

Les softs et jus de fruits 33 cl

Jus de dégustation Alain Milliat (jus de pomme, nectar d'abricot ou de poire)	· 7,00 €
Badoit/ Evian 100 cl	· 7,00 €
Badoit/ Evian 50 cl	· 4,50 €
Pepsi, Perrier, Lipton pêche, Ginger Beer	· 4,00 €

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 €
Fuego (<i>Tequila, liqueur de sureau, citron vert, grenadine, schweppes tonic</i>)	· 11,00 €
Sprits (<i>Aperol, crémant, eau pétillante</i>)	· 9,00 €
Caïpirinha (<i>Cachaça Leblon, citron vert, sucre</i>)	· 9,00 €

Mocktail (cocktail 0% alcool)

Tonifiant (<i>Jus de pomme, citron vert, ginger beer, jus de fraise</i>)	· 7,00 €
Vitaminé (<i>Jus d'ananas, 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 €
Spacément (<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 2025	· 8,00 €
IGP Sable de Camargue Tête de Cuvée Gris de Gris - Dom. Royal de Jarras 2024 (BIO)	· 6,00 €

Blancs

Bourgogne - Hautes Côtes de Nuits - Domaine Charles Père & Fille 2023	· 10,00 €
Côtes du Rhône - Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » - Maison M. Chapoutier 2024 (BIO)	· 10,00 €
Bourgogne - Viré-Clessé « Tradition » - Domaine Michel 2024	· 9,00 €
Alsace - Gewurztraminer, Vieilles Vignes « Réserve » - Cave de Ribeauvillé 2023	· 7,00 €
Collines Rhodaniennes, Viognier - Le Viognier des Copains 2024	· 6,00 €
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 2024	· 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 2024	· 7,00 €

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 €
Gin Bombay & tonic	· 8,00 €
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

Sprits & tonic ou Gin & tonic 0%	· 8,00 €
Bière Brooklyn - Special Effects 0%	· 6,00 €
Maté fumé & citron BIO ou Limonade	· 5,00 €

Les boissons chaudes

Expresso, déca	· 2,50 €
Noisette, déca noisette	· 2,70 €
Café crème	· 3,50 €
Thés Bio, cappuccino, dble expresso	· 4,00 €

&



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)

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

Mozzarella di bufala accompagnée d'un houmous de pois chiche à l'huile d'olive et herbes fraîches

Poisson du jour rôti, pommes de terre grenaille & champignons de saison

Moelleux au chocolat au cœur coulant et 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)

Amuse bouche, Entrée / Plat / Dessert • 39,00€
Amuse bouche, 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)

AOP Beaujolais Morgon, rouge « Grands Cras » Domaine Ruet (BIO) 2024 • 7,00€

Gamay - Nez complexe avec de jolies notes de fruits mûrs à noyaux des tanins soyeux, équilibré & rond

IGP Languedoc-Rousillon, blanc « Chill » - Château Puech Haut 2025 • 6,00€

Rolle, grenache blanc - Une palette aromatique mêlant fruits de la passion et fruits à chair blanche avec une touche d'agrumes.

LES 0% ALCOOL

Spicy hibiscus Hibiscus infusé, jus de cranberries, ginger beer, citron vert

Le Spring vives Sprints ou Gin & Tonic
0 % alcool • 8,00 €

Les boissons végétales Henri Marie (25cl)

Feuilles de menthe, verveine & citron ou Fleur de Sureau & framboise ou Noix verte & miel de Tilleul • 7,00€

A base d'infusion et de macération des plantes aromatiques, 100% naturelles et bio. Finement pétillantes et faible en calories

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



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



RESTAURANT



A LA CARTE

ENTRÉES

Tataki de faux filet de bœuf charolais mariné & cervelle de canut aux herbes fraîches	• 17,00€
Saumon fumé maison sur un blanc de poireau passé au grill & sauce ravigotte	• 16,00€
L'oeuf de poule cuit parfait, velouté de petits pois 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 et rôti aux épices douces, risotto à l'encre de seiche & oeufs de truite	• 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€
Ris de veau cuit meunière, asperges de saison & shiitakés rôtis, jus de viande au saveur de truffe	• 33,00€
Retour de pêche, déclinaison d'artichauts en barigoule, tomate confite & beurre blanc arlequin	• 31,00€

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 (<i>fondant chocolat, truffe chocolat, glace chocolat, mousse au chocolat</i>)	• 13,00€
Comme une pavlova aux fruits de saison, glace yaourt & copeaux de meringue	• 13,00€
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



RESTAURANT



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 petits pois 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)

Ris de veau cuit meunière, asperges de saison & shiitakés rôtis, jus de viande au saveur de truffe

OU

Retour de pêche, déclinaison d'artichauts en barigoule, tomate confite & 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

Tataki de faux filet de bœuf charolais mariné & cervelle de canut aux herbes fraîches

OU

Saumon fumé maison sur un blanc de poireau passé au grill & sauce ravigotte

PLATS

Poulpe braisé et rôti aux épices douces, risotto à l'encre de seiche & oeufs de truite

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



RESTAURANT



A LA CARTE

STARTERS

- Tataki of charolais beef / cervelle de canut & fresh herbs (*natural yaourt with fresh herbes*) · 17,00€
- Homemade smoked salmon / white grilled leek & ravigote sauce · 16,00€
- A chicken egg cooked perfect/ pea 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 / risotto in a squid ink sauce and trout roe · 35,00€
- Grilled Beef fillet / potato gnocchi with Iberian chorizo/ piquillo pepper coulis / garlic cream & meat juice · 35,00€
- Sweetbreads cooked meunière / seasonal asparagus & roasted shiitake mushrooms / meat jus with truffle flavour · 33,00€
- Fish of the day / variations of artichokes & candied tomatoes / 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) · 13,00€
- Deconstructed pavlova with seasonal fruits, yogurt ice cream & meringue matcha tea · 13,00€
- 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



RESTAURANT



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)

A chicken egg cooked perfect/ pea soup with extra virgin olive oil / bottarga shavings

OR

Suggestion of the day / according to season products

MAIN COURSES (+ 5€ if signature main course)

Sweetbreads cooked meunière / seasonal asparagus & roasted shiitake mushrooms /
meat jus with truffle flavour

OR

Fish of the day / variations of artichokes & candied tomatoes / 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

Tataki of charolais beef / cervelle de canut & fresh herbs (natural yaourt with fresh herbs)

OR

Homemade smoked salmon / white grilled leek & ravigote sauce

MAIN COURSES

Braised & roasted octopus / risotto in a squid ink sauce and trout roe

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

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