



MENU DU JOUR

HORS BOISSON
SERVI UNIQUEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR - 16€

FORMULE 2 PLATS - 21€

Salade du jour + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert à la carte

FORMULE 3 PLATS - 24€

Salade du jour + Plat du jour + Dessert à la carte

*Toutes nos viandes (hors menu enfants) : origine France.
Tous les renseignements concernant les allergènes des plats
sont à disposition de la clientèle auprès de notre personnel de salle.*



LA CARTE

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Salade du jour <i>Salade of the day</i>	7€	Salade Caesar, poulet fermier ⁽¹⁾ <i>Caesar salad with free-range chicken</i>	12€
Gaspacho maison et son sorbet citron menthe <i>Homemade gazpacho with lemon mint sorbet</i>	8€	Tartare de saumon frais à la mangue et sa salade ⁽²⁾ <i>Fresh salmon tartare with mango and salad</i>	14€
Œuf parfait et ses asperges vertes, sauce morilles <i>Perfect egg with green asparagus, morel sauce</i>	11€		

(1) Supplément de 7€ en plat / 7€ extra for main course


(2) Supplément de 8€ en plat / 8€ extra for main course

NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

Risotto aux asperges vertes et fèves <i>Risotto with green asparagus and fava beans</i>	21€	Dos de cabillaud sauce écrevisses, purée de céleri et pomme verte <i>Cod fillet with crayfish sauce, celery puree and green apple</i>	25€
Plumas de porc sauce chimichurri, pommes grenailles et salade <i>Pork pluma with chimichurri sauce, baby potatoes, and salad</i>	21€	Entrecôte charolaise, maturée 14 jours (250g), purée de pomme de terre truffée (sauce au choix : Bleu de Gex, Morilles) <i>Charolais ribeye, aged 14 days (250g), truffle mashed potatoes (Choice of sauce: Bleu de Gex, morels)</i>	29€
Burger du moment, frites maison (voir sur notre ardoise) <i>Burger of the moment, homemade fries (see our chalk board)</i>	22€		
Ballotine de volaille Label Rouge aux champignons, épinards et fromage frais, risotto au parmesan <i>Label Rouge chicken ballotine with mushrooms, spinach and fresh cheese, parmesan risotto</i>	24€		

NOS DESSERTS

L'Authentique mousse au chocolat <i>Authentic chocolate mousse</i>	9€	Tarte tatin, sauce caramel, glace vanille <i>Tarte Tatin, caramel sauce, vanilla ice cream</i>	9€
Tiramisu au café <i>Coffee tiramisu</i>	9€	Choux à la crème et fruits frais du moment <i>Cream puffs with fresh fruits of the moment</i>	9€
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	9€		

 Plat végétarien ou déclinable en végétarien
Vegetarian dish or available as vegetarian



LES VINS

VINS ROUGES / RED WINES

Côtes-du-Rhône 12cl 6.50€ 75cl 30.00€
Belleruche
Maison Chapoutier

Nero d'Avola 12cl 8.00€ 75cl 38.00€
Antonini Ceresa

Brouilly 12cl 8.00€ 75cl 38.00€
Domaine Baron

Haut Médoc 12cl 8.00€ 75cl 38.00€
Château Liversan

Crozes-Hermitage 75cl 40.00€
Domaine Clairmont - 2020

Sancerre 12cl 8.50€ 75cl 42.00€
Domaine La Perrière

Givry « Champs la Dame » 75cl 52.00€
André Goichot

Saint-Joseph 75cl 56.00€
Les Larmes du Père
Anthony Paret

CHAMPAGNES

H. Blin Blanc de Blancs
12cl 13.00€ 75cl 70.00€

Laurent Perrier Brut
12cl 15.00€ 75cl 85.00€

CRÉMANTS / SPARKLING WINES

Crémant du Jura 75cl 38.00€
Le Reflet d'un Terroir

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*

VINS BLANCS / WHITE WINES

Côtes-du-Rhône 12cl 6.50€ 75cl 30.00€
Belleruche
Maison Chapoutier

Mâcon-Village 12cl 6.50€ 75cl 30.00€
Domaine du Grison

Coteaux du Layon 12cl 7.00€ 75cl 32.00€
Haute pièce

Chablis 12cl 8.00€ 75cl 38.00€
Domaine Trembley

Mâcon-Lugny 75cl 42.00€
Lieu-dit Saint-Pierre
Domaine François-Xavier Delorme

Sancerre 12cl 8.50€ 75cl 42.00€
Saget

Chignin Bergeron 75cl 48.00€
Philippe Ravier

Pouilly-Fuissé 75cl 48.00€
Les Robées
Fabrice Larochette

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Côtes de Provence
Château Lauzade
12cl 6.00€ 75cl 33.00€

