

**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 <b>purifiée et gazéifiée sur place</b>	· 5,00 €
La plate 70cl <b>filtrée et revitalisée sur place</b>	· 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 €
Méxiko ( <i>Mezcal, pamplemousse, sirop d'agave</i> )	· 11,00 €
Sangria maison ( <i>Vin rouge, limonade, jus de citron vert, sirop de gingembre</i> )	· 9,00 €
Caïpirinha ( <i>Cachaça Leblon, citron vert, sucre</i> )	· 9,00 €

**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 5l, 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 €

**Mocktail (cocktail 0% alcool)**

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

**Les 0% alcool**

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

**Tisanes bien-être BIO des Pères chartreux**

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

**Les boissons chaudes**

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

**Nos vins servis au verre 12 cl****Rosés**

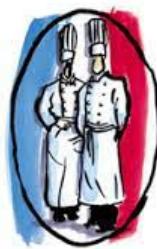
IGP Pays d'Oc « Argali » - Château Puech Haut 2024	· 7,00 €
IGP Sable de Camargue Tête de Cuvée Gris de Gris - Dom. Royal de Jarras 2023 (BIO)	· 6,00 €

**Blancs**

Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune - Domaine Charles Père & Fille 2024	· 10,00 €
Côtes du Rhône - Crozes-Hermitage « Cuvée Particulière » - Domaine des Remizières 2024	· 10,00 €
Bourgogne - Viré-Clessé - Domaine Michel 2023	· 9,00 €
Viognier - Côtes du Rhône - Château Gigognan 2024 (BIO)	· 8,00 €
Alsace - Gewurztraminer, Vieilles Vignes « Réserve » - Cave de Ribeauvillé 2023	· 7,00 €
Premières Côtes de Bordeaux - Domaine de la Croix 2022	· 6,00 €

**Rouges**

Côtes du Rhône - Saint Joseph, Closier - Vignerons - Domaine François Grenier 2024	· 10,00 €
Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune - Domaine Charles Père & Fille 2023	· 10,00 €
Côtes du Rhône - Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine Combat 2023	· 8,00 €
Bourgogne rouge « Pinot Noir » - Château de la Greffière 2023	· 7,00 €
Brouilly Pierreux - Domaine Jean Paul Dubost 2022	· 6,00 €



Les  
TOQUES  
BLANCHES  
LYONNAISES



## 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€**

Focaccia de la maison Pozzoli, saumon fumé par nos soins, crème montée au wasabi et oeufs de hareng

Poisson du jour rôti, écrasée de pommes de terre aux herbes fraîches, vinaigrette azuréenne tranchée au jus de viande

Crèmeux de marron, crème glacée à la vanille et brisure de marrons confits

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'arrivée)

**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)

Bourgogne rouge - Hautes Côtes de Beaune - Domaine Beauregard 2023 • 9,00€  
Pinot noir - Ce vin dévoile des arômes délicats de cerise et de framboise, avec une touche subtile de sous-bois

IGP Sable de Camargue, blanc « Tête de Cuvée » - Dom. Royal de Jarras 2024 (BIO) • 6,00€  
Chardonnay - Vin aux notes mentholées & des fruits blancs, en bouche frais & équilibré

### 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



## A LA CARTE

### ENTRÉES

Le Pâté croûte "Table & Partage" ( <i>magret de canard / foie gras / champignon shiitaké</i> )	. 17,00€
Raviole ouverte garnie d'une fricassée de champignons de saison & d'escargots en persillade, siphon aux champignons	. 16,00€
L'oeuf de poule cuit parfait, velouté de potimarron monté à l'huile d'olive extra vierge, copeaux de poutargue & pickles	. 15,00€
L'entrée suggestion, selon le retour du marché	. 15,00€

### PLATS

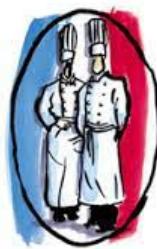
Poulpe braisé & rôti aux épices douces accompagné d'une polenta gratinée au parmesan, caviar d'aubergine & tomates confites, sauce à l'encre de seiche	. 35,00€
Filet de boeuf au grill, gnocchis de pommes de terre au chorizo Ibérique, coulis de piquillos, crème d'ail & jus de viande	. 35,00€
Suprême de pigeon rôti, la cuisse confite, risotto crémeux aux saveurs de truffes & parmesan frais, jus corsé au thym frais	. 31,00€
Mousseline de Noix de Saint Jacques & crevettes sauvages, fondue de poireaux, beurre blanc Arlequin	. 31,00€

### FROMAGES

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

### DESSERTS

Séquence tout chocolat ( <i>fondant chocolat, truffe chocolat, glace chocolat, mousse au chocolat</i> )	. 12,00€
Comme une pavlova aux fruits de saison, glace yaourt & copeaux de meringue	. 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€



Les  
TOQUES  
BLANCHES  
LYONNAISES



## LES MENUS

Avec accords Mets & Vins (2 verres de vins de 12 cl & vin doux 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 €

