



Les softs et jus de fruits

- Coca-Cola, Perrier, limonade, Schweppes Ginger Ale, Tonic 33cl • 4,00 €
- Jus de fruits Patrick Font 25cl • 6,00 €
- Badoit /Evian 50cl • 4,50 €
- Badoit/ Evian 100 cl • 7,00 €

Les cocktails

- Cocktail du jour (*Selon l'humeur de la barmaid*) • 11,00 €
- Fuego (*Tequila, jus de pomme, citron, grenadine*) • 11,00 €
- Royal Bianco (*Martini Bianco, Martini Prosecco*) • 10,00 €
- Caïpirinha (*Cachaça Leblon, citron vert, sucre*) • 9,00 €
- Spritz (*Apérol, Martini Prosecco, eau pétillante*) • 8,00 €
- Gin tonic (*Gin, tonic*) • 8,00 €
- Suze To (*Suze, tonic*) • 8,00 €

Les apéritifs

- Coupe de Champagne Pommery Blanc de Noirs • 11,00 €
- Coupe Champagne Mumm Cordon Rouge • 9,00 €
- Kir Royal • 12,00 €
- Kir mûre ou cassis • 5,00 €
- Martini Prosecco • 4,00 €
- Martini Bianco, Rosso • 4,00 €
- Ricard, Pastis 51 • 4,00 €
- Pastis Henri Bardouin • 6,00 €
- Porto Tawny • 5,00 €

Les bières

- Bière pression 25cl • 4,50 €
- Bière pression 50cl • 7,00 €
- Corona blonde 33cl • 6,00 €
- Heineken Zéro (Sans alcool) • 3,00 €

Nos vins servis aux verres

Rosés

- IGP Sable de Camargue Tête de Cuvée Gris de Gris - Dom.Royal de Jarras 2020 • 5,50 €
- IGP Pays d'Oc « Argali » - Château Puech Haut 2020 • 7,00 €

Blancs

- Bouzeron - Maison Chanzy 2017 • 5,50 €
- Viré-Clessé - Domaine Michel 2019 • 8,00 €
- Beaujolais Blanc « Cuvée de la rose d'Or » - Dom. Aux 4 Temps 2019 • 5,50 €
- Crozes-Hermitage Bio « Beaumont » - Domaine Les Bruyères, D.Reynaud 2019 • 7,00 €
- Côtes-du-Rhône « Artesis » - Domaine Ogier 2019 • 5,50 €
- Côtes-du-Rhône « Viognier » - Château Gigognan 2020 • 6,00 €
- Touraine Chenonceaux « TNK » 2016 • 5,50 €
- Alsace Gewurztraminer « Les Princes Abbés » – Domaine Schlumberger 2018 • 7,00 €

Rouges

- Bourgogne « Les Fortunés » - Maison Chanzy 2019 • 5,50 €
- Mercurey « Le Bois Cassien » - Maison Chanzy 2018 • 6,00 €
- Juliéas - Les vignes de César 2016 • 5,50 €
- Morgon Côte du Py « Cuvée Susana » - J-P Dubost 2018 • 7,00 €
- Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine Combat 2017 • 7,00 €
- Côtes-du-Rhône « Rhône By Roger Sabon » - Roger Sabon 2020 • 5,00 €
- Faugères - Domaine Enclos de la Croix 2012 • 5,50 €

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



Tous les jours, avec l'aide de nos producteurs & nos éleveurs nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits au fil des saisons : Les fruits et légumes de notre région, nos fromages « Le Père Marcellin » à Francheville, la Maison Pozzoli à Lyon pour notre pain au levain, la poissonnerie Durand des Halles Paul Bocuse, la Table de Solange en Aveyron, pour la boucherie, Florence & Frédéric Demeule à Rigny sur Arroux pour le veau et le bœuf Charolais Bio, « la tige » Maraichage Biologique à Lyon pour ses pousses de légumes, nos glaces sont fabriquées par « Glaces des Alpes » Maître Artisan Glacier. Thomas & Susana Lemaire

MENU GOURMET (LE MIDI)

Entrée / Plat / Dessert • 33,00€
Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert • 27,00€

