

L'INA|TENDU

Assiettes à partager (ou pas !!!)

Mezzes : Hummus de pois chiches et de betterave, Labneh, Zaatar	15€
Guacamole , tortillas	11€
Tempuras d'encornets , mayo sriracha	11€
Os à moelle au BBQ	10€
Camembert à la braise (250g)	12€
Pilons de poulet fermier , oignons, cajun	12€

Entrées

Mousse de Mont d'or , vin jaune, oignons	10€
Tataki de bœuf , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	11€
Gua Bao d'escargots , blettes et persillades	10€
Foie gras mi-cuit , chutneys	16€
Tentacule d'encornet , guacamole	12€
Œuf parfait , crème de champignons, écume au café	9€

Viandes

Suprême de volaille fermière de l'Ain , potimarron, champignons, jus à l'estragon	24€
Carré de cochon en croute d'algues , gnocchis, salicorne, jus de coques crémé.	25€
Filet de canette des Dombes , patate douce, cajun	25€
Côte de veau au barbecue, champignons gratin de pommes de terre	31€
Burger , garniture au choix	
-Pulled pork cheddar, coleslaw, sauce BBQ maison	17€
-Bœuf , cheddar, bacon, oignon rouge, sauce moutarde	18€
Côte de Bœuf maturée au BBQ, garniture au choix, jus réduit	100€ pour 2 140€ pour 3

Poissons

Filet de Daurade , céleri, vanille, ail noir	25€
Filet de Bar , chou-fleur, tahini, zaatar	28€
Grenouilles fraîches (origine Turquie, 250g), garniture au choix	38€

Végétarien

Nouilles Udon , œuf Nitamogo, bouillon miso, mélisse	22€
---	-----

Accompagnements 4€

Frites maison
Légumes de saison

Desserts

Fromage blanc , crème de Bresse	6€
½ Saint Marcellin	6€
Chocolat , passion, noisettes	11€
Tarte citron /basilic	10€
Pommes caramélisées , pate feuilletée, glace au foin	10€
Marron, glace au thé et au marron, tuile Kasha	11€
Riz au lait de coco , mangues, caramel, cacahuètes	9€

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

Menu à 39 €

Mousse de Mont d'or, vin jaune, oignons

OU

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

OU

Œuf parfait, crème de champignons écume au café

Suprême de volaille fermière de l'Ain, potimarron, champignons, jus à
l'estragon

OU

Filet de Bar, chou-fleur, tahini, zaatar

OU

Nouilles Udon, œuf Nitamogo, bouillon miso

Chocolat, passion, noisettes

OU

Pommes caramélisées, pâte feuilletée, glace au foin

OU

Marron, glace au thé et au marron, tuile Kasha

Menu à 49 €

Cèpes, brioche, œuf confit par le froid, sabayon aux cèpes

Saint Jacques rôties, céleri, vanille

Filet de bœuf au barbecue, rosace de pommes de terre, champignons, jus
de bœuf mûré

Dessert au choix sur la carte

(Menu servi pour l'ensemble de la table le vendredi soir, samedi et dimanche)

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"	2023	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 »	2023	32€
--	------	-----

Vallée du Rhône

- Côtes-du-Rhône AOP Domaine Chaume-Arnaud	2023	28€
- Crozes-Hermitage AOC « Gilles Robin » « Cuvée Papillon »	2021	44€
- Saint Joseph AOC « Domaine François Villard » « Fruits D'Avilleran »	2022	60€
- Condrieu AOP «Louis Chèze » Cuvée « PAGUS Luminis »	2023	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 »	2021	50€	
- Santenay AOP « Antonin Rodet »	2019	54€	
- Savigny-Les-Beaune 1er Cru AOC «Dubreuil Fontaine »	2022	65€	
- Pinot Noir AOC Bourgogne «Domaine Thévenet & Fils »	2021	31€	

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 » « Cuvée Papillon »	2023	45€	
- Saint Joseph « Domaine Louis Cheze » « Caroline »	2022	53€	
- Côte-Rôtie AOC « François Villard »	2022	100€	
- Château Neuf-Du-Pape AOC « Château Mont-Redon »	2020	95€	

Languedoc

- Corbières AOP Cave de Castelmaure La Pompadour	2022	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

Nos vins aux verres

12cl

Blancs :

-Pouilly Fumé « Tinel-Blondelet »	8€
-Saint-Véran « Thévenet & Fils »	7€
-Viognier « Domaine Grand Chemin »	7€

Rouges :

-Côte du Rhône « Élodie Balme »	7€
-Pinot noir « Thévenet & Fils »	6€
-Crozes-Hermitage « Gilles Robin »	9€

Rosé :

-IGP méditerranée « Maison Dénuzière »	5€
--	----

Nos pots du moment

46cl

-Rouge	14€
-Blanc	12€
-Rosé	12€

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