

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€
Friture fraîche	15€

Entrées

Asperges vertes au barbecue, guanciale de colonatta, crumble parmesan	11€
Siphon oignons , oignons confits, vieux comté, croutons, cébette	11€
Tataki de bœuf , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	12€
Pudding de boudin, langoustines , chutney de mangues	16€
Œuf parfait, crème de morilles , copeaux de foie gras	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€
Bœuf wellington , foie gras, champignons, guanciale, blettes	30€
Agneau de la ferme de Clavisy, effiloché d'épaule, carré rôti, petits pois, tomates confites, olives et pignons de pin	29€
Côte de veau au barbecue, crème de morilles, pommes mitrailles et légumes de saison	27€ 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€

Poissons

Filet de turbot , jus de bouillabaisse, aïoli safrané, légumes de saison	29€
Poisson du jour , ajo blanco, asperges blanches, orange sanguine	25€
Grenouilles en persillade, frites maison	29€

Végétarien

Risotto de petit épeautre , prima véra	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€
Tarte rhubarbe , glace fromage blanc	10€
Fraises, pistache, amaretto (pain de gène aux amandes et pistaches)	10€
Crèmeux pistaches amaretto, fraises fraîches et sorbet fraise maison	
Choux chocolat , caramel, cacahuètes	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 € (Entrée/ plat/ dessert)

Asperges vertes au barbecue, guanciale de colonatta, crumble parmesan

OU

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

OU

Siphon oignons, oignons confits, vieux comté, croutons, cébette

Côte de veau au barbecue, crème de morilles, pommes mitrilles et légumes de saison

OU

Poisson du jour, ajo blanco, asperges blanches, orange sanguine

OU

Risotto de petit épeautre, prima véra

Chocolat, passion, noisettes

OU

Tarte rhubarbe, glace fromage blanc

OU

Fraises, pistache, amaretto

Menu à 50 € (Entrée, plat, dessert)

Pudding de boudin, langoustines, chutney de mangues

OU

Œuf parfait, crème de morilles, copeaux de foie gras

Grenouilles, frites maison

OU

Filet de Turbot, jus de bouillabaisse, aioli safrané, légumes de saison

OU

Agneau de la ferme de Clavisy, effiloché d'épaule, carré rôti, petits pois, tomates confites, olives et pignons de pin

Dessert à la carte

LA CAVE À VIN

DE MARC

NOS BULLES

	75cl
Crémant de Bourgogne AOC «Montgerment »	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"	2025	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€
- Saumur AOC « Le Pas Saint-Martin » La pierre frite	2024	30€

Provence-Alpes-Côte d'Azur

- Viognier IGP Méditerranée « VMV »	2025	29€
-------------------------------------	------	-----

Vallée du Rhône

- Côtes-du-Rhône AOP Domaine Chaume-Arnaud	2024	28€
- Crozes-Hermitage AOC « Gilles Robin » « Cuvée Papillon »	2025	44€
- Saint Joseph AOC « Domaine François Villard » « Fruits D'Avillera »	2023	60€
- Condrieu AOP «Louis Chèze » Cuvée « PAGUS Luminis »	2024	69€

ROSÉS SÉLECTION

		75cl
Côte de Provence		
- Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie cru classé Bio 2025		36€
- Château Sainte Marguerite, Cuvée Fantastique cru classé Bio 2025		46€
		150cl
- Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie cru classé Bio 2025		70€

ROUGES SÉLECTION

		75cl
Beaujolais- Maconnais		
- Moulin-à-vent AOC « Domaine Rottiers » Bio	2023	38€
- Macon-Burgy AOC « Domaine des Gandines »	2024	40€
- Morgon AOC Château Gaillard « Domaine Desvigne »	2024	45€
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 « Dampt-Frères »	2023	31€
Vallée du rhône		
- Côtes du Rhône AOC « Élodie Balme » Bio	2024	28€
- Vacqueyras AOP « Château Des Roques »	2024	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 »	2021	95€
Languedoc		
- Corbières AOP Cave de Castelmaure	2023	29€
La Pompadour		

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 « Dampfrères »	6€
-Crozes-Hermitage « Gilles Robin »	9€

Rosé :

-Côte de Provence	6€
-------------------	----

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