

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 € Martini Bianco, Rosso • 4,00 €

La plate 70cl • 2,50 € Ricard, Pastis 51 • 4,00 €

Pastis Henri Bardouin • 6,00 €

Porto • 5,00 €

Monaco • 6,00 €

Les cocktails

Cocktail du jour (Selon l'humeur de la barmaid) • 12,00 €

Lovers (Champagne, sirop d'agave, cassis, citron) • 12,00 €

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

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

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

Spritz (Aperol, Martini Prosecco, eau pétillante) • 9,00 €

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

Les boissons chaudes

Expresso, déca, noisette • 2,50 €

Café crème, cappuccino ou café glacé • 4,00 €

Thés ou infusions Bio • 4,00 €

Nos vins servis au verre

Rosé

IGP Pays d'Oc « Argali » - Château Puech Haut 2021 • 7,00 €

IGP Sable de Camargue Tête de Cuvée Gris de Gris - Dom. Royal de Jarras 2021 (Bio) • 5,50 €

Blancs

Viré-Clessé - Domaine Michel 2020 • 9,00 €

Crozes-Hermitage « Cuvée Particulière » - Domaine des Remizières 2021 • 8,00 €

Alsace Gewurztraminer « Les Princes Abbés » - Domaine Schlumberger 2020 • 7,00 €

Bouzeron - Maison Chanzy 2020 • 7,00 €

Loupiac - Château Mazarin 2018 • 6,00 €

Viognier - Les 7 Péchés Capitaux « La Gourmandise » - David Reynaud 2021 • 6,00 €

Touraine Chenonceaux « TNK » 2019 • 6,00 €

Côtes-du-Rhône « Artesis » - Domaine Ogier 2021 • 6,00 €

Rouges

Hautes Côtes de Beaune - Vieilles Vignes - Maison Charles Père & Fille 2021 • 9,00 €

Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine Combat 2020 • 8,00 €

Bourgogne « Pinot Noir » - Domaine Coteaux des Margots 2021 • 7,00 €

Brouilly Pierreux - Domaine Jean - Paul Dubost 2020 • 6,50 €

Côtes du Rhône « Pliocène » - Château Signac 2017 • 6,00 €

Bordeaux - Château Penin 2018 • 6,00 €

Les apéritifs

Coupe de Champagne Pommery • 12,00 €

Blanc de Noirs

Coupe Champagne Mumm • 10,00 €

Cordon Rouge

Kir Royal • 13,00 €

Kir mûre ou cassis • 6,00 €

Prosecco • 5,00 €

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

Ricard, Pastis 51 • 4,00 €

Pastis Henri Bardouin • 6,00 €

Porto • 5,00 €

Monaco • 6,00 €

Les bières

Leffe Blonde ou Ambrée 50cl • 7,00 €

Leffe Blonde ou Ambrée 25cl • 4,50 €

Corona blonde 33cl • 5,50 €

Heineken Zéro (Sans alcool) • 3,00 €



**Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES**



RESTAURANT



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 » à Lyon. Nous vous souhaitons de passer un agréable moment avec nous. Thomas & Susana Lemaire

MENU GOURMET (LE MIDI)

Entrée / Plat / Dessert • 39,00€

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

Rose de saumon fumé maison & mariné au Mezcal façon gravlax, crème aigrette parfumée au wasabi et zestes d'agrumes

—

Timbale de mousseline de noix de Saint Jacques et crevettes sauvages, embeurrée de choux verts aux herbes fraîches & sauce vin blanc émulsionnée

—

Demi Saint-Marcellin ou assortiment de fromages du Père Marcellin & confiture (+5,00€)

—

Mi-cuit au chocolat, cœur coulant & glace à la vanille Bourbon **ou** café gourmand

MENU DÉJEUNER (LE MIDI)

Entrée / Plat / Dessert • 29,00€

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

Oeufs cocotte Bio de la ferme de Ternand & garniture Grand-mère (*champignons/lardons/oignons*)
Ou

Velouté de carotte parfumé au gingembre & citronnelle, crème montée aux oeufs de hareng fumé

—

Faux filet de boeuf passé au grill accompagné de légumes de saison aux herbes fraîches

