L'INA|TENDU

Assiettes à partager (ou pas !!!)

Mezzes : Hummus de pois chiches, Baba Ganoush, Labneh, Zaatar	15€
Guacamole , tortillas	12€
Tempuras d'encornets , mayo sriracha	11€
Aubergine panko , sauce yaourt	14€
Friture fraîche (origine Albanie) 200g	13€
Burrata (125g) , tomates confites, roquette	18€
Panisses , anchois, olives	12€
Assiette de frites maison	6€

Entrées

Gaspacho de tomates confites , féta, olives, pignons, glace aux Cosses de petits pois	12€
Gravelax de truite , concombre, menthe	12€
Tataki de bœuf , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	12€
Ceviche de daurade	12€
Sucrine rôtie au barbecue , œuf parfait, poulet croustillant, sauce César	12€

Viandes

Veau pané , farce burrata et jambon truffé, siphon parmesan, spaghettis all'arrabiata	27€
Tartare de bœuf , frites maison	24€
Magret de canard basse température, courgette, flan d'amandes, fruits rouges et baies de sureau	25€
Faux filet de bœuf mûré avec frites maison et jus corsé	38€
Côte de Bœuf mûrée au barbecue (1,2kg) pour 2 personnes	100€
Burger :	
- Pulled pork cheddar, coleslaw, sauce BBQ maison, frites maison	21€
- Bœuf de blonde de Gallice mûré (180g) bacon, oignons rouges, salade, sauce maison, frites maison	24€

Poissons

Ceviche de daurade	26€
Filet de Bar , haricots verts, moules, xipister	26€
Tentacules d'encornet au barbecue, fenouil	25€
Grenouilles fraîches (origine Turquie) 300g, persillade, frites maison	39€

Végétarien

Ravioles de royan poêlées , courgettes, sauge	25€
--	-----

Desserts

Fromage blanc , crème de Bresse	6€
½ Saint Marcellin	6€
Chocolat , passion, noisettes	12€
Tarte citron /basilic	10€
Tarte myrtilles , glace au fromage blanc	10€
Abricots rôtis au thym , crémeux chocolat blanc, huile d'olive, Tuile thym/ romarin	10€
Fraises , sablé breton, creamcheese citron vert	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 €

Gaspacho de tomates confites, féta, olives, pignons, glace aux cosses de petits pois

OU

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

OU

Gravelax de truite, concombre, menthe

Magret de canard basse température, courgette, flan d'amandes, fruits rouges et baies de sureau

OU

Tentacules d'encornet au barbecue, fenouil

OU

Ravioles de royan pœlées, courgettes, sauge

Chocolat, passion, noisettes

OU

Fraises, sablé breton, creamcheese citron vert

OU

Abricots rôtis au thym, crémeux chocolat blanc, huile d'olive, Tuile thym/romarin

Menu Saône 47 €

Friture fraiche 200g

Grenouilles fraîches 300g avec frites maison

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	2023	43€
- Saint-Véran AOC Thévenet&Fils "Clos l'Ermitage St Claude"	2024	35€
- Rully AOC «Domaine Laborde Juillot » « Clos de L'Ermitage Saint Claude »	2022	50€
Val de Loire		
- Pouilly Fumé AOC « Domaine Tinel-Blondelet »	2022	37€
Pays d'Oc		
- Viognier AOC « Domaine du Grand Chemin »	2024	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
Côte de Provence		
- Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie cru classé Bio 2024		36€
- Château Sainte Marguerite, Cuvée Fantastique cru classé Bio 2024		46€
		150cl
- Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie cru classé Bio 2024		70€

ROUGES SÉLECTION

		75cl
Beaujolais		
- Moulin-à-vent AOC « Domaine Rottiers » Bio	2023	38€
- Beaujolais AOC Domaine Saint-Cyr Bio La Galoche	2023	28€
Bourgogne		
- Mercurey AOC « Domaine Belleville »	2022	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 »	2022	31€
Vallée du Rhône		
- Côtes du Rhône AOC « Élodie Balme » Bio	2024	28€
- Vacqueyras AOP «Château Des Roques»	2022	37€
- Crozes-Hermitage AOP « Domaine Gilles Robin » « Cuvée Papillon »	2023	45€
- Saint Joseph « Domaine Louis Cheze » « Caroline »	2023	53€
- Côte-Rôtie AOC « François Villard »	2022	100€
- Château Neuf-Du-Pape AOC « Château Mont-Redon »	2022	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