Côtes de Provence
Minuty
12cl 9.00€ 75cl 43.00€

*" Un peu de vin pris modérément est un remède
pour l'âme et pour le corps "*

Voltaire



LE BAR

COCKTAILS AVEC ALCOOL - 12€

- Cosmopolitan 9cl**
Vodka, triple sec, jus de cranberries
- Hugo 18cl**
Prosecco, liqueur de fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert, Perrier
- Lillet Tonic 15cl**
Lillet rosé ou blanc au choix, Schweppes et citron vert
- Mojito 18cl**
Rhum blanc, cassonade, Perrier, menthe fraîche, citron vert
- Spritz 18cl**
Prosecco, Perrier et au choix : Apérol, liqueur de fleur de sureau ou Campari
- Whisky Sour 8cl**
Whisky, sirop de sucre de canne, jus de citron vert

COCKTAILS SANS ALCOOL - 9€

- Virgin Mojito 15cl**
Menthe fraîche, sucre roux, citron vert, Perrier
- Virgin Colada 15cl**
Jus d'ananas, purée de coco

BIÈRES PRESSION

- Heineken**
25 / 50 cl 4.50€ / 7.00€
- Brasserie Mont Blanc**
Blanche / Rousse
25 / 50 cl 5.50€ / 8.00€
- Picon bière**
25 / 50 cl 5.00€ / 7.50€
- Grimbergen Blonde**
25 / 50 cl 5.00€ / 7.50€

BIÈRES BOUTEILLES

- Corona 6.5°**
33 cl 6.00€
- Leffe Blonde**
33 cl 6.00€
- Mort Subite**
Kriek 4° / Witte 5.5°
33 cl 6.00€
- IPA Lagunitas**
33 cl 6.00€
- Bière du moment**
33 cl 6.00€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*



LE BAR

LES SOFTS

Jus de fruits Granini 25cl	4.50€
Coca Cola / Zéro 33cl	4.50€
Schweppes Indian Tonic / Agrumes 25cl	4.50€
Orangina 25cl	4.50€
Sprite 25cl	4.50€
Fuze Tea 25cl	4.50€
Orange / Citron pressé-e	5.50€
Supplément sirop	0.50€

EAUX MINÉRALES

Evian 50cl / 100cl	3.50€ / 5.00€
San Pellegrino gazeuse 50cl / 100cl	3.50€ / 5.00€
Perrier 33cl	4.50€

LA CAFÉTERIE

Expresso / Ristretto / Décaféiné	2.40€
Capuccino	4.00€
Café crème / Double expresso	4.00€
Thé Kusmi Tea	4.00€
Chocolat chaud	4.00€

APÉRITIF

Ricard, Pastis 51 2cl	4.50€
Porto rouge 6cl	6.50€
Martini 6cl	6.50€
Bianco / Rosso	
Suze / Campari 6cl	6.50€
Kir vin blanc 12cl	8.50€
Kir royal 12cl	14.00€
Crème cassis, pêche, framboise, mûre	

DIGESTIFS 4cl

Bailey's	8.00€
GET 27 / GET 31	8.00€
Limoncello	8.00€
Cointreau	8.00€
Génépi des Alpes	8.00€
Génépi des Pères Chartreux	9.00€
Cognac Hennessy V.S	9.00€
Armagnac Laubade	9.00€
Calvados Le Père Jules	9.00€
Eaux de vie	9.00€
Poire Williams, framboise, mirabelle, kirsch, esprit de bière	
Chartreuse	9.00€
Verte, Jaune	

LA DISTILLERIE 4cl

Vodka Absolut	7.50€
Vodka Grey Goose	8.50€
Vodka Belvedere	10.00€
Tequila Omleca	7.50€
Tequila Volcan de mi Terra	10.00€
Gin Bombay Sapphire	7.50€
Gin Citadelle	9.00€
Gin Hendrick's	10.00€
Gin Monkey 47	12.00€
Rhum Havana 3 ans	8.50€
Rhum Havana Especial	9.00€
Rhum Don Papa 7 ans	10.00€
Rhum Diplomatico	12.50€
Rhum Zacapa 23 ans	14.00€
Whisky Jack Daniel's	8.00€
Whisky Chivas Regal	9.50€
Whisky Maker's Mark	10.50€
Whisky Nikka Coffee	12.00€
Whisky Dalmore	12.50€
Whisky Lagavulin	14.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération