

Notre Carte

Plat Végétarien

Planches apéritives à partager... ou pas

Française :	17€
Mini croque-monsieur au jambon truffé (10 pièces)	
Asiatique :	17€
Nem de poulet (7 pièces), sucrine, menthe fraîche et sauce au piment doux	
Bourguignonne :	18€
Les 12 escargots de bourgogne en coquille, au beurre persillé	
Sud-Ouest :	18€
Foie-gras de canard mi-cuit fait maison (90gr, origine France), compotée d'oignons rouges aux 4 épices et pain aux figues	

Entrées

Gratin de ravioles du terroir aux poireaux, matignon de légumes 22€

Salade César au poulet croustillant, œuf dur, parmesan, tomates cerise et croûtons	En entrée 16€ En plat 22€
Velouté aux champignons et son œuf parfait, éclats de noisettes torréfiées et huile de noisette	17€
Carpaccio de noix de Saint-Jacques, marinade aux agrumes et mousse passion	17€
Crème brûlée au foie gras, croûtons de pain d'épices et dés de foie gras	17€

Poissons

Filet de Saint-Pierre en croûte d'algues, chou farci au butternut et ricotta 25€

Quenelle de brochet de la maison « Bobosse », sauce Nantua, riz basmati et matignon de légumes 27€

Pavé de saumon cuit sur sa peau à l'unilatérale, sauce beurre blanc et œufs de saumon, épinards frais en branche et pommes vapeur 32€

Viandes

Tartare de bœuf au couteau (180g), frites maison et salade verte, 22€

Classique : jaune d'œuf, oignons, cornichons et câpres

César : Le classique sans jaune d'œuf, poêlé aller-retour

Pot-au-feu de volaille dans son bouillon, sauce gribiche, carotte, poireau, navet et pomme de terre 25€

Pluma de cochon confite, jus corsé au chorizo et gratin de ravioles 29€

Escalope de veau (180gr) panée à la milanaise, tagliatelles et fondue de tomate 29€

Ris de veau meunière (150gr), jus aux chanterelles et purée de pommes de terre 32€

Filet de bœuf (180g) grillé à la plancha, sauce forestière, frites maison et salade verte 36€

Fromages

Saint Marcellin affiné et ses jeunes pousses	6€ le demi 10€ 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, chèvre et mesclun	10€

Desserts

Gros chou façon Paris-Brest : chou craquelin, mousseline et insert praliné, éclats de noisettes	10€
Le traditionnel baba au rhum poché au sirop, brunoise d'ananas et chantilly maison	10€
Tarte au citron meringuée déstructurée : sablé breton, crème citronnée et meringue séchée	10€
Vacherin aux agrumes : disque de meringue, segments d'agrumes, chantilly mascarpone et glace mandarine	10€
Gaufre maison, compotée de pommes, sauce chocolat et chantilly	10€
Café ou thé gourmand : baba au rhum, chou Paris-Brest et tarte au citron meringuée	12€
Champagne ou Chartreuse gourmande : baba au rhum, chou Paris-Brest et tarte au citron meringuée	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 aux champignons et son œuf parfait, éclats de noisettes torréfiées et huile de noisette
ou

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, marinade aux agrumes et mousse passion

Filet de Saint-Pierre en croûte d'algues, chou farci au butternut et ricotta

ou

Pot-au-feu de volaille dans son bouillon, sauce gribiche, carotte, poireau, navet et pomme de terre
ou

Gratin de ravioles du terroir aux poireaux, matignon de légumes (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 de la semaine

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, Tomate, Perroquet	4cl	4,50€
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	4,50€
Panaché, Monaco	25cl	4,50€
Pression Meteor	50cl	8,50€
Bouteille La Blanche du Mont-Blanc	33cl	7,00€
Bouteille IPA Cristal du Mont-Blanc	33cl	7,00€
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, grenade, 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 Expresso	4,90€
Thé, infusion, verveine	3,50€		

Cocktails

French Spritz (Lillet rosé, Prosecco, eau gazeuse, citron vert)	11,00€
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, citron jaune)	11,00€
Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange)	11,00€
Campari Spritz (Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange)	11,00€
Hugo Spritz (Fleur de Sureau, Prosecco, eau gazeuse, menthe)	12,00€
Italicus Spritz (Bergamote de Calabre et Cédrat de Sicile, Prosecco, 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, grenade)	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, Génépy	10,00€
Whisky classique	10,00€	Menthe Pastille, Menthe Poivrée	10,00€
(Jack Daniel's, Monkey Shoulder)	12,00€	Cognac VSOP, Bas Armagnac	12,00€
Whisky supérieur	12,00€	Chartreuse (jaune, verte)	12,00€
(Glenfiddich 12 ans, Glenlivet 12 ans, Sequoia)	14,00€	Chartreuse (MOF, Liqueur d'Elixir)	14,00€
Gin (Beefeater)	8,00€	Chartreuse (Reine des liqueurs)	20,00€
Gin supérieur (Hendrick's, Monkey 47)	10,00€	Chartreuse VEP (jaune, verte)	24,00€
Vodka (Absolut)	8,00€	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