Ou

Poisson du jour rôti, les premières asperges blanches cuites au sautoir & sauce hollandaise

—

Cheesecake au caramel beurre salé & spéculoos

Ou

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

Ou

Café gourmand (+2,50€), thé gourmand ou café glacé à la praline gourmand (+3,50€)

LES COUPS DE CŒUR DE SUSANA

Verre (12cl)

Le coup de coeur plaisir (*rouge ou blanc*)

• 10,00€

Bourgogne rouge- « Pinot noir » – Domaine Guy & Yvan Dufouleur 2018
Pinot noir – Notes de cassis et cerises avec des tanins affirmés et délicats

• 8,00€

IGP Collines Rhodaniennes, blanc « Métisse » Domaine Pierre Finon 2021
Marsanne & roussanne - Vin vif aux arômes de fruits et de fleurs, en bouche frais et plaisant

• 6,00€

MOCKTAIL (sans alcool)

« Red mojito » Jus de fraise, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante

• 6,00€

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



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



RESTAURANT



LE SOIR

Menu Saison 49€

Avec accords Mets & Vins (2 verres de vins de 12 cl & Mas Amiel 5 cl) +32,00€

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard aux mendiants, coing confit caramélisé et pain d'épices de la maison Pozzoli

ou

Rose de saumon fumé maison & mariné au Mezcal façon gravlax, crème aigrelette parfumée au wasabi et zestes d'agrumes
(Pour plus de gourmandise Caviar de l'Isle de la maison Baeri, Aquitaine France **+10€**)

PLATS

Timbale de mousseline de noix de Saint Jacques et crevettes sauvages, embeurrée de choux verts aux herbes fraîches & sauce vin blanc émulsionnée
(Pour plus de gourmandise Caviar de l'Isle de la maison Baeri, Aquitaine France **+15€**)

ou

Suprême de pigeon rôti, la cuisse confite accompagné d'un risotto crémeux aux saveurs de truffe, copeaux de parmesan & jus de pigeon

Option fromage (+11,00€)

Sélection de fromages affinés par le Père Marcellin & confiture de Maison

DESSERTS

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

ou

La tarte au citron meringuée revisitée par Rémi Le Mao

ou

Le Mont Blanc, crèmeux de marron, marron confit, orange & meringue

ou

Café ou thé gourmand

ou

Colonel sorbet citron & vodka

ou

Digestif gourmand (Génépi, Get 27, Poire Williams, Limoncello, Tequila) + 5,00€

ou

Mudslide glace à la vanille Bourbon, vodka, baileys, kahlua & chocolat + 5,00€

Prix à la carte : entrées 17€, plats 32€, desserts 11€, mudslide ou digestif gourmand 15€

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



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



RESTAURANT



LE SOIR

Menu Gourmet 39€

Avec accords Mets & Vins (2 verres de vins de 12 cl & Mas Amiel 5 cl) +32,00€

ENTRÉES

L'oeuf parfait Bio de la ferme de Ternand, mousseline d'artichaut à l'huile de truffe, boutons d'artichauts en barigoule & copeaux de parmesan frais
(Pour plus de gourmandise Caviar de l'Isle de la maison Baeri, Aquitaine France **+10€**)

ou

L'entrée suggestion, retour du marché

PLATS

Demi magret de canard rôti, mousseline de céleri rave & panais rôti au sautoir, jus de viande

ou

Poisson du jour accompagné d'une polenta gratinée au parmesan, caviar d'aubergine & tomates confites, sauce vin blanc émulsionnée
(Pour plus de gourmandise Caviar de l'Isle de la maison Baeri, Aquitaine France **+15€**)

Option fromage (+11,00€)

Sélection de fromages affinés par le Père Marcellin & confiture de Maison

DESSERTS

La tarte au citron meringuée façon Rémi Le Mao

ou

Café ou thé gourmand

ou

Colonel sorbet citron & vodka

ou

Digestif gourmand (Génépi, Get 27, Poire Williams, Limoncello, Tequila) + 5,00€

ou

Mudslide glace à la vanille Bourbon, vodka, baileys, kahlua & chocolat + 5,00€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

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

Prix à la carte : entrées 15€, plats 27€, desserts 11€, mudslide ou digestif gourmand 15€

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