



À LA CARTE (LE SOIR) :

PLANCHES À PARTAGER

- Assortiments de Charcuterie fine, jambon Serrano, jambon blanc truffé, chorizo Ibérique et mortadelle pistachée, condiments vinaigrés • 16,00€
—
Planche de saumon fumé au bois de hêtre maison & saumon mariné au mezcal façon gravlax • 16,00€
—
Assortiment de fromages Sélectionnés par Xavier Thuret M.O.F Fromager • 16,00€

ENTREES

- Rose de saumon fumé maison & saumon mariné au mezcal façon gravlax/ crème aigrette au citron caviar et wasabi • 9,00€
Crème de moule au curry doux & crème montée à l'huile de truffe blanche • 8,00 €
Escalope de foie gras poêlée & coing confit sur tarte fine • 10,00€

PLATS

- Magret de canard rôti & mousseline de céleri rave / chips de salsifis / jus au thym frais • 20,00€
Dos de cabillaud « contisé » aux olives Kalamata / aubergine grillée et confite / coulis de piquillos • 19,00€
Noix de St. Jacques poêlées / embeurrée de choux vert à l'huile de truffe blanche / sauce au vin blanc aux œufs d'hareng fumé • 22,00€

FROMAGES

- Demi St-Marcellin affiné • 5,00€
Assiette de fromages Sélectionnés par Xavier Thuret M.O.F Fromager • 7,00€

DESSERTS

- Pomme rôti au four / caramel beurre salé / glace à la vanille de Bourbon • 7,00€
Mi- cuit au chocolat / Glace à la pistache / brisure de meringue • 7,00€
Café ou thé Gourmand • 8,00€

PLATS SIGNATURE (LE MIDI & LE SOIR):

- Poulpe mariné & rôti / polenta crémeuse aromatisée aux chipotles / sauce à l'encre de seiche • 24,00€
Strate de filet de bœuf au foie gras de canard / mousseline de pomme de terre au beurre frais et huile de truffe blanche / jus au romarin • 28,00€

Prix nets ttc, service compris. Un tableau des différents allergènes est disponible sur simple demande.

Nos glaces sont fabriquées par « Glaces des Alpes » Maître Artisan Glacier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



LES VINS

		12cl	75cl
ALSACE			
Blanc AOP	Domaine Rieflé - Alsace Gewurztraminer BIO blanc 2018	5,50€	30,00€
Blanc AOP	Domaine Rieflé - Pinot Gris 2016		30,00€
Rouge AOP	Domaine Rieflé - L'étoffe Ad Quadratum 2018		35,00€
 BOURGOGNE & BEAUJOLAIS			
Blanc AOP	Bourgogne, Domaine Guéguen – Chablis 2018		35,00€
Blanc AOP	Bourgogne, Château de Prémieux - Hautes Côtes de Nuits Bio 2016		55,00€
Blanc AOP	Bourgogne, Héritiers St Génys - Chassagne Montrachet 1er Cru 2017		85,00€
Rouge AOP	Beaujolais, Domaine Saint-Pré - Vieilles Vignes 2018	4,00€	20,00€
Rouge AOP	Bourgogne, Domaine Saint-Pré – Passetoutgrain 2015	5,00€	25,00€
Rouge AOP	Beaujolais, Domaine de Lathevalle - Morgon les Charmes 2017	5,50€	30,00€
Rouge AOP	Bourgogne, Château de Prémieux - Nuits St Georges Bio 2015		65,00€
Rouge AOP	Beaujolais, Les vignes de César – Juliéna 2016	5,50€	30,00€
 RHÔNE & PROVENCE			
Blanc AOP	Rhône, Domaine de la Graveirette - Châteauneuf du Pape 2016		65,00€
Rouge VDF	Rhône, Domaine de la Graveirette - Ju de Vie rouge 2017		25,00€
Rouge AOP	Rhône, Domaine Coudoulis - Le Petit Coudoulis Rouge	5,50€	30,00€
Blanc AOP	Rhône, Domaine Coudoulis - Le Petit Coudoulis Blanc	5,50€	30,00€
Rouge AOP	Rhône, Domaine de la Graveirette - Châteauneuf du Pape 2016		55,00€
 LOIRE			
Blanc AOP	Le Moulin de L'Horizon - Saumur Blanc 2018	5,00€	25,00€
Blanc AOP	Jean-Marie Berthier - Pouilly Fumé 2018		40,00€
Blanc AOP	Jean-Marie Berthier – Sancerre 2018		40,00€
Rosé AOP	Domaine Lambert – Chinon - cuvée Mathilde 2018		30,00€
Rouge AOP	Domaine Lambert – Chinon - Les Terrasses 2017		35,00€

Prix nets ttc, service compris. Un tableau des différents allergènes est disponible sur simple demande.

Nos glaces sont fabriquées par « Glaces des Alpes » Maître Artisan Glacier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



BORDEAUX 12cl 75cl

Rouge AOP	Château Bozelle – Classic 2016	4,50€	20,00€
Rouge AOP	Château Julia - Haut Médoc 2015		35,00€
Rouge AOP	Lalande de Pomerol - Clos du Roy 2014		40,00€
Rouge AOP	Château Julia – Pauillac 2015		60,00€

GRAND SUD

Blanc IGP	Domaine de Laballe - Les Terres Basses 2018		20,00€
Blanc IGP	Domaine Enclos de La Croix - Les Galinettes Bio 2018	5,00€	25,00€
Rosé IGP	Domaine Ventenac - Cuvée d'Aure 2018		20,00€
Rouge AOP	Domaine Enclos de la Croix – Faugères 2012		30,00€

LES BULLES

Bulle AOP	Le Moulin de L'Horizon - Saumur Blanc Brut		30,00€
Champagne AOP	Champagne Jaunaux - Les Dessous de la Cabane Rosé		65,00€
Champagne AOP	Champagne G. H. Mumm brut - Cordon Rouge		75,00€
Champagne AOP	Magnum Champagne G. H. Mumm - Cordon Rouge 150 cl		160,00€

LES POTS LYONNAIS 46cl

Blanc IGP	Viognier – Domaine Belot – Languedoc		9,00€
Rouge AOP	Côte du Rhône – Cave Colombes des Vignes		9,00€
Rosé IGP	Cap au Large – Domaine Belot – Languedoc		9,00€

LES EAUX

Badoit	50cl • 4,00€ / 100cl • 6,00€
Evian	50cl • 4,00€ / 100cl • 6,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, noisette	• 2.00€
Double expresso	• 3.50€
Thé (Gamme BIO)	• 4,00€
Thé Détox	• 5,00€

Prix nets ttc, service compris. Un tableau des différents allergènes est disponible sur simple demande.

Nos glaces sont fabriquées par « Glaces des Alpes » Maître Artisan Glacier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé