

L'INA | TENDU

## Assiettes à partager (ou pas !!!)

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

## Entrées

<b>Croque jambon truffé</b> , crème de parmesan, cheddar, mesclun	10€
<b>Œuf parfait</b> , crème de lentilles, saucisson lyonnais, sauce beaujolaise	10€
<b>Tataki de bœuf</b> , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	11€
<b>Endives et pommes caramélisées</b> , Fourme d'Ambert, noix	9€
<b>Gambas en tempura</b> , avocats snackés	12€

## Viandes

<b>Poitrine de cochon confite</b> , potimarron, sauce Teriyaki	24€
<b>Filet de veau</b> , épaule de veau confite, purée aux herbes et au beurre fumé, échalote confite	26€
<b>La canette</b> , cuisse confite et filet rôti, mogettes, saucisse de Morteau	25€
<b>Côte de Bœuf maturée</b> au BBQ, garniture au choix, jus réduit	100€ pour 2 140€ pour 3
<b>Burger</b> , garniture au choix	
- <b>Pulled pork</b> cheddar, coleslaw, sauce BBQ maison	17€
- <b>Bœuf</b> , cheddar, bacon, oignon rouge, sauce moutarde	18€

## Poissons

<b>Pavé de maigre</b> , chou farci, sauce à l'oseille	26€
<b>Filet de Bar</b> , chou-fleur, paprika fumé	26€
<b>Filet de skrei meunière</b> , panais, agrumes, bergamote	26€

## Végétarien

<b>Risotto aux poireaux</b> , moliterno truffé	22€
--	-----

### Accompagnements 4€

Frites maison  
Légumes de saison

## Desserts

<b>Fromage blanc</b> , crème de Bresse	6€
<b>½ Saint Marcellin</b>	6€
<b>Chocolat</b> , passion, noisettes	11€
<b>Tarte citron</b> /basilic	10€
<b>Pavlova exotique</b> , sorbet mangue	10€
<b>Ananas rôti à la badiane</b> , sorbet piña colada	11€
<b>Flan vanille</b> , caramel, pécan	10€

## 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 €

Croque jambon truffé, crème de parmesan, cheddar, mesclun

OU

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

OU

Endives et pommes caramélisées, Fourme d'Ambert, noix

-----

Poitrine de cochon confite, potimarron, sauce Teriyaki

OU

Pavé de maigre, chou farci, sauce à l'oseille

OU

Risotto aux poireaux, moliterno truffé

-----

Chocolat, passion, noisettes

OU

Pavlova exotique, sorbet mangue

OU

Ananas rôti à la badiane, sorbet piña colada

# 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 »	2022	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