


Sélection Vin au verre

14 cl

Coupe

-  • *Corse Extra brut Cuvée 'Empire'*
-100% Barbarossa
Domaine Comte Abbatucci à Casalabriva 14 €

Blanc

- *Le blanc du moment Demandez-le nous !*
- *Sancerre - Sauvignon*
Domaione Vacheron, 2015 10 €
- *Saint Joseph - Lyseras*
Yves Cuilleron 2015 à Chavannay 9 €
- *Viognier Les vigneronns Ardéchois à Ruoms* 6 €
- *Côtes du Rhône - Les abeilles*
Jean Luc Colombo, 2015 5 €

Rouge

- *Côtes du Rhône - Les abeilles*
Jean Luc Colombo, 2015 5 €
- *Moulin à Vent - Quatre terres*
Roger Lassarat, 2013 à Vergisson 7 €

TAPAS apéritif à partager à 2

- *La friture d'Éperlan*
Mayonnaise & citron 14 €
- *Crevettes roses 'bio' de Madagascar*
Mayonnaise moutarde à l'ancienne 17 €
- *Tarama aux œufs de cabillaud fumé*
Petits croûtons 14 €
- *Jamón iberico Pata negra*
De Cebo 24 mois d'affinage 16 €

Menu 'Plaisir'

Entrée, plat & dessert : 33 €

Au choix :

*Maquereau fumé au poivre juste saisi,
Céleri rave, fenouil cru, pain norvégien seigle-son d'épeautre,
ou*

*Rillettes de poissons blancs et saumon Bømlo,
écrasée de pommes de terre à l'aneth, fleur de sel, vinaigre vieux 'Martin Pouret', cerfeuil*

• • • •

*Filet de Merlu de côtes bretonnes snacké à la plancha,
Beurre citronné, légumes d'automne
ou*

*Quenelle de Brochet des Dombes, soufflée, gratinée au four,
Sauce Nantua, accompagnée de riz Pilaf*

• • • •

*Tarte aux myrtilles déstructurée crème pâtissière,
ou*

*Carpaccio d'ananas au sirop léger sorbet fruits rouges,
ou*

Dôme au citron Éclats de meringue

• • • •

Menu 'Dégustation'

Entrée, deux plats & dessert : 55 €

Le menu proposé avec sélection de 3 verres de vin (8 cl) : 70 €

Amuse bouche dégustation

• • • •

*Pieds de couteaux de plongée farcis au beurre persillé
Chapelure fine aux algues*

• • • •

*Dos de Cabillaud moelleux de côtes bretonnes
Chips de jamón iberico, velouté de potimarrons*

• • • •

*Truite rose en filet Maison Murgat, fournisseur du Bocuse d'Or
Jus de bœuf au thym frais, champignons de saison*

• • • •

Meringue Suisse légère Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

• • • •

Pour commencer

- *Velouté de courges*
Champignons de saison, chips de jamón iberico 9 €
- *Céviche de St-Jacques 'IGP Baie de St-Brieuc'*
Citron vert, orange zest, minute d'endives 15 €
- *Pieds de couteaux de plongée farçis au beurre persillé*
Chapelure fine aux algues 15 €
- *Saumon de l'île de Bømlo -Norge, façon 'Gravlaks'*
Fromage frais acidulé et aneth 14 €
- *Maquereau fumé au poivre juste saisi*
Céleri rave, fenouil cru, pain norvégien aux graines d'épeautre 12 €

• • •

La pièce de Viande

- *Aiguillettes de Poulet noir fermier des Dombes à la plancha*
Jus au thym, champignons, riz Pilaf 22 €

Le Végétarien

- *Poêlée de légumes du moment et pommes de terre grenaille* 18 €

Si vous avez un impératif horaire, merci de le préciser en début de repas. Nous acceptons les espèces, CB à partir de 15€ et tickets restaurant version papier

Prix nets, taxes 10 % et 20 % (Alcool), et service compris. Viandes nées, élevées, et abattues : UE

Tous les plats de la carte (y compris les plats du jour) sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachide, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin et mollusque.
Un cahier est à votre disposition pour plus d'informations sur chaque plat sur demande.

