

Notre Carte

Planches apéritives à partager... ou pas

Campagnarde : Terrine de campagne au poivre sauvage (190gr) et pain de campagne toasté	19€
Française : Grilled cheese à la truffe : Emmental et mozzarella fondus à la truffe, pain de mie grillé	19€
Bourguignonne : Préfou aux escargots en persillade	19€
Norvégienne : Gravlax de saumon et cabillaud au basilic thaï et pain suédois	19€

Entrées

Salade César au poulet croustillant, œuf, parmesan, tomates cerise et croûtons	En entrée 16€ En plat 22€
Poireaux vinaigrette à la truffe et émietté d'œuf mimosa, croûtons de pain viking	16€
Gravlax de cabillaud, salade de choux rouge au vinaigre de riz, émulsion de basilic thaï	17€
Carpaccio de veau fumé, pickles de légumes, vinaigrette à l'huile de noix	19€

Plat Végétarien

Gnocchis maison et fondue de poireaux,
crème de girolles 22€

Viandes

Tartare de bœuf charolais au couteau (180g), classique ou César, frites maison et salade verte	22€
Côte de cochon fermier laquée, jus au sirop d'érable, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et salade d'herbes	26€
Suprême de pintade Prince des Dombes « Miéral », crème de girolles, pommes grenaille et légumes d'hiver	28€
Epaule d'agneau confite et mijotée aux épices douces, semoule aux fruits secs et jus aux saveurs d'Orient	29€
Filet de bœuf « Black Angus » (180g) grillé à la plancha, sauce au poivre, frites maison et légumes d'hiver	35€

Poissons

Papardelle aux queues de langoustine, bisque de crustacés	26€
Dos de lieu jaune poché, bouillon au gingembre et citronnelle, légumes croquants	26€
Pavé de saumon en croûte d'herbes, sauce vierge, riz vénéré aux légumes	29€
Médallions de lotte, sauce aux étrilles et graines de Carvi, fondue de poireaux et gnocchi maison	33€

Fromages

Saint Marcellin affiné et ses jeunes pousses	6€ le demi 12€ l'entier
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 exotiques, Tartare d'ananas	10€
Baba au rhum poché au sirop, chantilly vanillée maison	10€
Pomme de pin en trompe-l'œil : coque en chocolat lacté, mousse vanillée, cœur citron et miel de sapin	10€
Pomme confite au safran, tartare Granny Smith, crème d'Isigny et sablé breton	10€
Finger tout chocolat : Tuile au gruë de cacao, ganache montée au lait et truffe au chocolat blanc	10€
Café ou thé gourmand : tiramisu aux fruits exotiques, finger tout chocolat, mini baba au rhum	12€
Champagne ou Chartreuse gourmande : tiramisu aux fruits exotiques, finger tout chocolat, mini baba au rhum	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€

Poireaux vinaigrette à la truffe et émietté d'œuf mimosa, croûtons de pain viking
OU
Gravlax de cabillaud, salade de choux rouge au vinaigre de riz, émulsion de basilic thaï

Dos de lieu jaune poché, bouillon au gingembre et citronnelle, légumes croquants
OU
Côte de cochon fermier laquée, jus au sirop d'érable, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et salade d'herbes
OU
Gnocchis maison et fondue de poireaux, crème de girolles (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