

Les softs 33cl et jus de fruits 25cl

- Pepsi, Perrier, Limonade, Ginger Ale, Tonic • 4,00 €
- Jus de rêve BIO 25cl (*pomme ou nectar abricot*) • 5,00 €
- 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** • 5,00 €
- La plate 70cl **filtrée et revitalisée sur place** • 3,00 €

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 €
- Lovers (*Liqueur de jasmin, citron, vodka, champagne*) • 11,00 €
- 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 €

Mocktail (cocktail sans alcool)

- Détox (*Pamplemousse, ginger beer, citron, agave*) • 7,00 €
- Tropicool (*Jus d'ananas, cranberry, citron vert, eau pétillante, sirop de fruits rouges*) • 7,00 €

Tisanes bien-être BIO des Pères chartreux

- Refectoire (*Digestion*) • 5,00 €
- Spacinement (*Respiratoire*) • 5,00 €
- Oeuvres Communes (*Reparatrice*) • 5,00 €
- Angelus du Soir (*Détente*) • 5,00 €

Nos vins servis au verre 12 cl

Rosé

- AOP Côtes-de-Provence - Château Sainte Marguerite « Symphonie » 2023 (BIO) • 7,00 €
- IGP Sable de Camargue Tête de Cuvée Gris de Gris - Dom. Royal de Jarras 2023 (BIO) • 6,00 €

Blanc

- Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune - Domaine Charles Père & Fille 2023 • 10,00 €
- Bourgogne - Viré-Clessé - Domaine Michel 2023 • 9,00 €
- Côtes du Rhône - Crozes-Hermitage « Cuvée Particulière » - Domaine des Remizières 2023 • 8,00 €
- Alsace - Gewurztraminer « Les Princes Abbés » - Domaine Schlumberger 2022 • 7,00 €
- Viognier - Côtes du Rhône - Château Gigognan 2023 (BIO) • 7,00 €
- Premières Côtes de Bordeaux - Domaine de la Croix 2022 • 6,00 €

Rouges

- Côtes du Rhône - Saint Joseph « Tolondière » - Domaine Louis Chomel 2022 • 10,00 €
- Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune - Domaine Charles Père & Fille 2023 • 10,00 €
- Côtes du Rhône - Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine Combat 2022 • 8,00 €
- Bourgogne rouge « Pinot Noir » - Château de la Greffière 2022 • 7,00 €

Les apéritifs

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

Les bières

- Leffe Blonde 50c (*pression*) • 7,00 €
- Leffe Blonde 25cl (*pression*) • 5,00 €
- La Bête blanche **ou** Brooklyn IPA 33 cl • 6,00 €
- Corona blonde 33 cl • 6,00 €
- Monaco • 6,00 €
- Panaché • 6,00 €

Les 0% alcool

- Gin Ceder's Wild & tonic **0% alcool** • 4,00 €
- 1664 **0% alcool** • 3,00 €

Les boissons chaudes

- Expresso, déca, noisette • 2,50 €
- Café crème • 3,50 €
- Thés, infusions Folliet Bio, cappuccino • 4,00 €



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



MENU GOURMET (LE MIDI)

Entrée / Plat / Dessert • 39,00€

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

Tataki de boeuf Charolais mariné au gingembre, citronnelle & yuzu accompagné de sa cervelle de Canut

Ou

Royale de morilles & fricassée de champignons de saison aux escargots de Bourgogne en persillade, jus de viande

—

Dos de cabillaud rôti, accompagné d'une polenta gratinée au parmesan, caviar d'aubergine & sauce à l'encre de seiche

Ou

Demi magret de canard rôti, mousseline de céleri rave & panais poêlés au beurre fumé, jus infusé au thym frais

—

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

—

Mont-Blanc à la crème de marron, glace vanille & copeaux de meringue au thé Matcha

Ou

Café gourmand ou thé gourmand

MENU DÉJEUNER (LE MIDI)

Entrée / Plat / Dessert • 29,00€

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

Comme un mille-feuille à la rilette de saumon fumé, pickles & pousse maraîchère, coulis de piquillos

—

Suprême de volaille fermière rôti, écrasée de pommes de terre aux herbes fraîches & sauce vierge aux légumes verts

—

Crème brûlée à la vanille, madeleine tout juste sortie du four

Ou

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

Ou

Café gourmand **(+2,50€)**, thé gourmand (thés et infusions Bio), cappuccino gourmand **(+3,50€)**

LES COUPS DE CŒUR DE SUSANA

Verre (12cl)

IGP - Paul Mas "Réserve", Château de Conas - Pays d'Oc - 2023

• 6,00€

Syrah & Viognier - Vin aux arômes de cassis & de pains grillés, au nez des notes florales et de violette

IGP - les Demoiselles de Rochefort - Domaine les Vignerons du Castelas 2023

• 6,00€

Viognier - Aux arômes de fleurs blanches et de fruits frais, notes d'agrumes & fraîcheur en bouche

