

## Sélection Vin au verre

14 cl

### Coupe

- *Champagne Nicolas Feuillatte Brut* 10 €

### Blanc

- *Le blanc du moment Demandez-le nous !*
- *Saint Joseph - Lyseras*  
*Yves Cuilleron 2015 à Chavannay* 9 €
- *Chablis*  
*Domaine du Chardonnay à Chablis, 2016* 8 €
- *Viognier - Les vigneron Ardéchois à Ruoms* 6 €

### Rouge


- *Côtes du Rhône - Les abeilles*  
*Jean Luc Colombo, 2015* 5 €
- *Bourgogne*  
*Domaine michel Sarrazin à Givry, 2016* 8 €



## TAPAS apéritif à partager à 2

- *La friture d'Éperlan*  
*Mayonnaise & citron* 14 €
- *Crevettes roses 'bio' de Madagascar*  
*Mayonnaise* 18 €
- *Tarama aux œufs de cabillaud fumé*  
*Petits croûtons* 14 €
- *Jambon de Parme* 16 €

Prix nets, taxes 10 % et 20 % (Alcool), et service compris.



# Menu 'Dégustation'

**En six services : 45 €**

*Trois entrées, deux plats, un dessert.*

*Ce menu, proposé suivant l'inspiration du Chef, est servi pour l'ensemble des convives.*

• • • •



# Menu 'Plaisir'

**Entrée, plat & dessert : 33 €**

*Au choix :*

*L'œuf parfait de la ferme du Bertholon, à 64 °*

*ou*

*Rillettes de poissons blancs et saumon Bømlo,*

*Pousses d'épinard, balsamique blanc*

• • • •

*Suprême de Daurade cuit sur la peau ,*

*Pesto d'herbes aux anchois*

*ou*

*Quenelle de Brochet des Dombes, soufflée, gratinée au four,*

*Sauce Nantua, riz Pilaf*

• • • •

*Dessert du jour,*

*ou*

*Carpaccio d'ananas Sorbet passion,*

*ou*

*Dôme au citron Éclats de meringue*

• • • •

## Pour commencer

- *Salade au saumon de l'île de Bømlo, façon 'Gravlaks' pousses d'épinards, Vinaigrette de betteraves 'santé'* 14 €
- *Escalope de Foie gras de canard du sud ouest poêlée  
Mousseline de potimarrons, jus réduit* 15 €
- *Couteaux farçis en chapelure, beurre d'anchois* 16 €
- *Saumon de l'île de Bømlo, façon 'Gravlaks'  
Fromage blanc à l'aneth et citron vert* 14 €

• • •

## Végétarien

- *Poêlée de légumes du moment et pommes de terre grenaille* 14 €

## Les Pâtes 'Garofalo'

- *Linguine recouvertes de Saumon de l'île de Bømlo confit façon 'Gravlaks'* 18 €
- *Linguine aux noix de St-Jacques -baie de Saint Brieuc, snackées* 28 €



# Retour de pêche

## En eau douce

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

20 €

## En eau de mer

- *Suggestion de poisson entier grillé*  
*Levé en filets et préparé à votre table, demandez-là nous*
- *Pavé de Skrei - cabillaud arctique sauvage des îles Lofoten*  
*Bouillon Thai, coriandre, gingembre, citron vert*
- *Noix de St-Jacques -baie de Saint Brieuc, snackées à la plancha*  
*Légumes d'hiver*
- *Pavé de Saumon de l'île de Bømlø, mi-cuit, en croûte de sésame grillé*  
*Méli-mélo de crudités, sauce soja*

Prix selon le cours

25 €

28 €

25 €

• • •

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.

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



## Le fromage

- *Fromage du moment* 6 €
- *Cervelle des Canuts, Lyonnaiserie par excellence !* 6 €
- *Faiselle nature, crème épaisse, confiture maison ou miel* 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 passion* 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 €

*Prix nets, taxes 10 et 20 % et service compris . Nous acceptons les espèces, CB et TR.*




# Notre sélection de Blancs

75 cl

## Val de Loire

-  • Sancerre - Domaine Vacheron à Sancerre 2016 47 €
- Menetou-Salon - 'Chatenoy' Isabelle et Pierre Clément, à Menetou-Salon 2016 35 €

## Bugey, Savoie & Suisse

- Roussette du Bugey - Domaine des Plantaz, Fabrice Gros à Chavillieu 2015 26 €
-  • Vin des Allobroges - 'Quartz', Domaine des Ardoisières, B. Omont à Frétérive 2011 110 €
- Dézaley Grand Cru - 'Chemin de fer', Luc Massy à Épesses (Vaud, CH) 2015 75 €

## Bourgogne

- Chablis - Domaine du Chardonnay, à Chablis 2016 39 €
- Chablis 1er Cru 'Montée de Tonnerre' - Domaine du Chardonnay, à Chablis 2016 48 €
- Puligny-Montrachet 1er cru - 'La Quintessence', T&P Matrot à Meursault 2013 105 €
- Bourgogne - Pascale et Thierry Matrot à Meursault 2013 36 €
- Meursault - 'Sous la Velle', Domaine Michelot à Meursault 2015 67 €
- Mercurey - Château de Chamirey, A&A Devillard à Mercurey 2016 50 €
- Rully - 'Sans nom' Michel Sarrazin à Givry 2015 39 €
- Mâcon-Vergisson - 'La roche', Roger Lassarat à Vergisson 2016 37 €
- Pouilly Fuissé - 'Clos de France' vieilles vignes, Roger Lassarat à Vergisson 2015 50 €

 = 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 47 €
- Condrieu - 'Chanson', Stéphane Montez à Chavanay 2014 72 €
- Condrieu - 'Les terrasses de l'Empire', Georges Vernay 2014 79 €
- Condrieu - 'Chaillées de l'enfer', Georges Vernay 2016 105 €
- Condrieu - 'Coteau de Vernon', Georges Vernay à Condrieu 2016 140 €
- Saint Joseph - Domaine Cuilleron 'Lyseras', Yves Cuilleron à Chavanay 2016 46 €

## Alpilles, Méditerranée & Corse

-  • Alpilles - Château d'Estoublon, à Fontvieille 2014 45 €
-  • Méditerranée - 'Les Anthénors', Jean Luc Colombo à Sausset les Pins 2015 39 €

## Rosé

Millésime 75 cl

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

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 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 - 'Améthyste', Domaine des Ardoisières, Omont à Fréterive* 2014 89 €
-  *Dézaley Grand Cru - 'Chemin de terre', Luc Massy à Épesses (Vaud, CH)* 2014 99 €

## **Bourgogne**

- *Échezeaux Grand Cru, Dom. des Perdrix, Devillard à Premeaux-Prissey* 2013 230 €
- *Bourgogne - 'Les vieilles vignes' Pascale et Thierry Matrot à Meursault* 2016 35 €
- *Mercurey, Château de Chamirey, A&A Devillard à Mercurey* 2014 50 €

## **Beaujolais**

- *Morgon, Marcel Lapierre à Morgon* 2016 48 €

 = 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.*



# '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 - 'Les Terres d'encre' Georges Vernay à Condrieu 2015 59 €
-  • 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 €

## Bandol

- 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 €

## 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 €