

MENU DU MARDI MÏDI

ENTREES

Tartare de Légumes, Tomates, Concombre, Oignons Rouges et Burrata

Tarte aux Champignons, Petite Salade

PLATS

Cassolette de la Mer, Saumon, Aiglefin, Encornet, Riz Pilaf aux Epices

Saucisson Brioché, Jus Réduit, Gratin de Pommes de Terre et Chou-Fleur

DESSERTS

Assortiment de Fromages : Fourme d'Ambert, Emmental, Tomme de Savoie

Café Gourmand (+4€ sur le menu) : Cannelé, Mini Gaufre, Gâteau à l'Ananas, Palet au
Chocolat Fleur de Sel

Riz au Lait au Chocolat

Crumble aux Pommes

ENTREE/PLAT/DESSERT : 23€

PLAT/DESSERT OU ENTREE PLAT : 19€

PLAT DU JOUR : 15€

SUGGESTIONS DU MIDI

ENTREES

Vol-au-Vent de Légumes, Sauce Poulette 14€

Œufs Mollets, Mousse de Potiron au Siphon, Truffe Fraîche 15€

PLAIS

Darne de Lotte Rôtie, Espuma de Pommes de Terre à la Vanille, Cassolette de Légumes 29€

Pavé d'Espadon, Risotto à la Crème de Petits Pois et Parmesan 26€

Tentacule de Poulpe Braisé au Soja, Lentilles Corail au Curry 24€

Entrecôte de Bœuf « *Maison Bello* », Pommes de Terre Grenailles à L'ail 26€

Côte de Bœuf « *Maison Bello* » (1,6kg) à partager, Gratin Dauphinois 95€

Souris d'Agneau Confite, Gratin Dauphinois 25€

MENU DU SOIR

ENTREES

Foccacia Toastée, Burrata, Aubergines, Truffe Fraîche	15€
Vol-au-Vent de Légumes Sauce Poulette, Carottes, Aubergines, Courgettes, Tomates	14€
Gravelax de Saumon aux Agrumes	14€
Tataki de Thon aux Sésames, Sauce Vierge	14€
Dégustation de Charcuterie (Serrano, Rosette, Chorizo, Jambon Truffé)	14€
Œufs Mollets, Mousse de Potiron au Siphon, Truffe Fraîche	15€

PLAIS

Darne de Lotte Rôtie, Espuma de Pommes de Terre à la Vanille, Cassolette de Légumes	29€
Pavé de Thon Rossini, Purée de Pommes de Terre à la Truffe	28€
Tentacule de Poulpe Braisé, Lentilles Corail, Légumes de Saison	24€
Demi Magret de Canard Caramélisé, Echalotte Confite et Carottes au Miel et Pommes de Terre Fondantes	25€
Rognons de Veau, Crème aux Champignons de Paris et Pleurotes, Conchiglioni aux Parmesan	26€
Côte de Bœuf à Partager environ 1,5KG, Gratin Dauphinois et Carottes au Miel	95€
Carré de Cochon Cuit à Basse Température, Purée de Patates Douces, Patates Douces Rôties	25€
Tournedos de Filet de Bœuf, Légumes de Saison, Palet de Pleurotes	29€

DESSERTS

Assortiments de Fromages : Emmental, Fourme d'Ambert, Tomme de Savoie	7€
Tarte Chocolat Noir Servit Tiède	8€
Gaufre, Chantilly Légère, Glace	7€
Brownie aux Noisettes, Glace Chocolat	8€
Tarte au Citron, Meringue au Siphon	8€

FORMULE DU DIMANCHE 13 OCTOBRE

DANS LE PARTAGE

ASSORTIMENT D'ENTRÉES

Salade de Lentilles, Saucisson Lyonnais

Jambon Truffé

Médailon de Foie Gras, Pain Toasté

PLAT À PARTAGER DU DIMANCHE*

Couloubiac de Saumon : Riz à la Crème, Champignons, Epinards, Œuf, Beurre Blanc au Combawa

ASSORTIMENTS DE DESSERTS

Riz au Lait Crème Chocolat

Brownie

Crème Chocolat

Bonbon Chocolat

*OPTION VÉGÉTARIENNE OU POISSON ET MENU ENFANT

Formule Entrée/Plat/Dessert par personne : 36euros

TAPAS

Saucisson Entier Médaille d'Or aux Championnats du monde 2023	15€
Rillettes de Cochon « Maison Montalet »	10€
Poulet Crispy	10€
Accras de Morue	6€
Accras de Crevettes	6€
Crevettes Croustillantes et Spicy Mayo	10€
Saucisse Sèche « Maison Montalet »	Demi : 10€ Entier : 18€
Chorizo « Maison Montalet »	Demi : 10€ Entier : 18€
Terrine de Campagne Maison	8€

COCKTAILS

13€

Pear Me Up – 14cl

Cachaça (Rhum Brésilien), Jus de Poire, Concentré de Gingembre, Sirop d'Agave, Jus de Citron Vert

Bramble – 14cl

Gin Fords, Crème de Framboise, Sirop de Sucre, Jus de Citron Vert

Nude – 14cl

Vodka, Sirop de Rose, Champagne, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron Jaune

Anis Club – 14cl

Rhum Blanc Diplomatico, Ricard, Jus d'Ananas, Sirop de Sucre, Jus de Citron Jaune

