

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

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 €

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 €
AOC Côtes de Provence « Summertime » - Château de La Gironde 2025	• 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
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES**



RESTAURANT



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

AOC Côtes de Provence, blanc « Vérité du Terroir » - Château La Gondonne 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 Gondonne 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€

Nos accords Mets & Vins (2 verres de vins de 12 cl & 1 verre de vin doux 5 cl) 35,00 € p/pers
Nos accords Mets & boissons sans alcool (3 verres de 10 cl) 25,00 € p/pers

MENU DÉJEUNER (LE MIDI - hors jours fériés)

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

Velouté de carotte parfumée au gingembre & citronnelle, rillette de poisson aux zestes d'agrumes
—
Poisson du jour rôti, écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches & tomates cerises en vinaigrette
—
Poire belle Hélène (poire pochée & crème glacée à la vanille et coulis de 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€)

MENU VESTE BLANCHE (LE MIDI)

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

Raviole ouverte de crevettes & petits légumes, bisque de crustacé en émulsion
—
Poitrine de cochon farcie cuite en basse température, mijotée de légumes de saison
—
La tarte au citron meringuée revisitée par Table & Partage
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

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



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



RESTAURANT



A LA CARTE

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 €

ENTRÉES

- | | |
|---|----------|
| Tataki de faux filet de bœuf mariné, pickles & cervelle de canut aux herbes fraîches | • 16,00€ |
| Tartare de thon mariné aux épices du soleil, huile de sésame, citron vert & pousses maraîchères | • 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€ |

PLATS

- | | |
|--|----------|
| Poulpe braisé et rôti aux épices douces, polenta, caviar d'aubergine gratinée au parmesan, Encre de seiche & sauce vin blanc émulsionnée | • 33,00€ |
| Filet de boeuf passé au grill, gnocchis de pommes de terre au chorizo Ibérique, coulis de piquillos, crème d'ail & jus de viande | • 33,00€ |
| Retour de pêche, déclinaison d'artichauts en barigoule, tomate confite & beurre blanc arlequin | • 28,00€ |

FROMAGES

- | | |
|--|---------|
| Sélection de fromages affinés par le Père Marcellin & confiture Maison | • 9,00€ |
| Demi Saint Marcellin affiné par le Père Marcellin & confiture Maison | • 5,00€ |

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 & brisure 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



RESTAURANT



LES MENUS

(LE MIDI & LE SOIR)

MENU VESTE BLANCHE 39,00€

Entrée / Plat / Dessert

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

MENU GOURMET 49,00 €

ENTRÉE (+ 4€ 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

PLAT (+ 6€ si plat signature)

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

DESSERTS (+ 3€ si dessert signature)

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

OU

Café ou thé gourmand

OU

Coupe Colonel sorbet citron & vodka

OU

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

MENU SIGNATURE 59,00 €

ENTRÉES

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

OU

Tartare de thon mariné aux épices du soleil, citron vert & pousses maraîchères

PLATS

Poulpe braisé et rôti aux épices douces, polenta & caviar d'aubergine gratinée au parmesan, encre de seiche & sauce vin blanc émulsionnée

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

La tarte au citron meringuée revisitée par Table & Partage

OU

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

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



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 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