

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 verte, 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 €
Spaciellement (<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**



RESTAURANT



MENU DÉJEUNER (LE MIDI)

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

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

Velouté froid de choux fleurs monté à l'huile d'olive extra vierge, crème montée aux saveurs de truffes

—

Dos de lieu noir rôti, polenta crémeuse au parmesan frais & tomates cerises au vinaigre balsamique

—

Clafoutis aux abricots & crème glacée à la vanille

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)

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

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

Houmous & mozzarella accompagnés de petites crevettes roses marinées aux épices douces

—

Retour de pêche du jour accompagnée d'une mijotée de légumes de saisons aux herbes fraîches

—

Coupe de glace Bacchus (*glace chocolat, brownie, chantilly & caramel beurre salé*)

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 ENFANT jusqu'à 8 ans - 16,00€

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

LES VINS COUPS DE CŒUR DE SUSANA Verre (12cl)

AOC Côtes de Provence, blanc « Vérité du Terroire » - Château La Gironne 2023 (BIO) • 6,00€

Rolle - Aux notes des fruits exotiques se succèdent des arômes d'agrumes, tel le citron vert, et de chèvrefeuille

LE ROSE DE LA SAISON BTL 75 cl 30€

AOC Côtes de Provence, rosé « Summertime » - Château La Gironne 2025

• 6,00€

Grenache, Cinsault, Rolle – Des arômes d'agrumes, petits fruits rouges (fraise, groseille) et fleurs blanches

LA FRAÎCHEUR 0% ALCOOL

Boisson végétales Henri Marie (25cl)

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

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

Citronnade maison Jus de citron vert, sucre cassonade, feuilles de menthe & eau pétillante

• 7,00€

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

• 8,00€



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 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€



**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 herbes)

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.