

### 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'anana, cranberry, citron vert, eau pétillante, sirop de fruits rouges*) • 7,00 €

### Tisanes bien-être BIO des Pères

#### chartreux

- Refectoire (*Digestion*) • 5,00 €
- Spaciment (*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, cappuccin • 4,00 €



Les  
TOQUES  
BLANCHES  
LYONNAISES



### MENU GOURMET (LE MIDI)

Entrée / Plat / Dessert • 39,00€

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

L'oeuf fermier cuit parfait, velouté de potimarron & éclats de noisettes torréfiées

**Ou**

Tartare de veau aux condiments, sauce gribiche, gel de betterave & pousses maraîchères

—

Poisson du jour rôti, accompagné d'une polenta gratinée au parmesan & caviar d'aubergine, beurre blanc truffé

**Ou**

Suprême de pigeon rôti, la cuisse confite, fenouil braisé au beurre fumé, mousseline de panais, jus réduit corsé

—

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

—

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

**Ou**

Café gourmand ou thé gourmand

### MENU DÉJEUNER (LE MIDI)

Entrée / Plat / Dessert • 29,00€

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

Mille-feuille de chèvre frais aux noix torréfiées, tagliatelles de courgettes en vinaigrette

—

Echine de cochon braisée en basse température, pommes de terre paillasson & sauce béarnaise

—

Profiteroles, crème glacée à la vanille, crème chantilly & sauce onctueuse au chocolat

**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)

Brouilly Pierreux - Domaine Jean Paul Dubost - 2022

• 6,00€

*Gamay - Vin fruité assez intense, une bouche charnue, ample & sur le fruit*

Côtes du Rhône Blanc "Les Mésanges" - Domaine Castelas - 2023

• 6,00€

*Grenache blanc, Viognier & Roussanne - Vin aux arômes exotiques & aux notes de fruits à chair blanche*

### LES 0% ALCOOL

Tonifiant *Grands crus de thés blancs et verts, Jasmin de Chine, verjus français, kombucha, bergamote*

• 9,00€

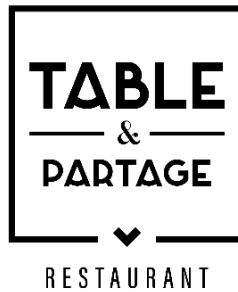
Spicy Hibiscus *Hibiscus infusé, jus de cranberry, ginger beer, sirop d'agave*

• 9,00€

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



Les  
TOQUES  
BLANCHES  
LYONNAISES



## 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 35,00 €

### 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€
- L'oeuf fermier cuit 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



RESTAURANT



## 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 35,00 €**

### 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 Paillason” 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.