

Les softs et jus de fruits

- Coca-Cola, Perrier, limonade, Thomas Henry 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 à volonté

- 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, cranberry, sirop fraise, 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 2022 • 7,00 €
- IGP Sable de Camargue Tête de Cuvée Gris de Gris - Dom. Royal de Jarras 2021 (BIO) • 6,00 €

Blancs

- Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune - Domaine Charles Père & Fille 2021 • 10,00 €
- Bourgogne - Viré-Clessé - Domaine Michel 2021 • 9,00 €
- Côtes du Rhône - Crozes-Hermitage « Cuvée Particulière » - Domaine des Remizières 2021 • 8,00 €
- Alsace - Gewurztraminer « Les Princes Abbés » - Domaine Schlumberger 2020 • 7,00 €
- Bourgogne - Bouzeron - Maison Chanzy 2020 • 7,00 €
- Viognier - Côtes du Rhône - Château Gigognan 2022 (BIO) • 7,00 €
- Premières Côtes de Bordeaux - Domaine de la Croix 2019 • 6,00 €
- Loire - Touraine Chenonceaux « TNK » 2019 • 6,00 €

Rouges

- Côtes du Rhône - Saint Joseph « Tolondière » - Domaine Louis Chomel 2022 • 10,00 €
- Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune - Domaine Charles Père & Fille 2022 • 10,00 €
- Côtes du Rhône - Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine Combat 2021 • 8,00 €
- Bourgogne rouge « Pinot Noir » - Domaine Guy & Yvan Dufouleur 2018 • 8,00 €
- Beaujolais - Brouilly Pierreux – Domaine Jean - Paul Dubost 2021 • 6,00 €
- Côtes-du-Rhône « Les Figues » - Domaine de La Bastide 2022 (BIO) • 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 50c (*pression*) • 7,00 €
- Leffe Blonde 25cl (*pression*) • 5,00 €
- La Bête **ou** Brooklyn IPA 33 cl • 6,00 €
- Corona blonde 33 cl • 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€

Raviole de gambas au zeste de citron vert & citron confit, bisque de crustacé en émulsion

—

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€)

—

La tarte au citron meringuée revisitée par Rémi Le Mao **ou** café gourmand

MENU DÉJEUNER (LE MIDI)

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

Velouté de lentilles vertes du Puy façon Esaü & crème fumée semi-montée

Ou

Royale au citron & saumon fumé maison, coulis de tomate fraîche & petits croûtons

—

Paleron de boeuf braisé en basse température, écrasée de pomme de terre aux herbes fraîches

Ou

Poisson du jour rôti, purée cardinale & petits pois, beurre blanc au citron vert

—

Le tiramisu au café & Noyau de Vernon

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)

Brouilly Pierreux « Cuvée Susana » – Domaine Jean - Paul Dubost 2021 • 6,00€
Gamay – Un vin qui livre des parfums fruités assez intenses. La bouche est charnue, ample et sur le fruit

Côtes-du-Rhône, blanc « Artesis » - Domaine Ogier 2021 • 6,00€
Grenache, Marsanne, Roussanne - Vin élégant et tendre, arômes d'agrumes et de pêches mûres

Le rosé - L'Art d'Été - Côtes de provence 2021 • 5,00€

MOCKTAIL (sans alcool)

« Fresh summer » Jus de mangue, fraise, citron vert, menthe & 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

Tataki de boeuf Charolais & caviar d'Aquitaine,
jus de laquage réduit et copeaux parmesan frais

ou

Rose de saumon fumé maison & mariné au Mezcal façon gravlax,
crème aigrette 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 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 parfumé 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 nets ttc, service compris. Un tableau des différents allergènes est disponible sur simple demande.



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



RESTAURANT



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

LE SOIR

Menu Gourmet 39€

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

ENTRÉES

Raviole de gambas au zeste de citron vert & citron confit,
bisque de crustacé en émulsion

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 rôtie au sautoir & jus de viande perlé

ou

Poisson du jour rôti, aubergine grillée et confite en caponata, sauce vin blanc émulsionnée

FROMAGES (+11€)

Sélection de fromages affinés par le Père Marcellin & confiture 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 parfumé 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

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



**Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES**



RESTAURANT



Plat du jour en portion adaptée, sirop et une coupe de glace • 16€
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

Prawn ravioli with lime zest, confit lemon & shellfish bisque in emulsion

or

Suggestion of the day

MAIN COURSES

Fish of the day/ grilled eggplant confit in caponata/ emulsified white wine sauce

or

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€

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



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



RESTAURANT



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

Diner Menu

Saison menu 49€

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

STARTERS

Charolais beef tataki & Aquitaine caviar/ marinade juice
/ shavings 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 • 16,00€

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.



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



RESTAURANT

