



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 (<i>Selon l'humeur de la barmaid</i>)	• 11,00 €
Fuego (<i>Tequila, jus de pomme, citron, grenadine</i>)	• 10,00 €
México (<i>Mezcal, pamplemousse, sirop d'agave</i>)	• 11,00 €
Royal Bianco (<i>Martini Bianco, Martini Prosecco</i>)	• 9,00 €
Caïpirinha (<i>Cachaça Leblon, citron vert, sucre</i>)	• 9,00 €
Spritz (<i>Apérol, Martini Prosecco, eau pétillante</i>)	• 8,00 €
Suze To (<i>Suze, tonic</i>)	• 8,00 €

Les apéritifs

Coupe de Champagne Pommery <i>Blanc de Noirs</i>	• 11,00 €
Coupe Champagne Mumm <i>Cordon Rouge</i>	• 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	• 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

IGP Sable de Camargue « Tête de Cuvée » Gris de Gris – Dom. Royal de Jarras 2020	• 6,00 €
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 2019	• 8,00 €
Brouilly Vieilles Vignes – Domaine Compte de Monspey 2017	• 6,00 €
Morgon Côte du Py « Cuvée Susana » - J-P Dubost 2018	• 7,00 €
Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine Combat 2017	• 8,00 €
Faugères - Domaine Enclos de la Croix 2012	• 5,50 €
Côtes du Rhône « Pliocène » - Château Signac 2016	• 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 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 vin blanc émulsionnée

—

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

—

Sélection de fromages & confiture de Mamie Yvette

—

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

MENU GOURMET (SOIR) Entrée / Plat / Dessert • 35,00€

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

Amuse-bouche

—

Foie gras de canard Mi-cuit, mousseline d'artichauts à l'huile de truffe et copeaux de parmesan

—

Ou

Velouté de butternut Bio de la Drôme, crème fumée et copeaux de châtaigne

—

Le Plat Veste Blanche, un plat sélectionné par notre chef en fonction des meilleurs produits du marché

Ou

Poisson du jour accompagné d'un bouillon miso aux champignons de saison

—

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

—

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

Ou

Café gourmand

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

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



À LA CARTE (Le Soir)

ENTREES

• 10,00€

Velouté de butternut Bio de la Drôme, crème fumée et copeaux de châtaigne

—

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

—

Foie gras de canard Mi-cuit, mousseline d'artichauts à l'huile de truffe et copeaux de parmesan

—

Tarte fine au caviar d'aubergine, chiffonnade de jambon Serrano et copeaux de Parmigiano Reggiano

PLATS

• 25,00€

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

—

Poisson du jour accompagné d'un bouillon miso aux champignons de saison

—

Contre filet de bœuf (France) passé au grill, mousseline de pommes de terre montée au beurre frais

—

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

—

Poulpe braisé puis rôti aux épices douces, polenta crémeuse aux chipotles & sauce à l'encre de seiche

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

—

Poire, sorbet cactus citron vert & crème légère

—

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€