

#laregate

Entrées / Tapas

À déguster seul ou à partager à deux en convivialité
pendant la préparation des plats !

	en Entrée	en Plat
• Salade mêlée au Saumon confit façon 'Gravlaks'	12,90 €	18,90 €
• Salade mêlée aux poulpes poêlés en persillade	12,90 €	18,90 €
• Salade mêlée, crudités de saison	6,90 €	

• • •

en Entrée

• Frito Misto Friture de blancs d'encornet, Truitelles de la maison Murgat & Éperlans Mayonnaise & citron	19,90 €
• Gazpacho andaluz maison très rafraîchissant	9,90 €
• Carpaccio de Thon frais citronné, salicornes croquantes	14,90 €
• Tarama maison Pain grillé	12,90 €
• Émincé de Saumon de l'île de Bømlo -Norge, façon 'Gravlaks'	13,90 €
• Bouquet de crevettes roses Mayonnaise relevée	15,90 €
• Les Couteaux de plongée au beurre persillé	14,90 €

• • •

• Planche de Jambon cru 'Mangalica' Affiné à Segovia, Castiilla y León	13,90 €
--	---------

le Poisson



- *Le Loup de Méditerranée entier grillé au thym, levé en filets à votre table*
À partager à deux 28,90 € / Pers.
- *Tartare de Saumon Bømlo au couteau, citron & aneth*
Pommes frites maison & salade mêlée 19,90 €
- *Le Thon, en steak mi-cuit Sauce soja* 25,90 €
- *Le Saumon de l'île de Bømlo, mi-cuit à la plancha en croûte de sésame doré* 24,90 €
- *La Truite rose des fjords norvégiens pôelé aux salicornes croquantes*
Fromage frais aux herbes 19,90 €
- *Riz espagnol aux Poulpes sautés en persillade* 19,90 €
- • •
- *La pièce de viande du moment Demandez-là nous !*

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

Blanc

Verre 14cl 75 cl

Val de Loire

- Sancerre, 'Chavignol' Domaine Martin 2015, Yves & Pierre Martin à Sancerre 45,00 €
- Pouilly Fumé - 'La Moynerie' 2014, Michel Redde à Pouilly sur Loire 45,00 €
- Saumur - 'Arcane', Château de Fosse-Sèche 2015, Pire-Keller à Brossay 44,00 €

Bugey, Savoie & Suisse

- Roussette du Bugey - Domaine Plantaz 2014, Fabrice Gros à Chavillieu 4,90€ 25,00 €
- Vin des Allobroges - 'Schiste' 2014, Domaine des Ardoisières, B. Omont à Frétérive 55,00 €
- Vin des Allobroges - 'Quartz' 2011, Domaine des Ardoisières, B. Omont à Frétérive 110,00 €
- Dézaley Grand Cru - 'Chemin de fer' 2015, Luc Massy à Épesses (Vaud, CH) 75,00 €

Bourgogne

- Chablis Grand Cru 'Bougros' - Willians Fèvre 'Domaine' 2013, à Chablis 79,00 €
- Meursault - Domaine Michelot 'Les grands Charrons' 2014 à Meursault 65,00 €
- Meursault - Domaine Michelot 'Narvaux' 2013 à Meursault 69,00 €
- Mercurey - Château de Chamirey 2014, A&A Devillard à Mercurey 45,00 €
- Mâcon-Vergisson - 2015, R Lassarat à Vergisson 36,00 €

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

Blanc

Verre 14cl 75 cl

Bourgogne - suite

- Pouilly Fuissé - 'Clos de France' vieilles vignes 2014, R Lassarat à Vergisson 49,00 €
Magnum 110,00 €
- Pouilly Fuissé - 'Clos des Prouges' 2014, Domaine J.A. Ferret à Fuissé 69,00 €

Vallée du Rhône & Provence

- Viognier - Domaine du Chêne, 2016, Famille Rouvière à Chavanay en commande
- Viognier - 'Pied de Samson' 2015, Domaine Georges Vernay à Condrieu 45,00 €
- Condrieu - 'Chanson' 2014, Stéphane Montez à Chavanay 14,00 € 68,00 €
- Condrieu - 'Les terrasses de l'Empire' 2015, Georges Vernay 79,00 €
- Condrieu - 'Coteau de Vernon' 2014, Georges Vernay à Condrieu 130,00 €
- Côtes du Rhône - 'Le temps est venu' 2016, Stéphane Ogier à Ampuis 26,00 €
- Crozes Hermitage - 'Les Pends' Domaine Entrefaux, 2015, Tardy à Chanos-Curson 49,90 €
- Saint Joseph - Domaine Cuilleron 'Lyseras', 2015, Yves Cuilleron à Chavanay 46,00 €
- Saint Joseph - 'Les Royes', 2015, D. Courbis à Chateaubourg 55,00 €
- Saint Peray - Domaine Cuilleron 'La Biousse', 2015, Yves Cuilleron à Chavanay 49,00 €
- Alpilles - Château d'Estoublon 2014, à Fontvieille 45,00 €

Prix nets, taxes 20 % et service compris.

