

Notre Carte

Planches apéritives à partager... ou pas

Française : Mini croque-monsieur au jambon truffé (10 pièces)	17€
Océane : Accras de poisson (6 pièces), yaourt aux herbes et échalotes	16€
Asiatique : Nems de poulet (7 pièces), sucrine, menthe fraîche et sauce au piment doux	17€
Végétale : Beignets de fleurs de courgette (6 pièces), fondue de tomates au basilic	16€
Sud-Ouest : Foie-gras de canard mi-cuit fait maison (90gr, origine France), compotée d'oignons rouges aux 4 épices et pain aux figues	19€

Entrées

Salade César au poulet croustillant, œuf dur, copeaux de parmesan, tomates cerises et croûtons	En entrée 16€ En plat 22€
Salade César au saumon fumé, œuf dur, copeaux de parmesan, tomates cerises et croûtons	En entrée 18€ En plat 24€
Filets de rouget en escabèche, pickles de légumes et mousse au combawa	17€
Velouté de courge et topinambour, champignons croustillants et siphon au Comté	17€

Plat Végétarien

Risotto au butternut, chou braisé et carottes glacées concassé de marrons	22€
--	-----

Poissons

Filet de Dorade, beurre rosé fumé au romarin, millefeuille de légumes de saison	25€
Pavé de cabillaud, vierge à la pomme, marrons et poivre de Sichuan chou braisé et carottes glacées	29€
Noix de Saint-Jacques snackées, risotto au butternut et bisque d'écrevisse	32€

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€
Ballottine de volaille truffée, sauce forestière, crique de pommes de terre et carottes glacées	25€
Escalope de veau (180gr) panée à la milanaise, tagliatelles et fondue de tomate	29€
Souris d'agneau braisée aux épices douces, jus de cuisson semoule aux fruits secs et légumes d'automne	32€
Filet de bœuf français (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

Tiramisu poire et chocolat : biscuit cacao, sauce chocolat, poire pochée et mousse mascarpone	10€
La fameuse brioche façon pain perdu, crémeux à la praline rose de Saint-Genix	10€
Dôme à la châtaigne et insert au cassis, biscuit aux éclats de châtaignes	10€
Butternut rôti et mousse au yaourt, caramel à l'orange et noix de pécan torréfiées	10€
Gaufre maison, compotée de pommes, sauce chocolat et chantilly	10€
Café ou thé gourmand : gaufre maison, tiramisu poire chocolat et tartelette à la praline rose	12€
Champagne ou Chartreuse gourmande : gaufre maison, tiramisu poire chocolat et tartelette à la praline rose	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€

Filets de rouget en escabèche,
pickles de légumes et mousse au combawa

ou

Velouté de courge et topinambour,
champignons croustillants et siphon au Comté

Filet de Dorade, beurre rosé fumé au romarin,
millefeuille de légumes de saison

ou

Ballottine de volaille truffée, sauce forestière,
crique de pommes de terre et carottes glacées

ou

Risotto au butternut, chou braisé et carottes glacées,
concassé de marrons (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€		

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 Pils	25cl : 4,50€	50cl : 8,50€
Pression Meteor IPA	25cl : 5,00€	50cl : 9,50€
Panaché, Monaco	25cl : 4,50€	50cl : 8,50€
Bouteille La Blanche du Mont-Blanc	33cl	7,00€
Bouteille Corona	35.5cl	7,00€
Bouteille Meteor 0.0% (sans alcool)	33cl	6,00€

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, ginger beer, Ice Tea, Diabolo...)	

Boissons végétales (sans alcool et finement pétillante) — Henri Marie

Fleur de sureau, sève de bouleau et framboise	7,60€
Gingembre, achillée millefeuille	7,60€
Bourgeon de pin, myrtille	7,60€
Feuille de menthe. verveine et citron vert	7,60€

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	Boissons chaudes	
Rhum (Havana 3 ans)	8,00€	Café (expresso, ristretto)	2,50€
Rhum supérieur (Don Papa, Presidente, Diplomatico, Kraken, Bumbu)	10,00€	Décaféiné	2,50€
Whisky (Clan Campbell)	8,00€	Café allongé, déca allongé	2,90€
Whisky classique (Jack Daniel's, Monkey Shoulder)	10,00€	Petit crème	2,90€
Whisky supérieur (Glenfiddich 12 ans, Glenlivet 12 ans, Sequoia)	12,00€	Grand crème	3,30€
Gin (Beefeater)	8,00€	Double expresso	4,90€
Gin supérieur (World Explorer)	10,00€	Thé, infusion, verveine	3,50€
Vodka (Absolut)	8,00€		

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