LE ROSE DE LA SAISON - AOP Côtes-de-Provence

Château Sainte Marguerite « Symphonie » 2023 (BIO)

Le verre 12 cl

• 7,00€

Grenache, Cinsault, Rolle - Des arômes de pêche blanche et pamplemousse, fraîcheur & finesse en bouche

Château Sainte Marguerite « Symphonie » 2023 (BIO)

La bouteille 75 cl

• 40,00€

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



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



RESTAURANT



LE SOIR

MENU SAISON

Entrée, plat & dessert aux choix 52€

Avec accords Mets & Vins (2 verres de vins de 12 cl & Mas Amiel 5 cl) +35 € p/pers

Avec accords Mets & boissons sans alcool (3 verres de 10 cl) +25 € p/pers

Ou Demi bouteille de Champagne Joseph Perrier brut 28,00 €

ENTRÉES

- Tataki de boeuf Charolais mariné au gingembre, citronnelle & yuzu accompagné de sa cervelle de Canut • 17,00€
- Raviole ouverte de volaille & échalote confite, siphon de pomme de terre au beurre fumé, jus corsé • 17,00€
- Oeuf parfait, velouté de potimarron & éclats de noisettes torréfiées • 15,00€
- L'entrée suggestion, selon le retour du marché • 15,00€

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 • 34,00€
- Filet de boeuf passé au grill, paillason de pommes de terre à la truffe d'été & coulis de piquillos • 33,00€
- Suprême de pigeon rôti, la cuisse confite, risotto crémeux aux saveurs de truffe & jus corsé au thym frais • 30,00€
- Poisson du jour rôti, aubergine grillée, confite & gratinée au parmesan, sauce vin blanc émulsionnée • 28,00€

FROMAGES

- Sélection de fromages affinés par le Père Marcellin & confiture Maison • 11,00€
- Demi Saint Marcellin affiné par le Père Marcellin & confiture Maison • 6,00€

DESSERTS

- Séquence tout chocolat (*fondant chocolat, mousse au chocolat, truffe cacao & glace chocolat*) • 12,00€
- Mont-Blanc à la crème de marron, glace vanille & copeaux de meringue au thé Matcha • 12,00€
- La tarte au citron meringuée revisitée par Table & Partage • 12,00€
- Café ou thé gourmand • 12,00€
- Colonel sorbet citron & vodka • 11,00€
- Digestif gourmand (Génépi, Get 27, Poire Williams, Limoncello, Tequila **(dans le menu + 3€)**) • 15,00€

MENU ENFANT jusqu'à 8 ans

- Plat du jour en portion adaptée, sirop et une coupe de glace • 16,00€

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



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



DINER

MENU SAISON

Starter, main course & dessert choice below 52,00€

Food & wine pairing (2 glasses of wine of 12 cl & Mas Amiel 5 cl) +35 € p/pers

Food & non-alcoholic drink pairing (3 glasses of 10 cl) +25 € p/pers

Ou Demi bouteille de Champagne Joseph Perrier brut 28,00 €

STARTERS

- Charolais beef tataki marinated with ginger / lemongrass & yuzu, served with “ cervelle de Canut” • 17,00€
- Open chicken ravioli/ candied shallot /smoked butter potato siphon & meat juice • 17,00€
- From Ternand Bio Farme a perfect egg / pumpkin cream / roasted hazelnut pieces • 15,00€
- Suggestion of the day / according to season vegetables • 15,00€

MAIN COURSES

- Braised & roasted octopus /polenta delicately flavoured with chipotle pepper / eggplant gratined caviar, candied tomatoes & squid ink sauce • 34,00€
- Grilled Beef fillet / Straw potato “pomme de terre Paillasson” with white truffle / red onion compote & piquillos sauce • 33,00€
- Roasted pigeon supreme / candied thigh & creamy risotto flavoured with truffle / meat sauce with fresh thyme • 30,00€
- Fish of the day / grilled eggplant gratinated with parmesan cheese / emulsified white wine sauce • 28,00€

CHEESE

- Selection of cheeses matured by “Le Père Marcellin” & homemade jam • 11,00€
- Demi Saint Marcellin matured by “Le Père Marcellin” & homemade jam • 6,00€

DESSERTS

- All chocolate sequence (*Chocolate cake, chocolate mousse, cocoa truffle & chocolate ice cream*) • 12,00€
- “The Mont-Blanc” , chestnut cream, vanilla ice cream & meringue matcha tea • 12,00€
- Revisited lemon meringue pie by Table & Partage • 12,00€
- Coffee or tea gourmand (coffee or tea with three different pastries) • 12,00€
- Digestif gourmand (Génépi, Get 27, Poire Williams, Limoncello, Tequila + 3€ dans le menu) • 15,00€
- “Colonel” lemon sorbet & vodka • 11,00€

Kids Menu up to 8 years old

- Suggestion of a main plate, syrop & ice cream coupe • 16,00€

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