

L'INA|TENDU

Assiettes à partager (ou pas !!!)

Mezzes : Hummus pois chiches, betteraves, Labneh, Zaatar	15€
Guacamole , tortillas	12€
Tempuras d'encornets , mayo sriracha	11€
Boudin C. Para au piment d'Espelette , oignons confits, pickles	14€
Camembert lardé, pané	12€
Assiette de frites maison	6€

Entrées

Œuf parfait , crème de champignons, châtaignes poêlées, écume ail noir	12€
Vol au vent escargots , épinards, langoustines, champignons, Crème de langoustines	16€
Tataki de bœuf , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	12€
Foie gras poêlé , figues, verjus cognac	16€
Tagliatelles d'encornets , crème carbonara	11€

Viandes

Veau pané , farce burrata et jambon truffé, siphon parmesan, spaghettis all'arrabiata	27€
Onglet de bœuf au barbecue (180g), frites maison, jus corsé	21€
Quasi de veau , pressé de pommes de terre, cèpe, épinards	30€
Filet mignon , carottes, noisettes, pesto de fanes de carottes, miel, yuzu	24€
Faux filet de bœuf maturé (400g) avec frites maison et jus corsé	38€
Côte de Bœuf maturée au barbecue (1,2kg) pour 2 personnes 45 minutes d'attente	100€
Supplément crème morilles	5€

Poissons

Dos de cabillaud , mosaïque de poireaux (servie tiède), algues et grenade	26€
Filet de Bar , mojettes au foin, jus de coquillage au vin rouge	26€
Gambas flambées au pastis , risotto, écume anisée au jus de têtes	28€

Végétarien

Risotto parmesan/champignons	25€
-------------------------------------	-----

Desserts

Fromage blanc , crème de Bresse	6€
½ Saint Marcellin Laetitia Gaborit, M.O.F.	6€
Chocolat , passion, noisettes	12€
Tarte citron /basilic déstructurée	10€
Sablé breton , pommes caramélisées, glace cidre	10€
Pavlova figue et cassis	10€

Tous nos desserts sont entièrement faits maison et dressés minute. Nos pâtisseries vous remercient et vous adorent si vous les choisissez en avance

Menu enfant 15 €

Jusqu'à 11 ans

Tenders de volaille **ou** Poisson à la plancha

+

Frites maison

+

1 boule de glace et 1 sirop à l'eau

Menu à 40 €

Œuf parfait, crème de champignons, châtaignes poêlées, écume ail noir

OU

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

OU

Tagliatelles d'encornets, crème carbonara

Filet mignon, carottes, noisettes, pesto de fanes de carottes, miel, Yuzu

OU

Filet de bar, mogettes au foin, jus de coquillage au vin rouge

OU

Risotto parmesan/champignons

Chocolat, passion, noisettes

OU

Pavlova figue et cassis

OU

Sablé breton, pommes caramélisées, glace cidre

Menu à 50 € (Entrée, plat, dessert)

Menu à 60 € (2 entrées, 1 plat, 1 dessert)

Foie gras poêlé, figues, verjus cognac

Et/ou

Vol au vent escargots, épinards, langoustine, champignons, crème de langoustines

Quasi de veau, pressé de pommes de terre, cèpe, épinards

Ou

Gambas, risotto, écume anisée au jus de têtes

Dessert à la carte

LA CAVE À VIN

DE MARC

NOS BULLES

Crémant de Bourgogne AOC «Louis Bouillot»	75cl	34€
---	------	-----

CHAMPAGNES

Piot-Sévillano « Essence de terroir »	75cl	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 »	2023	37€
Pays d'Oc		
- Viognier AOC « Domaine du Grand Chemin »	2024	32€
Vallée du Rhône		
- Côtes-du-Rhône AOP Domaine Chaume-Arnaud	2024	28€
- Crozes-Hermitage AOC « Gilles Robin » « Cuvée Papillon »	2024	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 »	2023		31€
Vallée du Rhône			
- Côtes du Rhône AOC « Élodie Balme » Bio	2024		28€
- Vacqueyras AOP « Château Des Roques »	2023		37€
- Crozes-Hermitage AOP « Domaine Gilles Robin » « Cuvée Papillon »	2023		45€
- Saint Joseph « Domaine Louis Cheze » « Caroline »	2023		53€
- Côte-Rôtie AOC « François Villard »	2023		100€
- Château Neuf-Du-Pape AOC « Château Mont-Redon »	2020		95€
Languedoc			
- Corbières AOP Cave de Castelmaure La Pompadour	2023		29€

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