

Notre Carte

Planches apéritives à partager... ou pas

Française :	17€
Mini croque-monsieur au jambon truffé (10 pièces)	
Océane :	16€
Accras de poisson (6 pièces), yaourt aux herbes et échalotes	
Italienne :	17€
Burratina, tomates cerises, pistou et focaccia aux olives et herbes de Provence	
Asiatique :	17€
Nems de poulet (7 pièces), sucrine, menthe fraîche et sauce au piment doux	
Végétale :	16€
Beignets de fleurs de courgette (6 pièces), fondue de tomates au basilic	
Nordique :	18€
Tataki de saumon au sésame, sauce soja, wasabi et gingembre confit	

Entrées

Salade César au poulet croustillant, œuf dur, copeaux de parmesan, tomates cerises et croûtons	En entrée 16€ En plat 22€
Tartare de saumon à l'aneth, échalotes et citron vert, mousse de curry, chips à la cacahuète	17€
Asperges blanches cuites à l'anglaise, sauce hollandaise et brunoise d'œuf dur	17€

Plats Végétariens

Burrata crémeuse, tomates anciennes de couleur, pistou et focaccia aux olives et herbes de Provence	22€
Polenta croustillante, jardinière de légumes verts, tian de légumes de saison et pesto à l'ail des ours	22€

Poissons

Tartare de saumon (150gr) à l'aneth, échalotes et citron vert, frites maison et salade verte	24€
Filet de dorade royale cuit sur peau, pesto à l'ail des ours, jardinière de légumes verts et polenta croustillante	25€
Tentacules d'encornets grillées à la plancha, vierge d'olives noires et agrumes, pommes de terre grenaille persillées	29€

Viandes

Tartare de bœuf au couteau (180g), frites maison et salade verte, Classique : jaune d'œuf, oignons, cornichons et câpres César : le classique sans jaune d'œuf, poêlé aller-retour	22€
Effiloché d'épaule d'agneau aux épices douces en tournedos, jus d'agneau à la sarriette, haricots coco et flan de légumes de saison	25€
Escalope de veau (180gr) panée à la milanaise, tagliatelles et fondue de tomate	29€
Pluma de cochon confite, sauce au miel et romarin, tian de légumes de saison et polenta croustillante	29€
Filet de bœuf français (180g) grillé à la plancha, sauce béarnaise, pommes dauphine et salade verte	36€
Côte de bœuf Simmental (1 Kg), sauce béarnaise, pommes dauphine et salade verte	85€ (pour 2 personnes)

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

Fraise Melba : fraises, glace vanille, sorbet fraise, chantilly et coulis de fraise	10€
Entremet aux 3 agrumes : biscuit moelleux au citron, mousse à l'orange et gelée au pamplemousse, tuile au sarrasin	10€
Tiramisu rhubarbe et fraise : biscuits à la cuillère, compotée de rhubarbe, mousse mascarpone, fraises et coulis de fraises	10€
Tarte au chocolat et fève de tonka, ganache au chocolat noir 65 %, mousse vanille et gruë de cacao torréfié	10€
Gaufre maison, compotée de pommes, sauce chocolat et chantilly	10€
Café ou thé gourmand : tiramisu rhubarbe et fraise, entremet aux 3 agrumes et tarte au chocolat et fève de tonka	12€
Champagne ou Chartreuse gourmande : tiramisu rhubarbe et fraise, entremet aux 3 agrumes et tarte au chocolat et fève de tonka	18€

Menu de Saison à 42€

Tartare de saumon à l'aneth, échalotes et citron vert,
mousse de curry, chips à la cacahuète
OU

Asperges blanches cuites à l'anglaise,
sauce hollandaise et brunoise d'œuf dur

Filet de dorade royale cuit sur peau, pesto à l'ail des ours,
jardinière de légumes verts et polenta croustillante
OU

Effiloché d'épaule d'agneau aux épices douces en tournedos,
jus d'agneau à la sarriette, haricots coco et flan de légumes de saison
OU

Polenta croustillante, jardinière de légumes verts,
tian de légumes de saison et pesto à l'ail des ours (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
Coupe glacée : sorbet fraise et glace yaourt bulgare

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	4,00€
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 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	12,00€
Gin (Beefeater)	8,00€	Chartreuse (jaune, verte)	12,00€
Gin supérieur (Hendrick's, Monkey 47)	10,00€	Chartreuse (MOF, Liqueur d'Elixir)	14,00€
Vodka (Absolut)	8,00€	Chartreuse (9 ^{ème} centenaire)	16,00€
		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