienne : | 17€ |
| beignets de fleur de courgette (6 pièces), dips de légumes croquants et sauce tartare | |
| Méditerranéenne : | 19€ |
| friture de supions à l'ail doux, citron jaune et sauce tartare | |
| Italienne : | 19€ |
| burratina des Pouilles, tomates cerises, pistou et foccacia | |
| Espagnole : | 19€ |
| chiffonnade de jambon ibérique, beurre, cornichons, fondue de tomate et focaccia | |
| Régionale : | 19€ |
| Saint Marcellin, Comté affiné 18mois, Fourme d'Ambert, chèvre frais et confiture de cerise noire | |

Entrées

| | |
|--|---------------|
| Salade César au poulet croustillant, | En entrée 16€ |
| œuf, parmesan, tomates et croûtons | En plat 22€ |
| Focaccia moelleuse aux asperges, | 16€ |
| œuf mimosa et roquette | |
| Terrine de poisson aux légumes de saison, | 16€ |
| petits pois, artichauts, haricots verts, gelée acidulée et lassi à la menthe fraîche | |

Plats Végétariens

| | |
|---|-----|
| Burratina des Pouilles et tomates cerises, pistou et foccacia | 19€ |
| Conchiglioni aux épinards et ricotta, asperges rôties et crémeux de chou-fleur | 22€ |

Viandes

| | |
|---|-----|
| Tartare de bœuf charolais au couteau (180g), préparé ou César, frites maison et salade verte | 22€ |
| Tournedos de cochon fermier confit et grillé, pomme paillason et mesclun de légumes croquants, sauce espagnole au chorizo | 26€ |
| Souris d'agneau braisée au citron confit, semoule fine et tajine de légumes aux épices douces | 29€ |
| Filet de veau (180g) à la plancha, pomme paillason et mesclun de légumes croquants, jus aux morilles | 32€ |
| Filet de bœuf français (200g) grillé à la plancha, frites maison et légumes verts, sauce béarnaise | 35€ |
| Assortiment de bœuf d'exception pour 2 personnes (750g), 3 races selon approvisionnement (Wagyu, Black Angus, Salers, Galice, ...), frites maison et légumes verts, sauce béarnaise | 85€ |

Poissons

| | |
|--|-----|
| Filet de lieu jaune à la plancha, chou-fleur à la cardamome et chips de vitelotte, velouté de haddock | 26€ |
| Cuisses de grenouille sautées à la persillade (ail et fines herbes), gratin dauphinois | 29€ |
| Filet de lotte bretonne grillé, conchiglioni aux épinards et ricotta, bisque de homard | 34€ |

Fromages

| | |
|---|-----|
| Demi Saint Marcellin « Maison Cellierier » au lait cru et ses jeunes pousses | 6€ |
| Faisselle (fromage frais au lait pasteurisé) nature ou à la crème ou au coulis de fruits rouges ou au miel | 6€ |
| Assiette 3 fromages : demi Saint Marcellin, Comté affiné 18 mois, Fourme d'Ambert et confiture de cerise | 10€ |

Desserts

| | |
|--|-----|
| Tiramisu aux fruits rouges de saison | 10€ |
| Mousse au chocolat noir Extra Bitter Valrhona, cookie aux pépites de chocolat et caramel au beurre demi-sel | 10€ |
| Macaron aux fraises et crème légère à la fleur d'oranger, coulis de rhubarbe | 10€ |
| Gaufre maison, compotée de pommes, sauce chocolat et chantilly | 10€ |
| Café ou thé gourmand : macaron aux fraises, tiramisu aux fruits rouges et cookie aux pépites de chocolat | 12€ |
| Champagne ou Chartreuse gourmande : macaron aux fraises, tiramisu aux fruits rouges et cookie aux pépites de chocolat | 17€ |

Desserts à partager (pour 2 personnes)

| | |
|--|-----|
| Cookie géant aux pépites de chocolat, caramel au beurre demi-sel et glace vanille | 18€ |
| Macaron géant aux fruits rouges, fraises fraîches et chantilly | 18€ |

Menu de Saison

42€

Focaccia moelleuse aux asperges,
œuf mimosa et roquette

OU

Terrine de poisson aux légumes de saison,
petits pois, artichauts, haricots verts, gelée acidulée et lassi à la menthe fraîche

Filet de lieu jaune à la plancha,

chou-fleur à la cardamome et chips de vitelotte, velouté de haddock

OU

Tournedos de cochon fermier confit et grillé,
pomme paillason et mesclun de légumes croquants, sauce espagnole au chorizo

OU

Conchiglioni aux épinards et ricotta,
asperges rôties et crémeux de chou-fleur (plat végétarien)

Fromage ou Dessert

choix à la carte
(hors desserts à partager)

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

Menu jeunes convives (moins de 10 ans) : 19€

1 boisson (sirop à l'eau, soda ou jus de fruits)
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 : 7,00€

