Les softs et jus de fruits

Jus de dégustation Alain Milliat (jus de pomme, nectar d'abricot)	· 6,00 €
Badoit/ Evian 100 cl	· 7,00 €
Badoit/ Evian 50 cl	· 4,50 €
Pepsi, Perrier, 7UP, Ginger Beer, jus tomate	· 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 *(Selon l'humeur de la barmaid)*	· 12,00 €
Fée verte *(Chartreuse verte, sirop de pomme verte, schweppes tonic)*	· 12,00 €
Red Monkey *(Gin 47, cranberry, sirop fraise, tonic)*	· 11,00 €
Fuego *(Tequila, liqueur de sureau, citron vert, grenadine, schweppes tonic)*	· 10,00 €
Sprits *(Aperol, crémant, eau pétillante)*	· 9,00 €
Caïpirinha *(Cachaça Leblon, citron vert, sucre)*	· 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 €
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 €

Mocktail (cocktail 0% alcool)

Spicy hibiscus *(Hibiscus infusé, jus de cranberries, ginger beer, citron vert)*	· 8,00 €
Vitaminé *(Jus d'ananas, cranberry, citron vert, eau pétillante, sirop de fruits rouges)*	· 7,00 €
Detox *(Pamplemousse, ginger beer, citron)*	· 7,00 €

Boisson végétales Henri Marie BIO (25cl) · 7,00 €

Fleur de Sureau & framboise ou
Noix verte & miel de tilleul ou
Feuilles de menthe, verveine & citron

Tisanes bien-être BIO des Pères chartreux · 5,00 €

Angelus du Soir, Réfectoire, Spaciement, Oeuvres Communes

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

Blancs

Côtes du Rhône - Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » - Maison M. Chapoutier 2024 (BIO)	· 10,00 €
Bourgogne - Hautes Côtes de Nuits - Domaine Charles Père & Fille 2024	· 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 €

Rouges

Côtes du Rhône - Saint Joseph, Closier - Vignerons - Domaine François Grenier 2025	· 10,00 €
Côtes du Rhône - Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine Combat 2023	· 9,00 €
Bourgogne - « Pinot noir » - Domaine du Beauregard 2023	· 8,00 €

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 €

LES VINS COUPS DE CŒUR DE SUSANA Verre (12 cl) · 6,00 €

Des vins soigneusement choisis pour accompagner et sublimer votre repas.

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.

Bonne découverte et bonne dégustation ».
—
Thomas & Susana Lemaire

NOS MENUS

(Semaine du 16 au 22 novembre 2026)

MENU DÉJEUNER (LE MIDI - hors jours fériés)

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

Verrine de saumon fumé maison, royale de chou-fleur & pousses d'herbes fraîches
—
Poisson du jour rôti, potimarron rôti, champignons & châtaignes, jus de viande perlé
—
Banoffee pie & crème glacée à la vanille
Ou
Demi Saint-Marcellin ou assortiment de fromages
Ou
Café gourmand (+2,50€), thé gourmand (+3,50€), cappuccino gourmand (+3,50€)

MENU VESTE BLANCHE

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

Tataki de faux filet de bœuf mariné, pickles & cervelle de canut aux herbes fraîches
—
Noix de Saint Jacques passées au grill & risotto crémeux au parmesan frais
—
La tarte au citron meringuée revisitée par Table & Partage
Ou
Demi Saint-Marcellin ou assortiment de fromages
Ou
Café gourmand (+2,50€), thé gourmand (+3,50€), 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

TABLE & PARTAGE
RESTAURANT

Académie Culinaire de France

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 29,00 €

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 émulssionnée	• 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	• 9 ,00€
Demi Saint Marcellin affiné	• 5,00€

DESSERTS

Digestif gourmand (Génépi ou Get 27 ou Poire Williams ou Limoncello ou Tequila)	• 15,00€
Séquence tout chocolat *(fondant chocolat, truffe chocolat, glace chocolat, mousse au chocolat)*	• 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€

MENU SUGGESTION du Chef

(Le soir, hors jours fériés)

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

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

Les Toques Blanches Lyonnaises

TABLE & PARTAGE
RESTAURANT

Académie Culinaire de France

A LA CARTE

STARTERS

Tataki of charolais beef / cervelle de canut & fresh herbs *(natural yaourt with fresh herbes)*	· 16,00€
Marinated tuna tartare, sesame oil, lime & mix of fraiche herbers	· 16,00€
A chicken egg cooked perfect/ pea soup with extra virgin olive oil / bottarga shavings	· 15,00€

MAIN COURSES

Marinated octopus, braised & roasted / creamy polenta & gratinated eggplant / squid ink and emulsified white wine sauce	· 33,00€
Grilled Beef fillet / potato gnocchi with Iberian chorizo/ piquillo pepper coulis / garlic cream & meat juice	· 33,00€
Fish of the day / variations of artichokes & candied tomatoes / harlequin sauce *(white wine, butter, herring & trout eggs)*	· 28,00€

CHEESES

Selection of cheeses matured by “Le Père Marcellin” & homemade jam	· 9,00€
Demi Saint Marcellin matured by “Le Père Marcellin” & homemade jam	· 5,00€

DESSERTS

Digestif gourmand (Génépi or Get 27 or Poire Williams or Limoncello or Tequila)	· 15,00€
All chocolate (Chocolate ice cream / chocolate mousse/ chocolate cake / chocolate truffle)	· 13,00€
Deconstructed pavlova with seasonal fruits, yogurt ice cream & meringue	· 12,00€
Revisited lemon meringue pie by Table & Partage	· 12,00€
Coffee or tea gourmand (coffee or tea with tree different pastries)	· 12,00€
“Colonel” lemon sorbet & vodka	· 11,00€

Kids Menu up to 8 years old

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

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