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



Rouge

Verre 14cl 75cl


Bordelais

- Moulis en Médoc - Château Gressier Grand Poujeaux, Cru bourgeois 2011 à Moulis 55,00 €
- Moulis en Médoc - Château Chasse Spleen 2005, grand Cru classé, à Moulis 160,00 €
- Margaux - Château du Tertre 2008, grand Cru classé, à Arsac 120,00 €
- Margaux - Château Giscours 2008, grand Cru classé, à Labarde 175,00 €


Savoie & Suisse

-  • Vin des Allobroges - 'Argile' 2015, Domaine des Ardoisières, B. Omont 49,00 €
-  • Vin des Allobroges - 'Améthyste' 2014, Domaine des Ardoisières, Omont à Fréterive 89,00 €
- Dézaley Grand Cru - 'Chemin de terre' 2014, Luc Massy à Épesses (Vaud, CH) 99,00 €

Bourgogne

- Mercurey 1er cru, 'Les Cinq' Château de Chamirey 2012, A&A Devillard à Mercurey 89,00 €
- Vosne Romanée, Dom. des Perdrix 2014, Devillard à Premeaux-Prissey 98,00 €
- Échezeaux Grand Cru, Dom. des Perdrix 2013, Devillard à Premeaux-Prissey 230,00 €
-  • Chénas - Les Blémonts 2013, Domaine Paul-Henry Thillardon à La Chapelle de Guinchay 39,90 €
- Moulin à Vent - Quatre terres 2013, R. Lassarat à Vergisson 29,90 €

Vallée du Rhône

- Saint Joseph - Domaine du Chêne, 2014, Famille Rouvière à Chavanay 42,00 €
- Saint Joseph - 'Les Terres d'encre' 2015, Georges Vernay à Condrieu 59,00 €
-  • Crozes Hermitage - Domaine Entrefaux, 2014, C. Tardy à Chanos-Curson 39,90 €
- Châteauneuf du Pape - Jaboulet Aîné, 'Domaine de Terre Ferme' 2010 à Tain 67,00 €
- Côtes du Rhône - 'Le temps est venu' 2015, Stéphane Ogier à Ampuis 4,90 € 25,00 €
- Côte Rôtie - 'Réserve' 2013, Stéphane Ogier à Ampuis 99,00 €

Rouge

Verre 14cl 75cl

Val de Loire



- Sancerre, 'Chavignol' Domaine Martin 2014, Yves & Pierre Martin à Sancerre 44,00 €

Provence

- Les Baux de Provence - Château d'Estoublon 2011, à Fontvieille 44,00 €
- Bandol - Domaine Tempier 2012, Famille Peyraud au Beausset 55,00 €
- Bandol - 'La Tourtine' ou 'La Migoua' Domaine Tempier 2013, Famille Peyraud 69,00 €
- Bandol - 'Cabassaou' Domaine Tempier 2013, Famille Peyraud 95,00 €

Rosé

Verre 14cl 75 cl

-  • Méditerranée - 'La Réserve' Estoublon 2016, à Fontvieille 4,90 € 25,00 €
Magnum 49,90 €
-  • Les Baux de Provence - Château d'Estoublon 2016, à Fontvieille 29,90 €
- Côtes de Provence - 'Rock Angel' Château d'Esclans 2016, S. Lichine à La Motte 39,00 €
- Côtes de Provence - 'Les Clans' Château d'Esclans 2015, S. Lichine à La Motte 59,00 €

Champagne

Coupe 10cl 75 cl

- Gosset Brut Grande réserve, à Ay 14,00 € 65,00 €
- Gosset Brut Grand Rosé, à Ay 79,00 €
- Billecart-Salmon Brut Rosé, à Mareuil-sur-Ay 89,00 €
- Ruinart Brut millésime 2007, à Reims 99,00 €

 = 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.

Le fromage,

- Demi Saint Marcellin 5,90 €
- La cervelle des Canuts Lyonnaiserie par excellence ! 5,90 €
- Fromage blanc de campagne Nature, crème épaisse ou coulis de fruits rouges 5,90 €

le Dessert,

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

- Le choix des desserts du jour 7,90 €
- Les fruits du jour 6,90 €
- La Meringue Suisse légère Glace vanille, chocolat chaud, chantilly 11,50 €
- Le Vacherin minute aux fruits frais & sorbets Coulis de fruits, chantilly 11,50 €
- La Reine de Saba chocolat mi-cuit Glace vanille 8,90 €
- Café Gourmand Mignardises 8,90 €
- Thé Gourmand Sélection Tea Forte Mignardises 9,90 €
- Coupe 'La Regate' Sorbets et fruits frais, coulis de fruits 7,90 €
- Coupe Colonel Sorbet citron et Vodka 9,90 €

et plus encore...

Coupe de Champagne Billecart-Salmon	14,00 €	Farigoulette de Forcalquier	8,00 €
Chartreuse Verte ou Jaune	9,90 €	'La Douce', mi-Poire mi-Cognac	9,50 €
Chartreuse M.O.F ou 9ème Centenaire	13,90 €	Marc de Bandol Pibarnon 1993	14,90 €
Chartreuse verte V.E.P	15,90 €	Bacardi 'Carta oro' / Diplomatico	12,90 €
Genépy des Pères Chartreux	8,00 €		