

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 €

L'Eau Table & Partage

La pétillante 70cl



• 3,50 €

La plate 70cl

• 2,50 €

Les cocktails

Cocktail du jour (Selon l'humeur de la barmaid) • 11,00 €

Fuego (Tequila, jus de pomme, citron, grenadine) • 10,00 €

México (Mezcal, pamplemousse, sirop d'agave) • 11,00 €

Lovers (Champagne, sirop d'agave, cassis, citron) • 11,00 €

Caïpirinha (Cachaça Leblon, citron vert, sucre) • 9,00 €

Spritz (Apérol, Martini Prosecco, eau pétillante) • 8,00 €

Lillet blanc ou rosé (Lillet, ginger beer, pétillante) • 8,00 €

Les boissons chaudes

Expresso, deca, noisette • 2,50 €

Café crème, capuccino ou café glacé • 3,50 €

Thés ou infusions Bio • 4,00 €

Nos vins servis aux verres

Rosé

IGP Pays d'Oc « Argali » - Château Puech Haut 2020 • 7,00 €

AOP Lily « Prestige » Côtes de Provence 2021 • 6,00 €

Blancs

Viré-Clessé - Domaine Michel 2019 • 8,00 €

Crozes-Hermitage « Cuvée Particulière » - Domaine des Remizières 2020 • 7,00 €

Alsace Gewurztraminer « Les Princes Abbés » – Domaine Schlumberger 2018 • 7,00 €

Loupiac – Château Mazarin 2016 • 6,00 €

Côtes-du-Rhône « Viognier » - Château Gigognan 2020 • 6,00 €

Touraine Chenonceaux « TNK » 2018 • 6,00 €

Bouzeron - Maison Chanzy 2017 • 6,00 €

Côtes-du-Rhône « Artesis » - Domaine Ogier 2019 • 5,50 €

Rouges

Mercrey « Le Bois Cassien » - Maison Chanzy 2019 • 8,00 €

Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine Combat 2018 • 8,00 €

Bourgogne « Les Fortunés » - Maison Chanzy 2019 • 6,00 €

Brouilly Vieilles Vignes – Domaine Compte de Monspey 2017 • 6,00 €

Bordeaux - Château Penin 2018 • 5,50 €

Côtes du Rhône « Pliocène » - Château Signac 2016 • 5,50 €

Les apéritifs

Coupe de Champagne Pommery • 11,00 €

Blanc de Noirs

Coupe Champagne Mumm • 9,00 €

Cordon Rouge

Kir Royal • 12,00 €

Kir mûre ou cassis • 5,00 €

Prosecco • 4,00 €

• 3,50 € Martini Bianco, Rosso • 4,00 €

Ricard, Pastis 51 • 4,00 €

Pastis Henri Bardouin • 6,00 €

Porto • 5,00 €

Monaco • 5,00 €

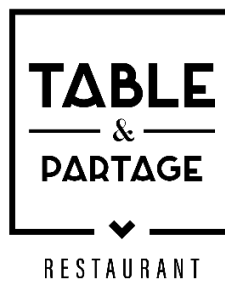
Les bières

Bière pression 25cl • 4,50 €

Bière pression 50cl • 7,00 €

Corona blonde 33cl • 5,50 €

Heineken Zéro (Sans alcool) • 3,00 €



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 Tige » Maraîchage Biologique à Lyon pour ses pousses de légumes, nos glaces sont fabriquées par « Glaces des Alpes » Maître Artisan Glacier. Tous nos vins sont sélectionnés par Susana avec la complicité de Stéphane Favoriti du « casier à vin ». Thomas & Susana Lemaire

MENU GOURMET (LE MIDI)

Entrée / Plat / Dessert • 35,00€

Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert • 29,00€

Gaspacho de tomates multicolores grillées et marinées, mozzarella au lait de bufflonne & crumble de parmesan

—

Timbale de mousseline de noix de Saint Jacques et crevettes sauvages, étuvée de fenouil & sauce vin blanc émulsionnée

—

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

—

Carpaccio d'ananas aux zestes d'agrumes & glace noix de coco **ou** café gourmand

MENU DEJEUNER (LE MIDI)

