

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€
Friture fraîche (origine Albanie) 200g	13€
Assiette de frites maison	6€

Entrées

Ravioles ricotta , coriandre, basilic thaï, bouillon au lait de coco	10€
Œuf parfait , crème d'asperges blanches, jambon ibérique bellota Ketchup piquillos	11€
Tataki de bœuf , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	11€
Salade de tentacules d'encornet , soubressade, sucrose au barbecue et xipister	10€
Asperges vertes , guanciale, parmesan	12€

Viandes

Veau pané , farce burrata et jambon truffé, siphon parmesan, spaghettis all'arrabiata	27€
Côtelettes d'agneau au barbecue , panisses, sauce yaourt	28€
Filet mignon , pommes de terre rôties, champignons, ail des ours	24€
Faux filet de bœuf maturé avec frites maison et jus corsé	38€
Côte de Bœuf maturée au barbecue (1,2kg) pour 2 personnes	100€

Burger :

- Pulled pork cheddar, coleslaw, sauce BBQ maison, frites maison	21€
- Bœuf de blonde de Gallice maturé (180g) bacon, oignons rouges, salade, sauce maison, frites maison	24€

Poissons

Filet de daurade , asperges blanches rôties, sauce maltaise	26€
Filet de Bar , petits pois, artichauts, olives, tomates confites, jus barigoule	27€
Grenouilles fraîches (origine Turquie) 300g, persillade, gratin de pommes de terre	39€

Végétarien

Fregola Sarda , asperges vertes, parmesan	24€
--	-----

Desserts

Fromage blanc , crème de Bresse	6€
½ Saint Marcellin	6€
Chocolat , passion, noisettes	11€
Tarte citron /basilic	10€
Fraises, pistache, amaretto	10€
Tarte à la rhubarbe , glace au lait fermenté	10€
Riz au lait , vanille, caramel, cacahuètes	10€

Menu enfant 15 €

Jusqu'à 11 ans

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 €

Ravioles ricotta, coriandre, basilic thaï, bouillon au lait de coco

OU

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

OU

Œuf parfait, crème d'asperges blanches, jambon ibérique bellota

Ketchup piquillos

Filet mignon, pommes de terre rôties, champignons, ail des ours

OU

Filet de daurade, asperges blanches rôties, sauce maltaise

OU

Fregola Sarda, asperges vertes, parmesan

Chocolat, passion, noisettes

OU

Riz au lait, vanille, caramel, cacahuètes

OU

Fraises, pistache, amaretto

Menu Saône 47 €

Friture fraîche 200g

Grenouilles fraîches 300g avec gratin de pomme de terre

Fromage blanc avec crème de Bresse

Ou

Dessert à la carte (supplément 4€)

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