MENU GOURMET  
49,00 € p/pers

### ENTRÉES (+ 3€ si entrée signature)

L'oeuf de poule cuit parfait, velouté de potimarron monté à l'huile d'olive extra vierge, copeaux de poutargue & pickles

OU

L'entrée suggestion, selon le retour du marché

### PLATS (+ 5€ si plat signature)

Suprême de pigeon rôti, la cuisse confite, risotto crémeux aux saveurs de truffes & parmesan frais, jus corsé au thym frais

OU

Mousseline de Noix de Saint Jacques & crevettes sauvages, fondue de poireaux, beurre blanc Arlequin

### DESSERTS (+ 3€ si dessert signature)

La tarte au citron meringuée revisitée par Table & Partage

OU

Café ou thé gourmand

OU

Colonel sorbet citron & vodka

OU

Digestif gourmand (Génépi, Get 27, Poire Williams, Limoncello, Tequila (dans le menu + 3€)

MENU SIGNATURE  
59,00 € p/pers

### ENTRÉES

Le Pâté croûte "Table & Partage" (magret de canard / foie gras / champignon shiitaké)

OU

Raviole ouverte garnie d'une fricassée de champignons de saison & d'escargots en persillade, siphon aux champignons

### 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

Filet de boeuf au grill, gnocchis de pommes de terre au chorizo Ibérique, coulis de piquillos, crème d'ail & jus de viande

### DESSERTS

Séquence tout chocolat (fondant chocolat, truffe chocolat, glace chocolat, mousse au chocolat)

OU

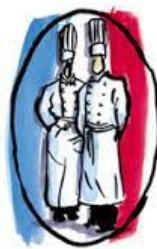
Comme une pavlova aux fruits de saison, glace yaourt & copeaux de meringue

OU

La tarte au citron meringuée revisitée par Table & Partage

OU

Digestif gourmand (Génépi, Get 27, Poire Williams, Limoncello, Tequila (dans le menu + 3€)



Les  
TOQUES  
BLANCHES  
LYONNAISES



### A LA CARTE

#### **STARTERS**

The Pâté en croûte "Table & Partage" (duck breast / foie gras / shiitake mushroom)	· 17,00€
Open ravioli filled with a fricassee of seasonal mushrooms and parsley snails /mushroom siphon	· 16,00€
From Ternand Bio Farms a perfect egg / butternut squash soup with extra virgin olive oil / bottarga shavings	· 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	· 35,00€
Grilled Beef fillet / potato gnocchi with Iberian chorizo/ piquillo pepper coulis / garlic cream & meat juice	· 35,00€
Roasted pigeon supreme & candied thigh / creamy risotto with truffle flavors / fresh parmesan cheese / meat sauce perfumed with fresh thyme	· 31,00€
Scallop and wild shrimp mousseline / leek fondue / harlequin sauce (butter, herring & trout eggs)	· 31,00€

#### **CHEESES**

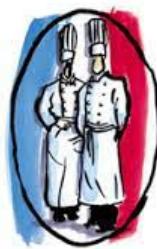
Selection of cheeses matured by "Le Père Marcellin" & homemade jam	· 11,00€
Demi Saint Marcellin matured by "Le Père Marcellin" & homemade jam	· 6,00€

#### **DESSERTS**

Bacchus glass (Chocolate ice cream / chocolate cake / chocolate mousse / chocolate truffle )	· 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 tree 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, syrop & ice cream coupe	· 16,00€
---	----------



Les  
TOQUES  
BLANCHES  
LYONNAISES



## The Menus

**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 €**

**GOURMET MENU**  
**49,00 € p/pers**

### **STARTERS (+ 3€ if signature starter)**

From Ternand Bio Farms a perfect egg / butternut squash soup with extra virgin olive oil / bottarga shavings

OR

Suggestion of the day / according to season vegetables

### **MAIN COURSES (+ 5€ if signature main course)**

Roasted pigeon supreme & candied thigh / creamy risotto with truffle flavors / fresh parmesan cheese / meat sauce perfumed with fresh thyme

OR

Scallop and wild shrimp mousseline / leek fondue / harlequin sauce (butter, herring & trout eggs)

### **DESSERTS (+ 3€ if signature dessert)**

Revisited lemon meringue pie by Table & Partage

OR

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

OR

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

OR

"Colonel" lemon sorbet & vodka

**SIGNATURE MENU**  
**59,00 € p/pers**

### **STARTERS**

The Pâté en croûte "Table & Partage" (duck breast / foie gras / shiitake mushroom)

OR

Open ravioli filled with a fricassee of seasonal mushrooms and parsley snails /mushroom siphon

### **MAIN COURSES**

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

OR

Grilled Beef fillet / potato gnocchi with Iberian chorizo/ piquillo pepper coulis / garlic cream & meat juice

### **DESSERTS**

Chocolate sequence ( chocolate ice cream / chocolate cake / chocolate mousse / chocolate truffle )

OR

Deconstructed pavlova with seasonal fruits, yogurt ice cream & meringue matcha tea

OR

Revisited lemon meringue pie by Table & Partage