

Les softs 33cl et jus de fruits 25cl

Pepsi, Perrier, Limonade, Ginger Ale	· 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 (<i>Selon l'humeur de la barmaid</i>)	· 12,00 €
Red Monkey (<i>Gin 47, cranberry, sirop fraise, tonic</i>)	· 12,00 €
Fée verte (<i>Chartreuse verte, sirop de pomme verte, schweppes tonic</i>)	· 12,00 €
México (<i>Mezcal, pamplemousse, sirop d'agave</i>)	· 11,00 €
Spritz Royal (<i>Aperol, Royale de Jarras brut, eau pétillante</i>)	· 9,00 €
Caïpirinha (<i>Cachaça Leblon, citron vert, sucre</i>)	· 9,00 €

Mocktail (cocktail 0% alcool)

Détox (<i>Pamplemousse, ginger beer, citron, sirop de pomme verte</i>)	· 7,00 €
Vitaminé (<i>Jus d'orange, cranberry, citron vert, eau pétillante, sirop de fruits rouges</i>)	· 7,00 €

Tisanes bien-être BIO des Pères chartreux

Refectoire (<i>Digestion</i>)	· 5,00 €
Spacinement (<i>Respiratoire</i>)	· 5,00 €
Oeuvres Communes (<i>Reparatrice</i>)	· 5,00 €
Angelus du Soir (<i>Détente</i>)	· 5,00 €

Nos vins servis au verre 12 cl

Rosés

IGP Pays d'Oc « Argali » - Château Puech Haut 2024	· 7,00 €
IGP Sable de Camargue Tête de Cuvée Gris de Gris - Dom. Royal de Jarras 2023 (BIO)	· 6,00 €

Blancs

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, Vieilles Vignes « Réserve » - Cave de Ribeauvillé 2023	· 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 « Cuvée Culte » - Domaine Lombard 2023	· 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 €
Brouilly Pierreux - Domaine Jean Paul Dubost 2022	· 6,00 €

Les apéritifs

Coupe Vranken Demoiselle brut 10cl	· 12,00 €
Coupe Champagne Joseph Perrier 10cl	· 10,00 €
Kir Royal	· 13,00 €
Kir mûre ou cassis	· 8,00 €
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 50cl (pression)	· 7,00 €
Leffe Blonde 25cl (pression)	· 5,00 €
La blanche ou Brooklyn IPA 33 cl	· 6,00 €
Corona blonde 33 cl	· 6,00 €
Monaco / Panaché	· 6,00 €

Les 0% alcool

Nona Sprits & tonic 0%	· 8,00 €
Hibiscus, cranberries, ginger beer	· 7,00 €
Bière Brooklyn - Special Effects 0%	· 6,00 €

Les boissons chaudes

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



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



RESTAURANT



L'envie de partage

Nous voulons vous faire redécouvrir les saveurs simples et authentiques d'une cuisine maison et sans artifices élaborée à partir des meilleurs produits de saison
Vous faire découvrir des producteurs de vin et de légumes qui travaillent en agriculture biologique ou en agriculture raisonnée.
Nos fromages sont sélectionnés par un Maître fromager-affineur et notre pain au levain est livré pour vous à chaque service par la Maison Pozzoli à Lyon.
« Nous voulons créer du lien avec nos convives afin que chaque déjeuner ou dîner dans notre Maison deviennent un moment de joie et de plaisir partagé.
Bonne découverte et bonne dégustation ».

Thomas & Susana Lemaire

MENU DÉJEUNER (LE MIDI)

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

Tarte fine d'oignons doux confits à la fleur de thym frais & Sainte Maure de Touraine

Poisson du jour rôti, fondue de poireaux & carottes de saison glacées au beurre fumé, sauce arlequin

Mousse au chocolat, crumble cacao & caramel beurre salé, crème glacée à la vanille Bourbon

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€)

MENU VESTE BLANCHE (LE MIDI selon l'arrivage)

Entrée / Plat / Dessert • 39,00€
Entrée / Plat ou Plat / Dessert • 33,00€

Laissez vous guider par notre Chef Thomas Lemaire & sa brigade par un menu suggestion de saison