Amuse-bouche

—

Rose de saumon fumé maison & saumon gravlax, crème aigrelette parfumée au wasabi

—

Poulpe rôti, polenta crémeuse aux chipotles & encre de seiche

—

Sélection de fromages du Père Marcellin (+4,00€)

—

« Cueillette » de fruits rouges & sorbet au Yuzu **ou** café gourmand

MENU AFFAIRE (LE MIDI)

Entrée / Plat / Dessert • 25,00€
Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert • 19,50€

Carpaccio de melon charentais, gelée de porto et jambon Serrano

Ou

Crème de brocoli et fromage de chèvre aux fines herbes

—

Bœuf bio charolais de la « Ferme de Frédéric Demeule » passé au grill,
pomme de terre grenaille en persillade

Ou

Agneau de l'Aveyron et bœuf charolais travaillé comme une moussaka et gratinée au parmesan

—

Crumble de pêche et glace à la vanille de Bourbon

Ou

Demi Saint-Marcellin du Père Marcellin & confiture de Mamie Yvette

Ou

Café ou thé gourmand (+2,00€)

LES COUPS DE CŒUR DU SOMMELIER

Verre (12cl)

AOP Vieilles Vignes – Domaine Saint-Pré 2018
Gamay – Vin Equilibré / arôme de fruit rouge / souple

• 5,00€

AOP Bouzeron – Maison Chanzy
Aligoté – Vin rond / notes citronnées / frais & minéral

• 6,00€

MOCKTAIL

« Tropicalliente » Orange, menthe fraîche, jus d'ananas, ginger ale

• 6,00€

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



MENU DECOUVERTE (servi le soir pour l'ensemble de la table) • 45,00€

Avec accords Mets & Vins (3 verres de vins de 10 cl & Mas Amiel 5 cl) +25,00€

Amuse-bouche

—

Ballotine de foie gras de canard maison, artichauts violets en barigoule

—

Noix de Saint-Jacques passée au grill, petit épeautre & citron confit

—

Demi-magret de canard rôti, patate douce & courgettes grillées

—

Sélection de fromages & confiture de Mamie Yvette

—

Choix d'un dessert à la carte

MENU GOURMET (SOIR) Entrée / Plat / Dessert • 33,00€

Avec accords Mets & Vins (2 verres de vins de 10 cl & Mas Amiel 5 cl) +19,00€

Amuse-bouche

—

Rose de saumon fumé maison & saumon gravlax, crème aigrelette parfumée au wasabi

—

Poulpe rôti, polenta crémeuse aux chipotles & encre de seiche

—

Sélection de fromages du Père Marcellin (+4,00€)

—

« Cueillette » de fruits rouges & sorbet au Yuzu **ou** café gourmand

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

Plat du jour en portion adaptée, sirop et une coupe de glace • 15,00€

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



À LA CARTE (Le Soir)

ENTREES

- Ballotine de foie gras de canard maison, artichauts violets en barigoule • 12,00€
—
Saumon fumé maison & saumon gravlax, aigrette parfumée au wasabi • 11,00€
—
Carpaccio de melon charentais, gelée de porto et jambon Serrano • 9,00€
—
Crème de brocoli et fromage de chèvre aux fines herbes • 9,00€

PLATS

- Poulpe rôti, polenta crémeuse aux chipotles & encre de seiche • 25,00€
—
Noix de Saint-Jacques passées au grill, petit épeautre & citron confit • 24,00€
—
Bœuf bio charolais de la « Ferme de Frédéric Demeule » passé au grill, pomme de terre grenaille en persillade • 21,00€
—
Magret de canard rôti, patate douce & courgettes grillées • 23,00€
—
Agneau de l'Aveyron et bœuf charolais travaillé comme une moussaka et gratinée au parmesan • 21,00€

FROMAGES

- Sélection de fromages affinés par le Père Marcellin • 8,00€

DESSERTS

- « Cueillette » de fruits rouges & sorbet au Yuzu • 9,00€
—
Mi-cuit au chocolat Manjari & glace à la vanille Bourbon • 9,00€
—
Crèmeux citron, meringues légères & glace à la crème d'Isigny • 9,00€
—
Café ou thé gourmand • 9,00€
—
Digestif gourmand (Génépi, Get 27, Poire Williams, Limoncello, Tequila) • 12,00€

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