

L'INAT|ENDU

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

Betterave , hibiscus, vin rouge, chèvre frais aux herbes	11€
Saint Jacques rôties , ragoût de bardes	16€
Tataki de bœuf , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	12€
Foie gras poêlé avec un bouillon thaï au lait de coco, coriandre et noix de cajou	16€
Rolls de crabe , avocat, combawa, herbes	11€
Foie gras mi cuit , chutneys	16€

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€
Pithiviers , colvert, pigeon, perdrix, foie gras, topinambours	30€
Paleron et joue de bœuf , topinambours	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€

Toutes nos viandes sont origine France

Poissons

Pavé de Maigre , panais, bergamote	26€
Lotte , butternut, sabayon aux algues	30€

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 destructurée	10€
Apfelstrudel , raisins, sorbet rhum-raisins	10€
Clémentine corse , biscuit madeleine à l'estragon, miel	10€

Tous nos desserts sont entièrement faits maison et dressés minute. Nos pâtissiers 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 €

Betterave, hibiscus, vin rouge, chèvre frais aux herbes

OU

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

OU

Rolls de crabe, avocat, combawa, herbes

OU

Foie gras mi cuit, chutneys (avec un supplément de 5€)

Paleron et joue de bœuf, topinambours

OU

Pavé de maigre, panais, bergamote

OU

Risotto parmesan/champignons

Chocolat, passion, noisettes

OU

Apfeltrudel, raisin, sorbet rhum- raisins

OU

Clémentine corse, biscuit madeleine à l'estragon, miel

Menu à 50 € (Entrée, plat, dessert)

Foie gras poêlé avec un bouillon thaï au lait de coco

OU

St Jacques rôties, ragoût de bardes

Pithiviers colvert, pigeon, perdrix, foie gras, topinambours

OU

Lotte, butternut, sabayon aux algues

Dessert à la carte

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-Clessé AOC Domaine des Gandines-Dananchet Bio | 2023 | 43€ |
| « Terroir de Clessé | | |
| - Saint-Véran AOC Thévenet&Fils | 2024 | 35€ |
| "Clos l'Ermitage St Claude" | | |
| - Rully AOC «Domaine Laborde Juillot » | 2022 | 50€ |
| « Clos de L'Ermitage Saint Claude » | | |

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 » | 2024 | 44€ |
| « Cuvée Papillon » | | |
| - Saint Joseph AOC « Domaine François Villard » | 2022 | 60€ |
| « Fruits D'Avilleran » | | |
| - Condrieu AOP «Louis Chèze » | 2023 | 69€ |
| Cuvée « PAGUS Luminis » | | |

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€

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 Denuzière »	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