

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
Camembert à la braise (250g)	12€

Entrées

Vitello Tonatto	12€
Crème de batavia , oeuf parfait, poulet croustillant, sauce césar	10€
Tataki de boeuf , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	11€
Gravelax de truite , Taboulé de courgette	11€
Tomates anciennes , burrata, pastèque rôties, sorbet basilic	10€
Maquereau brûlé , tartare d'algues, framboises	10€
Pastrami de tête de veau , coleslaw, sauce gribiche	11€

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 et agneau , pain pita, salade grecque, tzatziki	21€
Pluma ibérique , risotto croustillant au jus de paella, piperade	24€
Côte de veau au barbecue, aubergine à la parmigiana	31€
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	24€
Filet de Bar , légumes à la braise, sauce vierge	28€
Tentacules d'encornet géant au BBQ, pimenton, tomates confites	23€
Grenouilles fraîches (origine Turquie, 250g), garniture au choix	38€
Ravioles de Royans grillées, légumes braisés, burrata	22€

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	10€
Tarte citron /basilic	9€
Sablé breton, vanille , framboises, poivrons rouges	10€
Panacotta , coulis fruits des bois, crumble noix	7€
Mirabelles , madeleine estragon, sorbet bière	9€
Pêches , hibiscus, amandes	9€
Éclair chocolat ,caramel, cacahuètes	9€

Menu 39 €

Tomates anciennes, burrata, pastèque rôties, sorbet basilic

OU

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

OU

Gravelax de truite, Taboulé de courgette

Pluma ibérique, risotto croustillant au jus de paella, piperade

OU

Filet de bar, légumes à la braise, sauce vierge

OU

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

Chocolat, passion, noisettes

OU

Mirabelles, madeleine estragon, sorbet bière

OU

Sablé breton, vanille , framboises, poivrons rouges

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 « Terroir de Clessé	2022	43€
- Saint Véran AOC Thévenet&Fils "Clos l'Ermitage St Claude"	2022	35€
- Rully AOC «Domaine Laborde Juillot » « Clos de L'Ermitage Saint Claude »	2020	50€

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 » « Terroir des Chassis »	2021	44€
- Saint Joseph AOC « Domaine François Villard » « Fruits D'Avilleran »	2022	60€
- Condrieu AOP «Louis Chèze » Cuvée « PAGUS Luminis »	2022	69€

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 »	2023	45€	
- Saint Joseph « Domaine Louis Cheze » « Caroline »	2022	53€	
- 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