

Notre Carte

Planches apéritives à partager... ou pas

Française : Mini croque-monsieur au jambon truffé (10 pièces)	17€
Asiatique : Nems de poulet (6 pièces), sucrine, menthe fraîche et sauce au piment doux	17€
Végétarienne : Beignets de fleur de courgette (6 pièces), dips de légumes croquants et sauce tartare	17€
Japonaise : Tataki de thon mariné au soja, gingembre et wasabi	19€
Espagnole : Jambon ibérique Cebo, fondue de tomate, beurre, cornichons et focaccia	19€
Galicienne : Fricassée de poulpe en persillade, paprika et huile d'olive	19€
Régionale : Saint Marcellin, Comté affiné 18mois, Fourme d'Ambert, chèvre frais et confiture de cerise noire	19€

Entrées

Salade César au poulet croustillant, œuf, parmesan, tomates et croûtons	En entrée 16€
	En plat 22€
Tataki de thon mariné au soja, rougail de mangue au gingembre et vinaigrette au jus de grenade	16€
Bruschetta au jambon ibérique Cebo, tartufata d'artichaut à la truffe d'été et tartare de tomates	16€

Plats Végétariens

Burratina des Pouilles et tomates cerises, pistou et foccacia	19€
Pennes sautées au basilic thaï, tomates rôties et courgettes, crème d'ail doux à l'origan et parmesan	22€

Viandes

Tartare de bœuf charolais au couteau (180g), préparé ou César, frites maison et salade verte	22€
Fondant de veau snacké et jus à la sarriette, panisse aux olives et tomates rôties	26€
Pluma de cochon ibérique Bellota à la plancha et jus à l'ail noir, pomme paillason et mesclun aux légumes croquants	29€
Selle d'agneau grillée et jus corsé au piment d'Espelette, panisse aux olives et caviar de courgette	32€
Filet de bœuf français (200g) grillé à la plancha, sauce béarnaise, frites maison et légumes estivaux	35€
Côte de bœuf Angus (1kg) grillée, sauce béarnaise, frites maison et légumes estivaux	85€

Poissons

Filet de daurade royale à la plancha, crème d'ail doux à l'origan, Caviar de courgettes grillées et riz rouge de Camargue	26€
Fricassée de poulpe en persillade (ail et fines herbes), pennes sautées au basilic thaï, piquillos et oignons Cébettes	29€
Filet d'Omble chevalier rôti et sauce Nantua aux écrevisses, risotto de céréales à l'oseille	34€

Fromages

Demi Saint Marcellin affiné 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

Fraise melba : glace vanille et sorbet fraise, fraises fraîches et en coulis, chantilly	10€
Clafoutis aux pêches et abricots, mousse pistache et coulis de griottes	10€
Pavlova aux framboises : meringue rose à la framboise, chantilly, framboises fraîches et en marmelade	10€
Coupe glacée au chocolat du Bistro : 2 boules glace chocolat noir, cookie, sauce chocolat caraïbes et chantilly	10€
Gaufre maison, compotée de pommes, sauce chocolat et chantilly	10€
Café ou thé gourmand : clafoutis aux pêches et abricots, pavlova aux framboises, cookie au chocolat Valrhona	12€
Champagne ou Chartreuse gourmande : clafoutis aux pêches et abricots, pavlova aux framboises, cookie au chocolat Valrhona	17€

Dessert à partager (pour 2 personnes)

Cookie géant aux pépites de chocolat, caramel au beurre demi-sel et glace vanille	18€
--	-----

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

Menu de Saison à 42€

Tataki de thon mariné au soja, rougail de mangue au gingembre et vinaigrette au jus de grenade
OU
Bruschetta au jambon ibérique Cebo, tartufata d'artichaut à la truffe d'été et tartare de tomates

Filet de daurade royale à la plancha, crème d'ail doux à l'origan, Caviar de courgettes grillées et riz rouge de Camargue
OU
Fondant de veau snacké et jus à la sarriette, panisse aux olives et tomates rôties
OU
Pennes sautées au basilic thaï, tomates rôties et courgettes, crème d'ail doux à l'origan et parmesan (plat végétarien)

Fromage ou Dessert choix à la carte (Sauf dessert 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 Saint-Véran	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€		
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 IPA Cristal du Mont-Blanc	33cl	6,00€
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