

L'INAT|ENDU

## Assiettes à partager (ou pas !!!)

<b>Mezzes</b> : Hummus pois chiches, betteraves, Labneh, Zaatar	15€
<b>Guacamole</b> , tortillas	12€
<b>Tempuras d'encornets</b> , mayo sriracha	11€
<b>Boudin C. Para au piment d'Espelette</b> , oignons confits, pickles	14€
<b>Tenders de poulet fermier</b>	12€
<b>Assiette de frites maison</b>	6€

## Entrées

<b>Bao effiloché de cochon</b> , coleslaw, oignons frits	11€
<b>Saint Jacques rôties</b> , céleri, vanille	16€
<b>Céleri, moliteno truffé</b>	11€
<b>Tataki de bœuf</b> , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	12€
<b>Foie gras poêlé</b> , crème de châtaignes, écume coco/ passion	16€
<b>½ tranche Pâté croute volaille/ foie gras</b>	10€

## Viandes

<b>Veau pané</b> , farce burrata et jambon truffé, siphon parmesan, spaghetti all'arrabiata	27€
<b>Onglet de bœuf au barbecue</b> (180g ), frites maison, jus corsé	21€
<b>Bœuf wellington</b> , foie gras, champignons, guanciale, blettes	30€
<b>Carré de porc Noir de Bigorre AOP</b> , pommes boulangères, lard et comté, jus corsé	25€
<b>Faux filet de bœuf maturé</b> (400g) avec frites maison et jus corsé	38€
<b>Côte de Bœuf maturée</b> au barbecue (1,2kg) pour 2 personnes 45 minutes d'attente	100€

Toutes nos viandes sont origine France

## Poissons

<b>Filet de turbot cuit meunière</b> , carottes et persillade	30€
<b>Poisson du jour</b> , chou-fleur en risotto et tempuras	25€

## Végétarien

<b>Nouilles Udon</b> , légumes de saison, citronnelle, gingembre, coriandre, œuf parfait	25€
--	-----

## Desserts

<b>Fromage blanc</b> , crème de Bresse	6€
<b>½ Saint Marcellin</b> Laetitia Gaborit, M.O.F.	6€
<b>Chocolat</b> , passion, noisettes	12€
<b>Tarte citron</b> /basilic destructurée	10€
<b>Riz au lait de coco</b> , combawa, caramel miso	10€
<b>Entremets Kiwi, vanille, verveine</b>	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 €

Bao effiloché de cochon, coleslaw, oignons frits

OU

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

OU

Céleri, moliteno truffé

OU

½ tranche pâté croute volaille/ foie gras

-----

Carré de porc Noir de Bigorre AOP, pommes boulangères, lard, jus corsé

OU

Poisson du jour, chou-fleur en risotto et tempuras

OU

Nouilles Udon, légumes de saison, citronnelle, gingembre, coriandre, œuf parfait

-----

Chocolat, passion, noisettes

OU

Riz au lait de coco, combawa, caramel miso

OU

Entremet kiwi, vanille, verveine

## Menu à 50 € (Entrée, plat, dessert)

Foie gras poêlé, crème de châtaigne, écume coco/ passion

OU

St Jacques rôties, céleri, vanille

\*\*\*\*\*

Bœuf wellington, foie gras, champignons, guanciale, blettes

OU

Filet de Turbot cuit meunière, carottes et persillade

\*\*\*\*\*

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€ |
|--|------|-----|

### Provence-Alpes-Côte d'Azur

- |                                     |      |     |
|-------------------------------------|------|-----|
| - Viognier IGP Méditerranée « VMV » | 2024 | 29€ |
|-------------------------------------|------|-----|

### 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 »                   | 2024 | 69€ |
| Cuvée « PAGUS Luminis »                         |      |     |

## ROSÉS SÉLECTION

		75cl
<b>Côte de Provence</b>		
- 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
<b>Beaujolais</b>		
- Moulin-à-vent AOC « Domaine Rottiers » Bio	2023	38€
<b>Bourgogne</b>		
- Mercurey AOC « Domaine Belleville »	2022	57€
- Givry AOP « Domaine F.Picard »	2022	50€
- Santenay AOP « Antonin Rodet »	2022	54€
- Savigny-Les-Beaune 1er Cru AOC «Dubreuil Fontaine »	2022	65€
- Pinot Noir AOC Bourgogne Épineuil « Dampt-Frères »	2023	31€
<b>Vallée du rhône</b>		
- 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€
<b>Languedoc</b>		
- 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