

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€

Entrées

Huitres Clair de Jade N°3 , pain de seigle,	Les 6	16€
beurre monté aux herbes, citron, vinaigre à l'échalote	Les 12	30€
Œuf parfait , crème de châtaignes, écume coco/passion		9€
Tataki de bœuf , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants		11€
Foie gras mi- cuit , chutneys		18€
Pâté croute colvert, faisán, foie gras ½ Tranche		8€
Tranche		15€
Escargots de Satho , croquilles, beurre persillé	Les 6	9€
	Les 12	17€

Viandes

Filet mignon de cochon fermier , praliné de cèpes, chou braisé au vinaigre de sureau		24€
Sanglier, poitrine et filet mignon , légumes racine, jus au vin rouge		26€
Épaule d'agneau ferme de Clavisy confite , semoule légumes, bouillon merguez		30€
Côte de Bœuf maturée au BBQ, garniture au choix, jus réduit	100€ pour 2 140€ pour 3	

Burger , garniture au choix	
- Pulled pork cheddar, coleslaw, sauce BBQ maison	17€
- Bœuf , cheddar, bacon, oignon rouge, sauce moutarde	18€

Poissons

Filet de Daurade , carottes, agrumes	25€
Filet de Bar , panais, miel, ponzu	28€
Dos de cabillaud , risotto de céleri au moliterno truffé	25€

Végétarien

Wok de nouilles , shiitaké, légumes, halloumi, coriandre	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€
Strudel pommes/ amandes/ raisins secs , sorbet cidre	10€
Clémentines Corse rôties , gâteau orange/ fleur d'oranger, miel	11€
Poires pochées à l'hibiscus , creamcheese vanille/ citron vert noix, sorbet poire	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 €

Œuf parfait, crème de châtaignes, écumes coco/passion

OU

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

OU

Escargots de Satho en croquette, beurre persillé

Filet mignon de cochon fermier, praliné de cèpes

chou braisé au vinaigre de sureau

OU

Filet de Daurade, carottes, agrumes

OU

Wok de nouilles, shiitaké, légumes, halloumi, coriandre

Chocolat, passion, noisettes

OU

Strudel pommes/ amandes/ raisins secs, sorbet cidre

OU

Clémentines Corse rôties, gâteau orange/ fleur d'oranger, miel

Menu à 49 €

Foie gras poêlé, crème de châtaignes, écume coco/passion

Saint Jacques rôties, panais, miel, ponzu, agrumes

Pavé de cerf praliné de cèpes, chou braisé au vinaigre de sureau

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 «Louis Bouillot»	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 »	2023	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