

Bordeaux -

LALANDE DE POMEROL A.O.C - <i>Château Perron</i> - 2011	48,00
SAINT-JULIEN A.O.C - <i>Croix de Beaucaillou</i> - 2011	69,00
MARGAUX A.O.C - « <i>Rauzan Segla</i> » - 2011	145,00
PESSAC-LEOGNAN A.O.C - <i>La Clarence de Haut-Brion</i> - 2009	180,00
POMEROL A.O.C - « <i>Petit Village</i> » - 2010	123,00
PAVILLON ROUGE A.O.C. <i>du Château Margaux</i> - 2009	280,00

Autres régions -

BAUX DE PROVENCE A.O.C - <i>Château Romanin</i> - 2009 - Provence	46,00
---	--------------

- vins étrangers - A la Bouteille

Californie - DOMAINE DE LOACH - « <i>Zinfandel</i> » - 2014	36,00
---	--------------

Italie - BAROLO GARRETTI - <i>La Spinetta</i> - 2012	69,00
--	--------------

- vins rosés - A la Bouteille

	BTLE 75 CL	MAGNUM 1,5L
GRIS BLANC I.G.P - <i>Gérard Bertrand</i> <i>Pays d'Oc</i> - 2015	22,50	
CHÂTEAU STE MARGUERITE Côtes de Provence A.O.C - Cru Classé - 2015	37,50	75,00
CHÂTEAU MINUTY Côtes de Provence A.O.C - Cuvée 281 - 2015		140,00
CHÂTEAU MOURESSE Côtes de Provence - Grande Cuvée - 2015	38,00	

- bière -

PILSNER URQUELL (33cl) <i>La plus vieille bière Pils du monde - République Tchèque</i>	4,20
---	-------------

- jus de fruits / Alain Milliat -

jus -

ORANGE (20cl), POMME (20cl), TOMATE (20cl)	5,60
--	-------------

nectars -

MANGUE (20cl), FRAISE (20cl)	5,60
------------------------------	-------------

- cocktails -

MOJITO <i>Rhum Havana Club Anejo Especial, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre et eau gazeuse</i>	10,00
--	--------------

BLOODY TONIC Vodka, jus de cranberry et tonic	10,00
--	--------------

NEGRONI Gin, campari et martini rouge	10,00
--	--------------

TOM COLLINS Gin, jus de citron, sucre et eaux gazeuse	10,00
--	--------------

CAIPIRINHA Cachaça, sucre de canne et citron vert	10,00
--	--------------

- cocktail sans alcool -

VIRGIN « COCKTAIL » Jus d'oranges, jus de pommes, jus de manges, sirop de grenade	8,00
--	-------------

VIRGIN MOJITO Jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne et eau gazeuse	8,00
--	-------------

- eaux & softs -

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA-COLA LIGHT (33cl), ORANGINA (25cl)	4,60
FEVER TREE TONIC, SCHWEPPES AGRUMES, GINGER ALE, GINGER BEER, NESTEA (20cl)	4,60
EVIAN, BADOIT (75cl)	5,60
FERRARELLE (75cl)	6,20

- cafés / illy -

DÉCAFÉINÉ	2,50
EXPRESSO	2,50
ALLONGÉ	3,00

- thés / Dammann -

THÉ NOIR CEYLAN O.P	4,00
THÉ VERT YUNNAN	4,00
VERVEINE MENTHE	4,00

- tapas -

BOUDIN BASQUE « CHRISTIAN PARRA »	5,00
VERITABLE GUACAMOLE MEXICAIN AU PILON	8,00
MINI SARDINES DE GALICE SERVIES DANS SA BOITE <i>Beurre grand cru et pain de campagne</i>	14,00
TARTARE DE SAUMON BOMLO (environ 200g) <i>Assaisonné à la sauce « Ponzo » (sauce soja, citron asiatique)</i>	16,00
GAMBAS DE MADAGASCAR PANÉES	18,00
VITELLO TONNATO <i>Filet de veau**, câpres, thon, anchois</i>	10,00

- fromages -

Tous nos fromages sont disponibles sur place ou à emporter.

