

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	
Norvégienne :	19€
Saumon fumé maison au bois de hêtre, pain viking toasté, beurre demi sel et citron jaune	
Espagnole :	19€
Jambon Serrano, fondue de tomate, beurre, cornichons 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, œuf, parmesan, tomates et croûtons	En entrée 16€ En plat 22€
Tartare de poulpe confit aux salicornes, mesclun de radis croquants	16€
Cappuccino de champignons, mousse de lait aux trompettes et œuf parfait	16€
Saumon fumé maison au bois de hêtre, pain viking toasté, beurre demi sel et citron jaune	19€

Plat Végétarien

Risotto Arborio au parmesan et légumes d'automne,
crème de cèpes 22€

Viandes

Tartare de bœuf charolais au couteau (180g), préparé ou César, frites maison et salade verte	22€
Bœuf charolais (180gr) confit 5 heures et sucs de Syrah, pomme de terre écrasée et butternut	26€
Ballotine de volaille fermière farcie aux champignons, crème de cèpes, gratin dauphinois et légumes d'automne	28€
Escalope de veau (180gr) panée à la milanaise, tagliatelles et fondue de tomate	29€
Ris de veau meunière et jus corsé à la truffe noire, crique de céleri aux marrons	32€
Filet de bœuf français (200g) grillé à la plancha, crème de cèpes, frites maison et légumes d'automne	35€

Poissons

Filet de sandre grillé à la plancha et bisque d'écrevisses, légumes anciens cuits au sautoir	26€
Cuisses de grenouilles sautées en persillade (ail et fines herbes), gratin dauphinois	29€
Risotto de Saint-Jacques et étuvée de panais, espuma tiède au citron et gingembre	33€

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

Tarte sablée aux myrtilles, mousse au yaourt islandais	10€
Crème brûlée à la vanille Bourbon, noix de macadamia caramélisées et coings acidulés	10€
Gros chou au craquelin et mousse chocolat au lait Jivara, cœur coulant praliné	10€
Nougat glacé maison aux pralines de Saint-Genix, biscuit moelleux miel et pistaches	10€
Poire rôtie et pain perdu à l'épeautre bio, crème fouettée au Zan	10€
Café ou thé gourmand : tarte aux myrtilles, crème brûlée à la vanille Bourbon, chou au chocolat au lait Jivara	12€
Champagne ou Chartreuse gourmande : tarte aux myrtilles, crème brûlée à la vanille Bourbon, chou au chocolat au lait Jivara	17€

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€

Tartare de poulpe confit aux salicornes,
mesclun de radis croquants

OU

Cappuccino de champignons,
mousse de lait aux trompettes et œuf parfait

Filet de sandre grillé à la plancha et bisque d'écrevisses,
légumes anciens cuits au sautoir

OU

Bœuf charolais (180gr) confit 5 heures et sucs de Syrah,
pomme de terre écrasée et butternut

OU

Risotto Arborio au parmesan et légumes d'automne,
crème de cèpes (plat végétarien)

Fromage ou Dessert
choix à la carte

(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
Moelleux au chocolat Valrhona

Menu du jour (le midi du mardi 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€		
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 (Reine des liqueurs)	20,00€
		Chartreuse VEP (verte, jaune)	25,00€
		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