



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 • 5,50 €
- Heineken Zéro (Sans alcool) • 3,00 €

Nos vins servis aux verres

Rosés

- Côtes de Provence La Londe Cru Classé « Cuvée Symphonie » - Ch. Sainte Marguerite 2020 • 8,00 €
- 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 » 2018 • 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 €
- Faugères - Domaine Enclos de la Croix 2012 • 5,50 €



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 & Fils » 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€

Ballotine de foie gras de canard Maison, mousseline d'artichauts
à l'huile de truffe et copeaux de parmesan

—

Demi magret de canard rôti, carotte fane et mousseline parfumée au gingembre
frais et à la citronnelle

—

Demi Saint-Marcellin du Père Marcellin & confiture de Mamie Yvette (+4,00€)

—

Cheesecake aux fruits rouges **ou** café gourmand

MENU AFFAIRE (LE MIDI)

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

Velouté d'artichaut, crème montée à l'huile de truffe et copeaux de châtaignes

Ou

Saumon mariné à l'aneth et crème aigrette parfumée aux zestes
d'agrumes & wasabi

—

La pièce du boucher Charolais Bio passée au grill, pommes de terre grenaille en persillade
& pickles d'oignons rouge

Ou

Poisson du jour rôti, aubergine grillée et confite, caviar d'aubergine au curry
doux & sauce vin blanc émulsionnée

—

Crème brûlée aux pralines de St. Genix

Ou

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

Ou

Café gourmand (+2,00€)

LES COUPS DE CŒUR DU SOMMELIER

Verre (12cl)

Morgon Côte du Py « Cuvée Susana » - J-P Dubost 2018
Gamay - Vin charnu aux arômes de fruits rouges et épices avec une belle puissance

• 7,00€

Côtes-du-Rhône « Artesis » - Domaine Ogier 2019
Grenache, Marsanne, Roussanne - Vin élégant et tendre, arômes d'agrumes et de pêches mûres

• 5,50€

MOCKTAIL (sans alcool)

« Mojito fraise » Eau pétillante, jus de citron, fraise, menthe fraîche

• 6,00€



À LA CARTE (Le Soir)

ENTREES

• 10,00€

Velouté d'artichaut, crème montée à l'huile de truffe et copeaux de châtaignes

—

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

—

Ballotine de foie gras de canard Maison, mousseline d'artichauts à l'huile de truffe et copeaux de parmesan

PLATS

• 25,00€

Quenelle de noix de Saint Jacques, tombée de fenouil et Lentins du chêne, sauce au vin blanc émulsionnée

—

Poisson du jour rôti, aubergine grillée et confite, caviar d'aubergine au curry doux & sauce vin blanc émulsionnée

—

La pièce du boucher Charolais Bio passée au grill, pommes de terre grenaille en persillade & pickles d'oignons rouge

—

Magret de canard rôti, carotte fane et mousseline parfumée au gingembre frais et à la citronnelle

FROMAGES

Sélection de fromages affinés par le Père Marcellin

• 8,00€

—

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

• 5,00€

DESSERTS

• 9,00€

Mi-cuit au chocolat Manjari & glace à la vanille Bourbon

—

Crèmeux citron, meringues légères & glace à la crème d'Isigny

—

Cheesecake aux fruits rouges

—

Café ou thé gourmand

—

Colonel sorbet citron & vodka

—

Digestif gourmand (Génépi, Get 27, Poire Williams, Limoncello, Tequila) • 12,00€

—

Mudslide glace à la vanille Bourbon, vodka, baileys, kahlua & chocolat • 12,00€



MENU DECOUVERTE (SOIR) •45,00€

(Servi pour l'ensemble de la table, prix par personne)

Avec accords Mets & Vins (3 verres de vins de 10 cl & Mas Amiel 5 cl) +30,00€

Amuse-bouche

—

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

—

Quenelle de noix de Saint Jacques, tombée de fenouil et Lentins du chêne, sauce au vin blanc émulsionnée

—

Demi magret de canard rôti, carotte fane et mousseline parfumée au gingembre frais et à la citronnelle

—

Sélection de fromages & confiture de Mamie Yvette

—

Crèmeux citron, meringues légères & glace à la crème d'Isigny

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

Avec accords Mets & Vins (2 verres de vins de 10 cl & Mas Amiel 5 cl) +22,00€

Amuse-bouche

—

Ballotine de foie gras de canard Maison, mousseline d'artichauts à l'huile de truffe et copeaux de parmesan

Ou

Velouté d'artichaut, crème montée à l'huile de truffe et copeaux de châtaignes

—

Demi magret de canard rôti, carotte fane et mousseline parfumée au gingembre frais et à la citronnelle

Ou

Poisson du jour rôti, aubergine grillée et confite, caviar d'aubergine au curry doux & sauce vin blanc émulsionnée

—

Demi Saint-Marcellin du Père Marcellin & confiture de Mamie Yvette (+4,00€)

—

Cheesecake aux fruits rouges

Ou

Crème brûlée aux pralines de St. Genix

Ou

Café gourmand

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

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