Plat du jour : 15,00€

Dessert du jour : 7,00€

Formule complète (entrée + plat + dessert) : 27€

Vins au verre ou en pichet

| | 12cl | 25cl | 46cl |
|--------------------------------|--------|-------|--------|
| Blanc IGP Viognier | 6,50€ | 9,50€ | 14,50€ |
| Rouge AOP Côtes-du-Rhône | 6,50€ | 9,50€ | 14,50€ |
| Rosé IGP Pays de Var | 6,50€ | 9,50€ | 14,50€ |
| Blanc AOP Mâcon-Uchizy | 7,50€ | | |
| Blanc AOP Viré-Clessé | 8,50€ | | |
| Blanc AOP Saint-Joseph | 10,00€ | | |
| Rouge AOP Bourgogne Pinot Noir | 8,50€ | | |
| Rouge AOP Pic-Saint-Loup | 9,00€ | | |
| Rouge AOP Saint-Joseph | 10,00€ | | |
| Rouge AOP Châteauneuf-du Pape | 12,00€ | | |
| Rosé AOP Côtes-de-Provence | 7,50€ | | |

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 | 6,50€ |
| Kir royal 12cl | 12,50€ |
| Apéritif maison (kir vin blanc pétillant crème de mûre) 12cl | 7,00€ |
| 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

| | |
|---|-------|
| Evian / Badoit - 1l | 6,00€ |
| Evian / Badoit - 50cl | 4,50€ |
| Sirop à l'eau - 33cl | 3,50€ |
| (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, ...) | |
| Jus de fruits - 25cl | 3,90€ |
| (orange, pomme, pamplemousse, ananas, abricot, fraise, tomate, ...) | |
| Soda 25cl/33cl | 4,20€ |
| (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 Espresso | 4,40€ |
| Thé, infusion, verveine | 3,30€ | | |

Cocktails

| | |
|--|--------|
| French Spritz (Lillet rosé, Proseco, eau gazeuse, citron vert) | 11,00€ |
| Limoncello Spritz (Limoncello, Proseco, eau gazeuse, citron jaune) | 11,00€ |
| Apérol Spritz (Apérol, Proseco, eau gazeuse, orange) | 11,00€ |
| Campari Spritz (Campari, Proseco, eau gazeuse, orange) | 11,00€ |
| Hugo Spritz (Fleur de Sureau, Proseco, eau gazeuse, menthe) | 12,00€ |
| Italicus Spritz (Bergamote de Calabre et Cédrot de Sicile, Proseco, eau gazeuse, citron jaune) | 12,00€ |
| Royal Spritz (Apérol, champagne, orange) | 14,00€ |
| Lillet Rosé Tonic (Lillet rosé, tonic, citron vert) | 11,00€ |
| Mojito (Havana 3 ans, sucre de canne, Angostura, eau gazeuse, menthe, citron vert) | 12,00€ |
| Mojito Fraise (Havana 3 ans, sucre de canne, fraise, Angostura, eau gazeuse, menthe, citron vert) | 12,00€ |
| Mojito Royal (Havana 3 ans, sucre de canne, Angostura, champagne, menthe, citron vert) | 15,00€ |
| Gin Tonic (Gin, tonic, citron jaune) | 12,00€ |
| Negroni (Gin, Vermouth rouge, Campari, orange) | 12,00€ |
| Bistro Mule (Vodka, Ginger Beer, Angostura, citron vert) | 12,00€ |
| Bloody Mary (Vodka, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri, worcestershire, tabasco) | 12,00€ |
| Cuba Libre (Havana 3 ans, Coca, Angostura, citron vert) | 12,00€ |
| Pina Colada (Havana 3 ans, ananas, crème de coco) | 12,00€ |
| Caipirinha (Cachaça, sucre et citron vert) | 11,00€ |
| Dark & Stormy (Rhum Kraken, Ginger Beer, sucre de canne, citron vert) | 12,00€ |

Mocktails (cocktails sans alcool)

| | |
|---|-------|
| Virgin Bistro (orange, ananas, pamplemousse, grenadine) | 7,00€ |
| Virgin Mojito (sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse) | 9,00€ |
| Virgin Colada (jus d'ananas et crème de coco) | 9,00€ |

Alcools

| | 4cl | Digestifs | 4cl |
|---|--------|---|--------|
| Rhum (Havana 3 ans) | 8,00€ | Get 27, Get 31 | 8,00€ |
| Rhum supérieur (Don Papa, Presidente, Diplomatico, Kraken, 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 12 ans, Sequoia) | 12,00€ | Cognac VSOP, Bas Armagnac | 11,00€ |
| Gin (Beefeater) | 8,00€ | Chartreuse (jaune, verte) | 11,00€ |
| Gin supérieur (Hendrick's, Monkey 47) | 10,00€ | Chartreuse (MOF, Liqueur d'Elixir, Chartreuse (9 ^{ème} centenaire) | 13,00€ |
| Vodka (Absolut) | 8,00€ | Chartreuse VEP (jaune) | 20,00€ |
| | | 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