

### **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 *purifiée et gazéifiée sur place* • 3,50 €
- La plate 70cl *filtrée et revitalisée sur place* • 2,50 €

### **Les cocktails**

- Cocktail du jour (*Selon l'humeur de la barmaid*) • 12,00 €
- Red Monkey(*Gin 47, crème cassis, cranberry, tonic*) • 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, Royal de Jarras brut, eau pétillante*) • 9,00 €
- Frenchy (*Lillet, ginger beer, eau pétillante & fruits*) • 8,00 €

### **Les boissons chaudes**

- Expresso, déca, noisette • 2,50 €
- Café crème • 3,50 €
- Thés ou infusions Bio, cappuccino • 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**

- Hautes Côtes de Beaune - Domaine Charles Père & Fille 2021 • 10,00 €
- 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 Monestiers » - David Reynaud 2020 (BIO) • 7,00 €
- Touraine Chenonceaux « TNK » 2019 • 6,00 €
- Côtes-du-Rhône « Artesis » - Domaine Ogier 2021 • 6,00 €

#### **Rouges**

- Saint Joseph « Tolondière » - Domaine Louis Chomel 2021 • 10,00 €
- Hautes Côtes de Beaune « Terra Cotta » - Domaine Charles Père & Fille 2021 • 10,00 €
- Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine Combat 2021 • 8,00 €
- Bourgogne « Pinot Noir » - Domaine Coteaux des Margots 2021 • 7,00 €
- Brouilly Pierreux – Domaine Jean - Paul Dubost 2021 • 6,00 €
- Côtes du Rhône « Pliocène » - Château Signac 2017 • 6,00 €
- Bordeaux - Château Penin 2018 • 6,00 €

### **Les apéritifs**

- Coupe de Champagne Vranken Diamant 10 cl. • 12,00 €
- Coupe Champagne Mumm Cordon Rouge 10 cl. • 10,00 €
- Kir Royal • 13,00 €
- Kir mûre ou cassis • 6,00 €
- Royal de Jarras brut, blanc de blanc • 6,00 €
- Pastis Henri Bardouin • 6,00 €
- Ricard, Pastis 51 • 4,00 €
- Porto • 5,00 €
- Martini Bianco, Rosso • 4,00 €

### **Les bières**

- Leffe Blonde ou Ambrée 50cl • 7,00 €
- Leffe Blonde ou Ambrée 25cl • 4,50 €
- Corona blonde 33cl • 5,50 €
- Monaco • 6,00 €
- 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€

Demi douzaine d'escargots de Bourgogne gratinés aux trois saveurs, aux algues marines, à la truffe d'été & en persillade

—

Poulpe braisé & rôti aux épices douces accompagné d'une polenta gratinée au parmesan, caviar d'aubergine & tomates confites, sauce à l'encre de seiche

—

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

—

Tiramisu parfumée au yuzu & fraises de saison **ou** café gourmand

### **MENU DÉJEUNER (LE MIDI)**

Entrée / Plat / Dessert • 29,00€  
Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert • 25,00€

Focaccia de la maison Pozzoli, rilette de poisson aux herbes fraîches & pickles d'oignon rouge  
Ou

Gaspacho Andalou, ricotta au piment d'Espelette & huile verte à l'ail des ours

—

Poitrine de veau confite & rôtie, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, jus de veau perlé  
Ou

Poisson du jour rôti, asperges de saison passées au grill & sauce Hollandaise légèrement citronnée

—

Coupe de glace Ardéchoise (*glace vanille, crèmeux de marron, meringue & marron glacé*)

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)**

Côtes-du-Rhône rouge « Les Figues » - Domaine de La Bastide 2022 (BIO) • 7,00€  
*Syrah, Grenache, Carignan - Tanins élégants & puissants, arômes et saveurs de fruits rouges, mûres et cassis*

AOP Bugey blanc « La Petite Côte » - Domaine Yves Duport 2019 (BIO) • 6,00€  
*Chardonnay - Vin complexe aux saveurs d'agrumes et de poire, aux fines notes minérales*

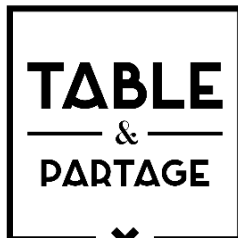
### **MOCKTAIL (sans alcool)**

« Red menthe » Jus 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 €**

#### **ENTRÉES**

L'oeuf parfait Bio de la ferme de Ternand au caviar d'Aquitaine, mousseline de petits pois frais, copeaux d'asperges en vinaigrette & parmesan frais

**ou**

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

#### **PLATS**

Poulpe braisé & rôti aux épices douces accompagné d'une polenta gratinée au parmesan, caviar d'aubergine & tomates confites, sauce à l'encre de seiche

**ou**

Fricassée de ris de veau, risotto crémeux aux saveurs de truffe d'été & petits pois, copeaux de parmesan & jus de veau perlé