SAINT-MARCELLIN – « AFFINE MÈRE RICHARD » (entier)	5,20
PARMIGIANO REGGIANO - 36 mois d'affinage (50g)	4,00
COMTE FRUITE A.O.P - 18 mois d'affinage - Poligny (50g)	4,50

- desserts -

BABA AU LIMONCELLO, CREME AU MASCARPONE	9,00
TIRAMISU AU CAFÉ	6,00
PANNA COTTA A LA VANILLE ET AUX FRUITS ROUGES	8,00
GAUFRES DEGUSTATION <i>Servies avec compote, chantilly et sauce chocolat</i>	6,50

CARTE ELABOREE PAR LE CHEF THIBAUT HOSTIGUIAN

- charcuteries -

Servies sur assiette et accompagnées de flûtes ou pain de campagne, beurre et condiments

charcuterie lyonnaise -

SAUCISSON ARTISANAL	4,00
ROSETTE DE LYON	5,50

charcuterie espagnole -

CHORIZO IBERIQUE BELLOTA	6,00
MINI FAYET CATALAN	7,00
JAMBON IBERIQUE EXTRAMADURA bellota bellota* (36 mois d'affinage)	20,00

charcuterie italienne -

MORTADELLE DE BOLOGNE	8,00
JAMBON DE PARME (24 mois d'affinage)	8,00

- plancha - A partager

(Pièces Entières Servies Découpées)

COTE DE BŒUF A PARTAGER (Environ 1kg) <i>Origine selon arrivage</i>	75,00
ONGLET DE BŒUF <i>Origine selon arrivage</i>	18,00

- champagnes -

	COUPE 12 CL	BTLE 75 CL	MAGNUM 1,5
MUMM CORDON ROUGE	13,80	89,00	
PHILIPPE GONET Blanc de Blancs Signature	14,00	90,00	
MUMM BRUT SELECTION – Grand Cru		110,00	230,00
RUINART - Brut		110,00	
RUINART - Blanc de Blancs		140,00	280,00
DOM RUINART- Blanc de Blancs – 2004		200,00	
DOM PERIGNON – Vintage Brut – 2006		220,00	580,00
RUINART ROSE		140,00	

- Sélection de Vins - A la Bouteille

Découvrez nos vins servis au verre sur les ardoises.

- vins blancs -

Beaujolais/Bourgogne -

MÂCON SYMPHONIE A.O.C - Roger Lassarat - 2015	28,00
BOURGOGNE ALIGOTÉ A.O.C - « Les Moutots » J.C boisset - 2014	29,00
MONTAGNY 1 ^{ER} CRU A.O.C - Les Bassets Laurent Cognard – 2014	52,00
CHASSAGNE-MONTRACHET 1 ^{ER} CRU A.O.C <i>« Les Chenevottes » - J.M Pillot – 2013</i>	72,00
CORTON CHARLEMAGNE Grand Cru A.O.C <i>«Decelle6Villa »- 2014</i>	145,00

Vallée du Rhône -

VIOGNIER I.G.P - « Saint Preignan » Pays d'Oc - 2015	22,50
SAINT PERAY A.O.C - « La Maison de Victor » - Julien Pilon - 2015	35,00
CONDRIEU A.O.C - « La Combe de Malleval » - Stéphane Ogier - 2014	69,00
CONDRIEU LA LOYE A.O.C - Domaine Jean-Michel Gerin - 2015	74,00

- vins rouges -

Beaujolais/Bourgogne -

BROUILLY A.O.C - « Pollen » - Domaine Robert Perroud - 2014	29,00
BOURGOGNE PINOT NOIR A.O.C - Morey Coffinet - 2015	38,00
SANTENAY 1 ^{ER} CRU A.O.C - « Clos des hates – Vieilles Vignes » - <i>Bachey Legros - 2014</i>	45,00
VOLNAY A.O.C. - « Vieille Vigne » - Domaine H. de Lagrange - 2014	68,00
NUIT SAINT GEORGES A.O.C - Domaine Arnoux Lachaux - 2014	74,00
BEAUNES LES EPENOTTES A.O.C. – Dominique Lafon - 2011	88,00
GEVREY CHAMBERTIN A.O.C. – Alain Burguet – 2011	118,00
ECHÉZEAUX A.O.C - Grand Cru - Domaine Rion - 2013	138,00
CLOS DE LA ROCHE A.O.C – V.V. Laurent – 2009	220,00
CHAMBERTIN A.O.C – « Clos de Beze » - Alain Burguet – 2013	310,00

Vallée du Rhône -

COTES DU RHONE A.O.C - <i>« Rouge Carmin » - Domaine les Aphillanthes - 2015</i>	22,50
CROZES-HERMITAGE A.O.C - Emmanuel Darnaud - 2014	38,00
SAINT-JOSEPH A.O.C <i>« Les Pierres Sèches » - Domaine Cuilleron – 2015</i>	45,00
CORNAS A.O.C - « l'Élégance du Cailloux » - Julien Pilon - 2014	78,00
CHATEAUNEUF DU PAPE A.O.C. – Domaine Beaucautel - 2013	95,00
COTE ROTIE A.O.C - La Mouline - E.Guigal – 2011	440,00
COTE ROTIE A.O.C - La Turquie - E.Guigal – 2011	440,00
COTE ROTIE A.O.C - La Landonne - E.Guigal - 2011	440,00

**Origine de veau : France

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire. Prix nets en euros, taxes et service compris