Le retour de la pêche

L'eau de mer

- *Suggestion de poisson entier grillé*
Levée en filets et préparée à votre table, demandez-là nous *Prix selon le cours*
- *Dos de Cabillaud moelleux de côtes bretonnes*
Chips de jamón iberico, velouté de potimarrons 25 €
- *Thon frais de l'océan indien, en steak mi-cuit en croûte de sésame doré*
Coriandre fraîche et sauce soja 24 €
- *Noix de St-Jacques 'IGP Baie de St-Brieuc' - port d'Erquy, snackées à la plancha*
Légumes d'automne, beurre citronné 34 €
- *Escalopine de Saumon de l'île de Bømlo, mi-cuit à l'unilatéral*
Sauce à l'oseille, pommes de terre grenaille 25 €

L'eau douce

- *Truite rose en filet Maison Murgat, fournisseur du Bocuse d'Or*
Jus de bœuf au thym frais, champignons de saison 19 €
- *Quenelle de Brochet des Dombes, soufflée, gratinée au four*
Sauce Nantua, accompagnée de riz Pilaf 19 €

Les Pâtes 'Garofalo'

- *Linguine recouvertes de Saumon de l'île de Bømlo confit façon 'Gravlaks'*
Crème d'oseille 18 €
- *Linguine aux noix de St-Jacques snackées 'IGP Baie de St-Brieuc'*
Beurre citronné 34€

• • •

Le fromage

- *Roquefort AOP 'Papillon Taste noir', beurre frais* 6 €
- *Cervelle des Canuts Lyonnaiserie par excellence !* 5 €
- *Faisselle Nature, crème épaisse ou confiture maison* 5 €

Les pâtisseries et les glaces

Exclusivement 'Maison' excepté les glaces & sorbets 'Glaces des Alpes', Maître-artisan à Annecy.

- *Le choix de desserts du jour* 8 €
- *Carpaccio d'ananas au sirop léger Sorbet fruits rouges* 7 €
- *Dôme au citron comme une tartelette Éclats de meringue* 8 €
- *Meringue Suisse légère Glace vanille, chocolat chaud, chantilly* 11 €
- *Reine de Saba chocolat mi-cuit Glace vanille* 9 €
- *Café Gourmand Mignardises ou thé sélection 'Tea Forte' - suppl. 1 €* 9 €
- *Champagne Gourmand Mignardises* 20 €

Softs

Vittel I, Badoit litre, San Pelligrino litre	5,5 €
Vittel 1/2, San Pellegrino 1/2	4 €
Chateldon 75 cl	7,5 €
Coca, Zéro 33cl	5 €
Orangina, Schweppes, Perrier 25cl	5 €
Pago, jus de fruits 20cl	5 €

Chartreuse 4cl

Chartreuse Verte ou Jaune	9€
Chartreuse cuvée M.O.F sommeliers	14 €
9ème Centenaire	14 €
Chartreuse verte V.E.P	17 €

Digestifs 4cl

Farigoulette de Forcalquier	8 €
'La Douce', mi-Poire mi-Cognac	8 €
Marc de Bandol Pibarnon 1993	15 €
Vodka Poliakov, Gin Bombay, Get 27	9,5 €
Vodka Grey Goose	12 €

Cognac 4cl

Rémy Martin VSOP	12,5 €
Frapin VSOP	12,5 €
Frapin XO	25 €

Apéritifs

Mont Blanc 33cl	
Blonde, rousse ou blanche	6,5 €
Kir royal 12cl Crème de fraise	12 €
Pastis aux herbes H. Bardouin 4cl	6 €
Martini, Pastis, Suze, Campari 8cl	5,5 €
Américano 10cl	13 €
Kir 12cl	6 €
Vodka Poliakov, Gin Bombay 4cl	9,5 €
Vodka Grey Goose 4cl	13 €

Whisky 4cl

J&B	9 €
Jack Daniel's, Glenfiddich 12ans, Cardhu	13 €
Ardbeg Islay 10 ans	17 €
Michel Couvreur 'Intravagan'za' Clearach	14 €
Michel Couvreur 'Overaged' 12ans	18 €
Michel Couvreur 'Special Vatting' 12ans	25 €


Rhum 4cl

Bacardi 'Carta Oro', Diplomatico	12 €
Havana Club 3 años	8 €
Rhum ambré Ananas Victoria & vanille	9 €

Notre sélection de Blancs

75 cl

Val de Loire

-  • Sancerre - Domaine Vacheron à Sancerre 2016 47 €
- Pouilly Fumé - 'La Moynerie', Michel Redde à Pouilly sur Loire 2015 45 €

Bugey, Savoie & Suisse

-  • Vin des Allobroges - 'Quartz', Domaine des Ardoisières, B. Omont à Fréterive 2011 110 €
- Dézaley Grand Cru - 'Chemin de fer', Luc Massy à Épesses (Vaud, CH) 2015 75 €

Bourgogne

- Chablis Grand Cru 'Bougros' - Willians Fèvre 'Domaine', à Chablis 2013 79 €
- Meursault - 'Les grands Charrons', Domaine Michelot à Meursault 2014 65 €
- Mercurey - Château de Chamirey, A&A Devillard à Mercurey 2015 45 €
- Mâcon-Vergisson - 'La roche', Roger Lassarat à Vergisson 2015 37 €
- Pouilly Fuissé - 'Clos de France' vieilles vignes, Roger Lassarat à Vergisson 2015 49 €
- Pouilly Fuissé - 'Clos des Prouges', Domaine J.A. Ferret à Fuissé 2015 69 €

 = Vin élaboré à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

Notre sélection de Blancs

Millésime 75 cl

Vallée du Rhône

- Viognier - 'La Champine', Jean Michel Gérin à Ampuis 2015 33 €
- Viognier - 'Pied de Samson', Domaine Georges Vernay à Condrieu 2015 45 €
- Condrieu - 'Chanson', Stéphane Montez à Chavanay 2014 68 €
- Condrieu - 'Les terrasses de l'Empire', Georges Vernay 2015 79 €
- Condrieu - 'Coteau de Vernon', Georges Vernay à Condrieu 2014 130 €
- Côtes du Rhône - 'Les Abeilles', Jean Luc Colombo à Cornas 2015 26 €
- Crozes Hermitage - Laurent Combier à Pont-de-l'Isère 2016 39 €
- Crozes Hermitage - 'Les Pends' Domaine Entrefaux, Tardy à Chanos-Curson 2015 49 €
- Saint Joseph - Domaine Cuilleron 'Lyseras', Yves Cuilleron à Chavanay 2015 46 €
- Saint Joseph - 'Les Royes', D. Courbis à Chateaubourg 2015 55€
- Saint Peray - 'La Biousse', Yves Cuilleron à Chavanay 2015 49 €

Alpilles, Méditerranée & Corse

- Alpilles - Château d'Estoublon, à Fontvieille 2014 45 €
- Méditerranée - 'Les Anthénors', Jean Luc Colombo à Sausset les Pins 2015 39 €
- Corse - 'Faustine' vieilles vignes, Domaine Comte Abbatucci, à Casalabriva 2016 42 €

Prix nets, taxes 20 % et service compris.

Les millésimes épuisés sont remplacés par les suivants sans préavis, merci de votre compréhension.



'Les Rouges en accord parfait avec le poisson'

Millésime 75cl

Bordelais

- *Moulis en Médoc - Château Gressier Grand Poujeaux, Cru bourgeois à Moulis* 2011 55 €
- *Moulis en Médoc - Château Chasse Spleen, grand Cru classé, à Moulis* 2005 160 €
- *Margaux - Château du Tertre, grand Cru classé, à Arsac* 2008 130 €
- *Margaux - Château Giscours, grand Cru classé, à Labarde* 2008 185 €

Savoie & Suisse

-  • *Vin des Allobroges - 'Argile', Domaine des Ardoisières, B. Omont* 2015 45 €
-  • *Vin des Allobroges - 'Améthyste', Domaine des Ardoisières, Omont à Fréterive* 2014 89 €
- *Dézaley Grand Cru - 'Chemin de terre', Luc Massy à Épesses (Vaud, CH)* 2014 99 €

Bourgogne

- *Vosne Romanée, Dom. des Perdrix, Devillard à Premeaux-Prissey* 2014 98 €
- *Échezeaux Grand Cru, Dom. des Perdrix, Devillard à Premeaux-Prissey* 2013 230 €
- *Santenay Premier Cru, 'La Comme', Domaine Michelot à Meursault* 2014 50 €
- *Mercurey 1er cru, 'Les Cinq' Château de Chamirey, A&A Devillard à Mercurey* 2012 89 €
- *Mercurey, Château de Chamirey, A&A Devillard à Mercurey* 2014 50 €




Beaujolais

-  • *Chénas - 'Les Carrières', Domaine P.H. Thillardon à La Chapelle de Guinchay* 2015 33 €
- *Moulin à Vent - 'Quatre terres', R. Lassarat à Vergisson* 2013 30 €


'Les Rouges en accord parfait avec le poisson'

Millésime 75cl

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône - 'Les Abeilles', Jean Luc Colombo à Cornas 2015 25 €
- Côte Rôtie - 'Réserve', Stéphane Ogier à Ampuis 2013 99 €
- Saint Joseph - Domaine du Chêne, , Famille Rouvière à Chavanay 2014 42 €
-  • Crozes Hermitage - 'Cuvée L' Laurent Combier à Pont-de-l'Isère 2016 34 €
-  • Crozes Hermitage - 'Cap Nord' Laurent Combier à Pont-de-l'Isère 2015 49 €
-  • Crozes Hermitage - 'Clos des Grives' Laurent Combier à Pont-de-l'Isère 2015 69 €
- Châteauneuf du Pape - Jaboulet Aîné, 'Domaine de Terre Ferme' à Tain 2010 67 €

Baux de Provence & Bandol



-  • Les Baux de Provence - Château d'Estoublon, à Fontvieille 2011 44 €
- Bandol - 'La Tourtine' ou 'La Migoua' Domaine Tempier, Famille Peyraud 2013 75 €
- Bandol - 'Cabassaou' Domaine Tempier, Famille Peyraud 2013 99 €
- Bandol - 'Les Restanques' Château Pibarnon, Comte St Victor 2014 36 €

 = Vin élaboré à partir de raisins issus de l'agriculture biologique


Prix nets, taxes 20 % et service compris.

Les millésimes épuisés sont remplacés par les suivants sans préavis, merci de votre compréhension.

Rosé

	Millésime	75 cl
 • Méditerranée - 'La Réserve' Estoublon, à Fontvieille	2016	25€
 • Les Baux de Provence - Château d'Estoublon, à Fontvieille	2016	30 €

Champagne & pétillant

	Millésime	75 cl
 • Corse - 'Cuvée Empire' extra brut, Domaine Comte Abbattucci, à Casalabriva		79 €
• Billecart-Salmon Brut réserve, à Mareuil-sur-Ay		79 €
• Billecart-Salmon Brut Rosé, à Mareuil-sur-Ay		89 €
• Ruinart Brut millésime, à Reims	2007	99 €

 = Vin élaboré à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

Prix nets, taxes 20 % et service compris.

Les millésimes épuisés sont remplacés par les suivants sans préavis, merci de votre compréhension.