L'INATTENDU

Assiettes à partager (ou pas !!!)

Mezzes : Houmous de pois chiches, houmous de betterave, Labneh	15€
Guacamole	12€
Os à moelle	12€
Croque jambon truffé, crème de parmesan	14€
Camembert rôti, oignons, lardons	11€
Assiette de frites maison	6€

Entrées

Gravelax de maquereau, betterave/ estragon, crème aigrelette, fenouil, brioche toastée	11€
Tataki de bœuf, cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	12€
Œuf parfait, confit d'oignons, crumble noisettes, siphon de pomme de terre au moliterno truffé	11€
Cannelloni de céleri, rémoulade crabe, homard, combawa	16€
Foie gras poêlé, tatin de figues porto/ verjus	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€
Filet de canette des Dombes, patate douce, verjus, porto	26€
Faux filet de bœuf maturé (400g) avec frites maison et jus corsé	38€
Vol au vent volaille, ris de veau, champignons, morilles, épinards	30€
Côte de Bœuf maturée au barbecue (1,2kg) pour 2 personnes 45 minutes d'attente	100€

Poissons

Poisson du jour, haricots coco, coquillages, girolles et salicorne 26€

Pavé de sériole de ligne, chou farci, raisins, amandes, citron confit, béarnaise 29€

Grenouilles en persillade, gratin de pomme de terre 29€

Végétarien

Ravioles, poireaux, champignons, comté 25€

Desserts

Fromage blanc, crème de Bresse 6€

½ Saint Marcellin Laetitia Gaborit, M.O.F. 6€

Dessert du jour 10€

Chocolat, passion, noisettes 12€

Tarte citron/basilic destructurée 10€

Mirabelles rôties, fleur d'oranger, sirop d'érable 10€

Pavlova, figues, cassis, myrtilles 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 € (Entrée/ plat/ dessert)

Gravelax de maquereau, betterave/ estragon, crème aigrelette, fenouil, brioche toastée

OU

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

OU

Œuf parfait, confit d'oignons, crumble noisettes, siphon de pomme de terre au moliterno truffé

*****

Filet de canette des Dombes, patate douce, verjus, porto

OU

Poisson du jour, haricots coco, coquillages, girolles et salicorne

OU

Ravioles, poireaux, champignons, comté

*****

Chocolat, passion, noisettes

OU

Pavlova, figues, cassis, myrtilles

OU

Mirabelles rôties, fleur d'oranger, sirop d'érable

Menu à 50 € (Entrée, plat, dessert)

Foie gras poêlé, tatin de figues porto/ verjus

OU

Cannelloni de céleri, rémoulade crabe, homard, combawa

*****

Grenouilles, gratin de pomme de terre

OU

Pavé de sériole de ligne, chou farci, raisins, amandes, citron confit, béarnaise

OU

Vol au vent volaille, ris de veau, champignons, morilles, épinards

*****

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
Alsace		
-Gewurtztraminer « Domaine Bader »	2023	35€
Bourgogne		
- Mâcon-Villages Domaine Thévenard	2022	32€
- Viré-Cléssé AOC Domaine des Gandines-Dananchet Bio « 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'Azure		
- 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'Avilleran »	2024	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 » « Les Bois Chevaux »	2022	75€
- 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	2025	28€
- Vacqueyras AOP « Château Des Roques »	2023	37€
- Crozes-Hermitage AOP « Domaine Gilles Robin » « Cuvée Papillon »	2024	45€
- Saint Joseph « Domaine Louis Cheze » « Caroline »	2024	53€
- 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 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€
-Gewurtztraminer « Domaine Bader »	7€
Rouges :	
-Côte du Rhône « Élodie Balme »	7€
-Pinot noir « Dampt-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