

L'INA|TENDU

Assiettes à partager (ou pas !!!)

Tempuras de sardines en Chermoula	12€
Tenders de volaille , sauce César	12€
Mezzes : Hummus, Labneh, Baba ganoush, Zaatar	15€
Friture fraîche (origine Albanie) sauce gribiche	200g : 12€ 400g : 22€
Tempuras d'encornets , mayo sriracha	11€
Os à moelle au BBQ	10€
Merguez et Txistorra au BBQ	14€
Côte de Boeuf maturée	100€ pour 2 140€ pour 3
Croque jambon truffé , crème de parmesan, cheddar	14€
Camembert à la braise (250g)	12€

Entrées

Oeuf parfait , tchatchouka	8€
Crème de batavia , oeuf parfait, poulet croustillant, sauce césar	10€
Tataki de boeuf , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	11€
Rouget , jus de bouillabaisse, aioli safrané	14€
Aubergine laquée , fêta AOP, fruits rouges, amandes	10€
Pâté croute volaille maison, foie gras, pickles (la demie tranche)	7€

Viandes

Tartare de boeuf , garniture au choix	20€
- À l'italienne (tomates confites, parmesan, pignons, basilic, câpres à queue)	
- Thai (citronnelle, gingembre, coriandre, sauce soja, Nuoc Nam)	
Effiloché de veau grillé au jus , haricots verts et pommes nouvelles	22€
Pluma ibérique , aubergine laquée, caviar d'aubergines	20€
Burger	
- Pulled pork , cheddar, coleslaw, sauce BBQ maison	17€
- Smash boeuf , cheddar, bacon, salade, tomate, sauce moutarde	18€
Côte de Boeuf maturée au BBQ, garniture au choix, jus réduit	100€ pour 2 140 € pour 3

Poissons

Ceviche de Daurade , curry vert, lait de coco, céleri, garniture au choix	21€
Poisson du jour , spaghettis de courgettes all'arrabiata	21€
Filet de Bar , légumes à la braise, sauce vierge	26€
Tentacules d'encornet géant au BBQ, pimenton, tomates confites	21€
Grenouilles fraîches (origine Turquie, 250g), garniture au choix	38€
Wok de nouilles aux légumes , halloumi, sauce satay	19€

Accompagnements 4€

Frites maison
Sucrines à la braise
Légumes à la braise

Desserts

Fromage blanc , crème de Bresse	6€
½ Saint Marcellin	6€
Chocolat , passion, noisettes	9€
Tarte citron /basilic	9€
Fraises , pistache, amaretto	9€
Eclair chocolat , caramel, cacahuètes	8€
Panacotta , coulis fraises, crumble amandes	7€
Tarte rhubarbe	8€

Menu 39 €

Aubergine laquée, féta AOP, fruits rouges, amandes

OU

Tataki de boeuf,
cervelle des canuts au citron vert
et wasabi, légumes croquants

OU

Filet de rouget, jus de bouillabaisse, aioli safrané

Effiloché de veau grillé au jus, haricots verts et pommes nouvelles

OU

Filet de bar, légumes à la braise, sauce vierge, labneh

OU

Grenouilles fraîches en persillade,
garniture au choix (supp 10€)

Chocolat, passion, noisettes

OU

Fraises, pistache, amaretto

OU

Tarte Rhubarbe

Menu enfant 15 €

Jusqu' à 11 ans

Burger ou tenders de volaille,

OU

poisson à la plancha

+

Frites maison ou légumes de saison

+

1 glace et 1 sirop à l'eau

LA CAVE À VIN

DE MARC

NOS BULLES

	75cl
Crémant de Bourgogne AOC «Valentin Vignot »	34€

CHAMPAGNES

	75cl
Piot-Sévillano « Essence de terroir »	63€
G.H Mumm Brut «Cordon Rouge»	76€
Perrier Jouet Blanc de Blanc	150€

BLANCS SÉLECTION

75cl

Bourgogne

- Mâcon-Villages Domaine Thévenard	2022	32€
- Viré-Cléssé AOC Domaine des Gandines-Dananchet Bio	2022	43€
« Terroir de Clessé		
- Saint Véran AOC Thévenet&Fils	2022	35€
"Clos l'Ermitage St Claude"		
- Rully AOC «Domaine Laborde Juillot »	2020	50€
« Clos de L'Ermitage Saint Claude »		

Val de Loire

- Pouilly Fumé AOC « Domaine Tinel-Blondelet »	2022	37€
--	------	-----

Pays d'Oc

- Viognier AOC « Domaine du Grand Chemin »	2022	32€
--	------	-----

Vallée du Rhône

- Côtes-du-Rhône AOP Domaine Chaume-Arnaud	2023	28€
- Crozes-Hermitage AOC « Gilles Robin »	2021	44€
« Terroir des Chassis »		
- Saint Joseph AOC « Domaine François Villard »	2022	60€
« Fruits D'Avilleran »		
- Condrieu AOP «Louis Chèze »	2022	69€
Cuvée « PAGUS Luminis »		

ROSÉS SÉLECTION

75cl 150cl

Côte de Provence

- Maison Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie Bio	2023	36€	70€
- Château Sainte Marguerite, Cru classé Fantastique Bio	2023	46€	-

ROUGES SÉLECTION

75cl

Beaujolais

- Moulin-à-vent AOC « Domaine Rottiers » Bio	2022	38€	
- Beaujolais AOC Domaine Saint-Cyr Bio La Galoche	2023	28€	

Bourgogne

- Mercurey AOC « Domaine Belleville »	2020	57€	
- Givry AOP « Domaine F.Picard »	2020	50€	
- Santenay AOP « Antonin Rodet »	2018	54€	
- Savigny-Les-Beaune 1er Cru AOC «Dubreuil Fontaine »	2020	65€	
- Pinot Noir AOC Bourgogne «Domaine Thévenet & Fils »	2021	31€	
- Volnay AOC « Dubreuil Fontaine »	2021	95€	

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône AOC « Élodie Balme » Bio	2023	28€	
- Vacqueyras AOP «Château Des Roques»	2020	37€	
- Crozes-Hermitage AOP « Domaine Gilles Robin »	2022	45€	
- Saint Joseph « Domaine Louis Cheze » « Ro-Rée »	2022	48€	
- Côte-Rôtie AOC « François Villard »	2021	100€	
- Château Neuf-Du-Pape AOC « Château Mont-Redon »	2019	95€	

Languedoc

- Corbières AOP Cave de Castelmaure La Pompadour	2021	29€	
---	------	-----	--

Prix nets en euros, service compris.

La liste des allergènes est disponible à l'accueil, demandez la à votre serveur

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Consommation obligatoire et renouvelable toutes les heures