MENU ENFANT jusqu'à 8 ans • 16,00€

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

LES COUPS DE CŒUR DE SUSANA Verre (12cl)

AOC Beaujolais rouge - Juliéna - Domaine Boulet & Fils 2023 • 6,00€
Gamay - Nez complexe aux arômes de fruits rouges, en bouche des tanins soyeux, équilibré & rond

AOC Côtes de Provence « Vérité du Terroire » - Château de la Gordonne 2023 (BIO) • 6,00€
Rolle - Aux notes des fruits exotiques se succèdent des arômes d'agrumes, tel le citron vert, et de chèvrefeuille

Boissons tonifiantes 0% alcool

Tonic Red Bull Viva Mate BIO 25cl *Composition élégante de notes de mate fumé et de citron doux* • 5,00€

Tonic Fever-Tree Framboise Rhubarbe 20cl *Les arômes naturels ajoutent la douceur et de la fraîcheur* • 5,00€

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



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



RESTAURANT



A LA CARTE

MENU SAISON

Entrée, plat & dessert aux choix 49,00 €

Avec accords Mets & Vins (2 verres de vins de 12 cl & Mas Amiel 5 cl) +35,00 € p/pers

Avec accords Mets & boissons sans alcool (3 verres de 10 cl) +25,00 € p/pers

Ou Demi bouteille de Champagne Joseph Perrier brut 35,00 €

ENTRÉES

- Tartare de thon, crème aigrette aux œufs de hareng fumé & crémeux de betterave . 15,00€
- Raviole ouverte garnie d'une fricassée de champignons de saison & d'escargots en persillade, siphon aux champignons . 16,00€
- L'œuf de poule cuit parfait, velouté de petit pois frais monté à l'huile d'olive extra vierge, copeaux de poutargue & pickles . 15,00€
- L'entrée suggestion, selon le retour du marché . 14,00€

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 . 29,00€
- Filet de boeuf au grill, gnocchis de pommes de terre au chorizo Ibérique, coulis de piquillos, crème d'ail & jus de viande . 29,00€
- Suprême de pigeon rôti, la cuisse confite, risotto verde au parmesan frais & légumes verts, jus corsé au thym frais . 28,00€
- Timbale de mousseline de noix de Saint Jacques & crevettes sauvages, fondue de fenouil & beurre blanc Arlequin . 26,00€

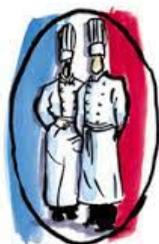
FROMAGES

- 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

- Coupe Bacchus (*brownie chocolat, glace chocolat, chantilly, caramel beurre salé & meringue*) . 12,00€
- Comme une pavlova aux fruits de saison, glace yaourt & 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€

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 49,00€
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

- Crispy tartlet / homemade smoked salmon & "brousse laitière" / green asparagus variation · 15,00€
- Open ravioli filled with a fricassee of seasonal mushrooms and parsley snails /mushroom siphon · 16,00€
- From Ternand Bio Farme a perfect egg / pea veloute with extra virgin olive oil / bottarga shavings · 15,00€
- Suggestion of the day / according to season vegetables · 14,00€

MAIN COURSES

- Braised & roasted octopus /polenta delicately flavoured with chipotle pepper / eggplant gratined caviar, candied tomatoes & squid ink sauce · 29,00€
- Grilled Beef fillet / potato gnocchi with Iberian chorizo/ piquillo pepper coulis / garlic cream & meat juice · 29,00€
- Roasted pigeon supreme & candied thigh / green risotto / fresh parmesan cheese and green vegetables / meat sauce perfumed with fresh thyme · 28,00€
- Timbale of scallop mousseline and wild shrimp / fennel fondue / white wine sauce emulsified · 26,00€

CHEESES

- 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

- Bacchus glass (Chocolate brownie, chocolate ice cream, whipped cream, salted butter caramel & meringue) · 12,00€
- Deconstructed pavlova with seasonal fruits, yogurt 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 or Get 27 or Poire Williams or Limoncello or Tequila) · 15,00€
- "Colonel" lemon sorbet & vodka · 11,00€

Kids Menu up to 8 years old

- Suggestion of a main plate, syrup & ice cream coupe · 16,00€

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