

## Notre Carte

### Planches apéritives à partager... ou pas

<b>Campagnarde :</b> Terrine de campagne au poivre sauvage (190gr) et pain de campagne toasté	19€
<b>Française :</b> Grilled cheese à la truffe : Emmental et mozzarella fondus à la truffe, pain de mie grillé	19€
<b>Bourguignonne :</b> Préfou aux escargots en persillade	19€
<b>Norvégienne :</b> 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

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

## Mocktails (cocktails sans alcool)

<b>Virgin Bistro</b> (orange, ananas, pamplemousse, grenadine)	7,00€
<b>Virgin Mojito</b> (sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse)	9,00€
<b>Virgin Colada</b> (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 <sup>ème</sup> 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