Entrée / Plat / Dessert • 27,00€

Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert • 23,00€

Soupe de melon à l'huile de basilic, pastèque au grill & copeaux de rigotte de Condrieu
Ou

L'oeuf parfait Bio de la ferme de Ternand, mousseline d'artichaut à l'huile de truffe & boutons d'artichauts en vinaigrette

—

Poitrine de veau aux olives braisée en basse température, poêlée de légumes de saison & jus
Ou

Travers de cochon du Mont Ventoux élevé en plein air rôti, écrasée de pomme de terre aux herbes fraîches & huile d'olive extra vierge

—

Mi-pris au citron-basilic, gelée de pamplemousse et fraises de saison

Ou

Demi Saint-Marcellin ou assortiment de fromages du Père Marcellin & confiture de Mamie Yvette

Ou

Café gourmand (+2,00€), thé gourmand ou café glacé à la praline gourmand (+3,00€)

LES COUPS DE CŒUR DE SUSANA

Verre (12cl)

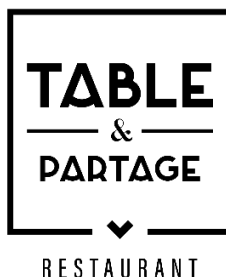
Fleurie - Domaine Comte de Monspey 2018 • 6,00€
Gamay - Élégance, finesse, un corps charnu et soyeux, évoluant vers des notes épicées

Côtes-du-Rhône « Artesis » - Domaine Ogier 2020 • 5,50€
Grenache, Marsanne, Roussanne - Vin élégant et tendre, arômes d'agrumes et de pêches mûres

MOCKTAIL (sans alcool)

« Summer vives » Jus d'ananas, citron, sirop passion, menthe, eau gazeuse • 6,00€

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



LE SOIR

Menu Saison 45€

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

ENTREES

Œuf parfait Bio de la ferme de Ternand, fricassée de légumes verts aux herbes fraîches & jus de viande perlé

ou

Gaspacho de tomates multicolores grillées et marinées, mozzarella au lait de bufflonne & crumble de parmesan

PLATS

Timbale de mousseline de noix de Saint Jacques et crevettes sauvages, étuvée de fenouil & asperges de saison

ou

Risotto crémeux à la truffe noire, petits pois frais & jus de viande perlé

Option fromage (+6,00€)

Sélection de fromages affinés par le Père Marcellin & confiture de Mamie Yvette

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat, cœur coulant & glace à la vanille Bourbon

ou

Carpaccio d'ananas aux zestes d'agrumes & glace noix de coco

ou

Pavlova aux fruits rouges, meringue & crémeux citron

ou

Café ou thé gourmand

ou

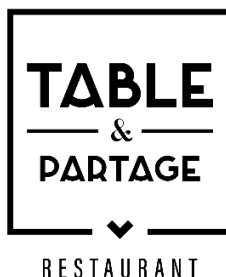
Colonel sorbet citron & vodka

ou

Digestif gourmand (Génépi, Get 27, Poire Williams, Limoncello, Tequila) + 3,00€

ou

Mudslide glace à la vanille Bourbon, vodka, baileys, kahlua & chocolat + 3,00€



LE SOIR

Menu Gourmet 35€

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

ENTREES

Rose de saumon fumé maison & mariné au Mezcal façon gravlax, crème aigrette parfumée au wasabi
ou

L'entrée suggestion, retour du marché

PLATS

Paleron de bœuf cuit en pot au feu aux légumes printanier, servi dans une raviole ouverte & accompagné de son bouillon aux épices douces
ou

Poisson du jour, aubergine grillée et confite & caviar d'aubergine au curry doux gratinée au parmesan

Option fromage (+6,00€)

Sélection de fromages affinés par le Père Marcellin & confiture de Mamie Yvette

DESSERTS

Carpaccio d'ananas aux zestes d'agrumes & glace noix de coco
ou

Café ou thé gourmand
ou

Colonel *sorbet citron & vodka*
ou

Digestif gourmand (Génépi, Get 27, Poire Williams, Limoncello, Tequila) + 3,00€
ou

Mudslide glace à la vanille Bourbon, vodka, baileys, kahlua & chocolat + 3,00€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

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

