

## Notre Carte

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

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Campagnarde :                                                                   | 17€ |
| Jambon Serrano, jambon blanc truffé, terrine, beurre et cornichons              |     |
| Française :                                                                     | 17€ |
| Mini croque-monsieur au jambon truffé (10 pièces)                               |     |
| Asiatique :                                                                     | 17€ |
| Nems de poulet (7 pièces), sucrine, menthe fraîche et sauce au piment doux      |     |
| Végétarienne :                                                                  | 17€ |
| Bouchées croustillantes de camembert (7 pièces), crème mascarpone et ciboulette |     |

### Entrées

|                                                                |               |
|----------------------------------------------------------------|---------------|
| Salade César au poulet croustillant,                           | En entrée 16€ |
| œuf dur, parmesan, tomates cerise et croûtons                  | En plat 22€   |
| Velouté de potimarron, œuf poché,                              | 17€           |
| champignons croustillants et tuile aux herbes                  |               |
| Gravlax de saumon norvégien, mariné à l'aneth,                 | 17€           |
| rillettes de saumon, crème ciboulette au vinaigre de framboise |               |
| Cromesquis de veau aux épinards                                | 17€           |
| espuma au chorizo                                              |               |

## Plat Végétarien

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Risotto au butternut et choux rôti,<br>crème de potimarron et tuile au parmesan | 22€ |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|

### Poissons

|                                                                                                      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Filet de bar cuit sur peau à la plancha,<br>vierge de grenade et noisettes, tranche de chou rôti     | 25€ |
| Cuisses de grenouille en persillade (ail et persil),<br>gratin dauphinois                            | 29€ |
| Dos de cabillaud, cuit à basse température et rôti,<br>bisque de langoustine et risotto au butternut | 32€ |

### Viandes

|                                                                                                                          |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Tartare de bœuf au couteau (180g), frites maison et salade verte,                                                        | 22€                       |
| <b>Classique</b> : jaune d'œuf, oignons, cornichons et câpres                                                            |                           |
| <b>César</b> : Le classique sans jaune d'œuf, poêlé aller-retour                                                         |                           |
| Cuisse de canard confite,<br>jus corsé et gratin dauphinois                                                              | 26€                       |
| Tajine d'agneau aux 4 épices,<br>semoule, carottes, navets et raisins secs                                               | 29€                       |
| Ballottine de volaille farce fine aux morilles,<br>sauce morilles, crème de potimarron et sa croquette de pomme de terre | 32€                       |
| Filet de bœuf (180g) grillé à la plancha, sauce forestière,<br>frites maison et salade verte                             | 35€                       |
| Côte de bœuf grillée (1kg), sauce forestière,<br>frites maison et salade verte                                           | 85€<br>(pour 2 personnes) |

## Fromages

|                                                                                                               |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Saint Marcellin affiné<br>et ses jeunes pousses                                                               | 6€ le demi<br>10€ l'entier |
| Faisselle (fromage frais au lait pasteurisé)<br>nature ou à la crème ou au coulis de fruits rouges ou au miel | 6€                         |
| Assiette 3 fromages :<br>demi Saint-Marcellin, Comté affiné 18 mois, chèvre et mesclun                        | 10€                        |

## Desserts

|                                                                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Macaron façon Tiramisu :<br>mousse mascarpone à l'Amaretto, glace au café et opaline                        | 10€ |
| Tatin aux pommes et poires caramélisées,<br>glace vanille                                                   | 10€ |
| Crème brûlée au chocolat,<br>guimauve flambée au Whisky                                                     | 10€ |
| Verrine exotique :<br>Crumble aux amandes, mousse mascarpone, tartare de fruits exotiques et coulis passion | 10€ |
| Gaufre maison,<br>compotée de pommes, sauce chocolat et chantilly                                           | 10€ |
| Café ou thé gourmand :<br>Macaron tiramisu, Tatin pommes poires et verrine exotique                         | 12€ |
| Champagne ou Chartreuse gourmande :<br>Macaron tiramisu, Tatin pommes poires et verrine exotique            | 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  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant

## Menu de Saison à 42€

Velouté de potimarron, œuf poché,  
champignons croustillants et tuile aux herbes  
ou  
Gravlax de saumon Norvégien, mariné à l'aneth,  
rilette de saumon, crème ciboulette au vinaigre de framboise

-----  
Filet de bar cuit sur peau à la plancha,  
vierge de grenade et noisettes, tranche de chou rôti

ou  
Cuisse de canard confite,  
jus corsé et gratin dauphinois

ou  
Risotto au butternut et choux rôti,  
crème de potimarron et tuile au parmesan (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

## Menu du jour

Un menu renouvelé chaque jour de la semaine, à retrouver à l'ardoise  
Servi pour le déjeuner du mardi au vendredi, hors jours fériés

Entrée : 7€ / Plat : 15€ / Dessert : 7€  
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, Tomato, 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  | 7,00€  |
| 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   | 6,50€ |
| Bouteille IPA Cristal du Mont-Blanc | 33cl   | 6,50€ |
| Bouteille Corona                    | 35.5cl | 7,00€ |

Boissons fraîches

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Evian / Badoit - 1l                                                        | 6,00€ |
| Evian / Badoit - 50cl                                                      | 4,50€ |
| Sirop à l'eau - 33cl                                                       | 3,70€ |
| (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, ...)                    |       |
| Jus de fruits - 25cl                                                       | 4,20€ |
| (orange, pomme, pamplemousse, ananas, abricot, fraise, tomate, ...)        |       |
| Soda 25cl/33cl                                                             | 4,50€ |
| (coca-cola, coca-cola zéro, perrier, limonade, tonic, Ice Tea, Diabolo...) |       |

Boissons Chaudes

|                            |       |                 |       |
|----------------------------|-------|-----------------|-------|
| Café (expresso, ristretto) | 2,50€ | Petit crème     | 2,90€ |
| Décaféiné                  | 2,50€ | Grand crème     | 3,30€ |
| Café allongé               | 2,90€ | Double Espresso | 4.90€ |
| Thé, infusion, verveine    | 3,50€ |                 |       |

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 Cédrat 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                                                    | 12,00€ |
| Gin (Beefeater)                                                   | 8,00€  | Chartreuse (jaune, verte)                                                    | 12,00€ |
| Gin supérieur (Hendrick's, Monkey 47)                             | 10,00€ | Chartreuse (MOF, Liqueur d'Elixir), Chartreuse (9 <sup>ème</sup> centenaire) | 14,00€ |
| Vodka (Absolut)                                                   | 8,00€  | Chartreuse (Reine des liqueurs)                                              | 20,00€ |
|                                                                   |        | Chartreuse VEP (jaune, verte)                                                | 24,00€ |
|                                                                   |        | Liqueur d'abricot du Roulot                                                  | 18,00€ |

Prix nets TTC en euros, service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération