

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€ |
| Tenders de poulet fermier | 12€ |
| Assiette de frites maison | 6€ |

Entrées

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

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€ |
| Bœuf wellington , foie gras, champignons, guanciale, blettes | 30€ |
| Carré de porc Noir de Bigorre AOP , pommes boulangères, lard et comté, jus corsé | 25€ |
| 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

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

Végétarien

| | |
|--|-----|
| Nouilles Udon , légumes de saison, citronnelle, gingembre, coriandre, œuf parfait | 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€ |
| Riz au lait de coco , combawa, caramel miso | 10€ |
| Entremets Kiwi , vanille, verveine | 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 €

Bao effiloché de cochon, coleslaw, oignons frits

OU

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

OU

Céléri, 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

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

CHAMPAGNES

| | |
|---------------------------------------|------|
| Piot-Sévillano « Essence de terroir » | 75cl |
| G.H Mumm Brut «Cordon Rouge» | 63€ |
| Perrier Jouet Blanc de Blanc | 76€ |
| | 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€ |
| 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 » « Cuvée Papillon » | 2024 | 44€ |
| - Saint Joseph AOC « Domaine François Villard » « Fruits D'Avilleran » | 2022 | 60€ |
| - Condrieu AOP «Louis Chèze» Cuvée « PAGUS Luminis » | 2024 | 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€ |
| Bourgogne | | | |
| - 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 « Dampfrères » | 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 » | 2023 | | 45€ |
| « Cuvée Papillon » | | | |
| - Saint Joseph « Domaine Louis Cheze » | 2023 | | 53€ |
| « Caroline » | | | |
| - Côte-Rôtie AOC « François Villard » | 2023 | | 100€ |
| - Château Neuf-Du-Pape AOC « Château Mont-Redon » | 2020 | | 95€ |
| Languedoc | | | |
| - Corbières AOP Cave de Castelmaure | 2023 | | 29€ |
| La Pompadour | | | |

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