

L'INA|TENDU

Assiettes à partager (ou pas !!!)

Mezzes : Hummus pois chiches, baba ganoush, Labneh, Zaatar	15€
Burrata (125g), tomates confites, pesto, roquette	15€
Guacamole , tortillas	12€
Tempuras d'encornets , mayo sriracha	11€
Poulet frit aux épices	12€
Assiette de frites maison	6€
Friture, sauce gribiche	15€

Entrées

Tartare de thon à la Tahitienne , lait de coco, passion, vanille, citron	12€
Tomates anciennes , vinaigrette de tomates, crumble parmesan, Sorbet basilic, siphon burrata	11€
Tataki de bœuf , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	12€
½ Homard Bleu rôti au beurre de combawa , fleur de courgette farcie à la pince	21€
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 (220g), frites maison, jus corsé	24€
Tartare de bœuf (180G), thaï, frites maison ou salade thaï	24€
Burger poulet frit , cheddar, bacon, sauce cajun, frites maison	21€
Volaille de Bresse rôtie , conchiglioni aux courgettes, sauce homardine	30€
Faux filet de bœuf maturé (400g) avec frites maison et jus corsé	38€
Filet mignon , croute cèpes/ olives, jus porto/ sureau, Polenta croustillante aux champignons	26€
Côte de Bœuf maturée au barbecue (1,2kg) pour 2 personnes	100€

Poissons

Filet de turbot , aubergine confite, jus de coquillage au vinaigre de prunes	29€
Tentacules d'encornet géant , grenailles, tomates, pimienton Del Padron, vierge de légumes	25€
Tartare de thon à la tahitienne , salade thaï ou frites maison	25€
Grenouilles en persillade, frites maison	29€

Végétarien

Fregola Sarda , coponata, pignons et parmesan	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€
Tiramisu rhubarbe	10€
Abricots rôtis , chocolat blanc, thym, huile d'olive	10€
Sablé breton , vanille, framboises et poivrons rouges	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)

Tartare de thon à la Tahitienne, lait de coco, passion, vanille, citron

OU

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

OU

Tomates anciennes, vinaigrette de tomates, crumble parmesan, Sorbet basilic, siphon burrata

Filet mignon, croute cêpes/ olives, jus porto/ sureau,

OU

Tentacules d'encornet géant, grenailles, tomates, pimienton Del Padron, vierge de légumes

OU

Fregola Sarda, coponata, pignons et parmesan

Chocolat, passion, noisettes

OU

Abricots rôtis, chocolat blanc, thym, huile d'olive

OU

Sablé breton, vanille, framboises et poivrons rouges

Menu à 50 € (Entrée, plat, dessert)

Foie gras mi- cuit, chutneys

OU

½ Homard Bleu rôti au beurre de combawa, fleur de courgette farcie, à la pince

Grenouilles, frites maison

OU

Filet de turbot, aubergine confite, jus de coquillage au vinaigre de prunes

OU

Volaille de Bresse rôtie, conchiglioni aux courgettes, sauce homardine

Dessert à la carte

LA CAVE À VIN

DE MARC

NOS BULLES

Crémant de Bourgogne AOC «Montgerment »	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 « Terroir de Clessé	2024	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 »	2024	37€
- Saumur AOC « Le Pas Saint-Martin » La pierre frite	2025	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 »	2022	60€
- Condrieu AOP «Louis Chèze » Cuvée « PAGUS Luminis »	2024	69€
- Châteauneuf-Du-Pape AOC « Château Mont-Redon »	2022	95€

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- Mâconnais		
- 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 « René Bourgeon »	2022	50€
- Givry 1er cru AOP « Domaine Jablot »	2022	75€
« Les Bois Chevaux »		
- Santenay AOP « Antonin Rodet »	2022	54€
- Savigny-Les-Beaune 1er Cru AOC « Dubreuil Fontaine »	2023	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 »	2023	37€
- Crozes-Hermitage AOP « Domaine Gilles Robin »	2024	45€
« Cuvée Papillon »		
- Saint Joseph « Domaine Louis Cheze »	2023	53€
« Caroline »		
- Côte-Rôtie AOC « François Villard »	2023	100€
- Côte-Rôtie AOC « Domaine Burgaud »	2023	120€
- Châteauneuf-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 « Dampit-Frères »	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