#### **FROMAGES (+11€)**

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

#### **DESSERTS**

La tarte au citron meringuée revisitée par Rémi Le Mao

**ou**

Séquence tout chocolat (*fondant chocolat, mousse au chocolat, truffe cacao & glace chocolat*)

**ou**

Tiramisu parfumée au yuzu & fraises de saison

**ou**

Café ou thé gourmand

**ou**

Colonel sorbet citron & vodka

**ou**

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

**ou**

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

**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€**

#### **ENTRÉES**

Demi douzaine d'escargots de Bourgogne gratinés aux trois saveurs, aux algues marines, à la truffe d'été & en persillade

**ou**

L'entrée suggestion, selon le retour du marché

#### **PLATS**

Demi magret de canard rôti, mousseline de carottes parfumées au gingembre et à la citronnelle, carotte fane rôti au sautoir & jus de viande perlé

**ou**

Timbale de mousseline de noix de Saint Jacques et crevettes sauvages, fondue de fenouil aux herbes fraîches & sauce vin blanc émulsionnée

#### **FROMAGES (+11€)**

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

#### **DESSERTS**

La tarte au citron meringuée revisitée par Rémi Le Mao

**ou**

Séquence tout chocolat (*fondant chocolat, mousse au chocolat, truffe cacao & glace chocolat*)

**ou**

Tiramisu parfumée au yuzu & fraises de saison

**ou**

Café ou thé gourmand

**ou**

Colonel sorbet citron & vodka

**ou**

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

**ou**

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

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

#### **MENU ENFANT jusqu'à 12 ans**

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

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



Les  
TOQUES  
BLANCHES  
LYONNAISES



RESTAURANT



*Every day in collaboration with our producers & breeders, and according to the seasons we select for you the best local products. Susana proposes to you a small selection of wine, carefully chosen from the main French wine regions.*

*We wish you a pleasant time at Table & Partage. Thomas & Susana Lemaire*

## Diner Menu

### Gourmet menu 39€

**Food & Wine pairing (2 glasses of wine 10 cl & Mas Amiel 5 cl) +32,00€/ pers**

#### STARTERS

Half-dozen "Burgundy snails" gratinated to three flavors : seaweed, summer truffle and parsley  
**or**

Suggestion of the day

#### MAIN COURSES

Like a "Timpani" a mousseline of walnut St. Jacques & wild shrimps / fondant fennel and fresh herbs & emulsified white wine sauce

**ou**

Half roast duck breast / carrot mousseline flavored to ginger and lemongrass / roasted carrot & veal juice slightly pearled

#### CHEESE (+11,00€)

Selection of cheeses matured by "Le Père Marcellin" & homemade jam

#### DESSERTS

Revisited lemon meringue pie

**or**

All chocolate sequence (Chocolate cake, *chocolate mousse*, *cocoa truffle* & *chocolate ice cream*)

**or**

Flavored yuzu tiramisu & seasonal strawberries

**or**

Coffee or tea gourmand (coffee or tea with three different pastries )

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

**or**

"Colonel" lemon sorbet & vodka

**or**

"Mudslide" Bourbon vanilla ice cream, vodka, baileys, kahlua & chocolat + 3,00€

**Prices :** Starters 13€, main plates 25€, desserts 10€, mudslide ou digestif gourmand 13€

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



Les  
TOQUES  
BLANCHES  
LYONNAISES



RESTAURANT



## Diner Menu

### Saison menu 49€

**Food & Wine pairing (2 glasses of wine 10 cl & Mas Amiel 5 cl) +32,00€/ pers**

#### STARTERS

From Ternand Bio farmhouse " The Perfect egg " / pea mousseline & Aquitaine caviar/  
asparagus shavings in vinaigrette & fresh parmesan cheese

or

" The Rose " of home made smoked salmon & gravlax salmon marinated in Mezcal / whipped  
wasabi flavored cream and citrus zest

#### MAIN COURSES

Veal Sweetbread Fricassee / creamy risotto flavored to summer truffle & peas / parmesan  
shavings & veal juice slightly pearled

or

Braised & roasted octopus / polenta delicately flavored with chipotle pepper / eggplant  
gratined caviar, candied tomatoes & squid ink sauce

#### CHEESE (+11,00€)

Selection of cheeses matured by "Le Père Marcellin" & homemade jam

#### DESSERTS

Revisited lemon meringue pie

or

All chocolate sequence (Chocolate cake, *chocolate mousse*, *cocoa truffle* & *chocolate ice cream*)

or

Flavored yuzu tiramisu & seasonal strawberries

or

Coffee or tea gourmand (coffee or tea with three different pastries )

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

or

"Colonel" lemon sorbet & vodka

or

"Mudslide" Bourbon vanilla ice cream, vodka, baileys, kahlua & chocolat + 3,00€

#### Kids Menu up to 12 years

Suggestion of a main plate, syrop & ice cream coupe • 15,00€

**Prices :** Starters 15€, main plates 30€, desserts 10€, mudslide ou digestif gourmand 13€

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