Basilicus – 12cl

Gin Fords, Italicus (Liqueur de Bergamote), Basilic frais, Jus de Citron Vert

Hallebarde – 15cl

Amaretto, Bourbon, Schweppes Sélection Ginger Beer, Jus de Citron vert, Angostura

GIN TONICS 25CL

13€

Mid Summer – Gin Fords, Purée de Pêche, Sirop de Verveine Maison, Jus de Citron Jaune, Schweppes Sélection Hibiscus

Gin'Cumber – Gin Mare, Sirop de concombre, Jus de Citron Jaune, Schweppes Sélection Hibiscus

Gin l'Pink – Gin Fords, Chambord (Liqueur de Framboise), Schweppes Sélection Tonic

SPRITZ 25CL

Spritz – St Germain, Limoncello, Lillet blanc/rosé, Campari... 13€

COCKTAILS CLASSIQUES Mojito, Caïpirinha etc... 11€

Bellini – 14cl Champagne, Purée de Pêche 11€

MOCKTAILS



8€

Citronnade ou Ice Tea – Maison

Orient – Thé vert, Jus de Poire, Sirop de Jasmin, Jus de Citron jaune

Mc Lenny – Jus de Pomme, Sirop de Vanille, Feuilles de Menthe, Tabasco, Jus de Citron Jaune

Estival – Purée de Fruits Rouges, Schweppes Sélection Ginger Beer, Jus de Pomme, Sirop de Concombre, Jus de Citron jaune

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Zéro – 33cl 4€

Schweppes Sélection – 20cl Ginger Beer, Hibiscus, Tonic Original, Pomelo, Ginger Ale 5€

Limonade – 25 cl 4€

Supplément sirop 0,5€

EAUX

	33CL	1L
Evian, Badoit	4€	7€

JUS DE FRUITS 25CL

Ananas, Pomme, Abricot, Tomate, Fraise, ACE 4€

VINS BLANCS

	14CL	75CL
6 ^{ème} Sens Gérard Bertrand – Sauvignon blanc, Chardonnay, Grenache blanc, Viognier	5€	22€
Domaine Bourdon – AOP Beaujolais blanc, Chardonnay	6€	27€
Domaine Eloy – AOP Macon, chardonnay	6€	26€
Domaine Gaël Martin « Clos La Panchette » – AOP Saint Véran, Chardonnay	8€	34€
Le Joyau de Joy – Côtes de Gascogne, Gros Maseng	6€	25€
Georges Deschamps – AOP Chablis, Chardonnay	8€	34€
Jeanne Gaillard – Vin de pays, Collines Rhodaniennes, Roussanne		27€
Orange gold Gérard Bertrand – Vin de France Chardonnay, Grenache blanc, Viognier, Marsanne, Mauzac, Muscat, Clairette		28€
St Victor Gérard Bertrand – IGP Pays d'Oc, Chardonnay		29€
Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand – AOP Limoux, Chardonnay		35€
Tourtrelles Epinets – AOP Viré Cléssé, Chardonnay		36€
Saint Peray Jean Luc Colombo – AOP Saint Peray, Marsanne, Roussanne		39€
Maurice Guerrin – AOP Pouilly Fuissé, Chardonnay		39€
Chant des Vignes Joseph Mellot – AOP Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc		39€
Sainte Joie Riesling – Riesling		42€
Stéphane Montez – AOC St Joseph, Roussanne, Marsanne		49€
Sainte Joie Gewurztraminer Vendanges Tardives – Gewurztraminer		69€
Sainte Joie Pinot Gris – Pinot Gris		69€
La Sauvageonne Gérard Bertrand – AOP Languedoc, Grenache, Roussanne, Vermentino, Viognier		75€

VINS ROUGES

	14CL	75CL
6 ^{ème} Sens Gérard Bertrand – IGP Pays d'Oc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache	5€	22€
Delas Frère Cuvée Saint Esprit – AOP Côtes du Rhône, Syrah, Grenache	7€	28€
Les Collines de Laure Jean-Luc Colombo – IGP Méditerranée, Syrah	7€	28€
Domaine Belle Les Pierrelles – AOP Croze Hermitage, Syrah	8€	42€
« 100 Ciels » Jean-Luc Colombo – AOC St Joseph, Syrah	8€	39€
Jeanne Gaillard Terres de Mandrin – Vin de Pays Collines Rhodaniennes, Syrah		28€
Héritage Pic Saint Loup Gérard Bertrand – AOP Pic Saint Loup, Syrah, Mourvedre, Grenache		28€
Héritage « An 100 » Gérard Bertrand – AOP Terrasse du Larzac, Syrah, Grenache, Mourvedre		28€
Domaine de l'Estagnol Gilles Canton – AOP Terrasses du Larzac, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah		28€
Domaine des Billards – AOP Saint-Amour, Gamay		29€
Domaine Barbet – AOP Moulin A Vent, Gamay Noir à Jus Blanc		29€
Domaine Fontnobles – AOC Gigondas, Syrah, Grenache, Cinsault		30€
Clos de La Roilette – AOP Fleury, Gamay		30€
Domaine De L'aigle Gérard Bertrand – IGP Haute Vallée de l'Aude, Pinot Noir		35€
Domaine Saint Saturnin de Vergy – AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaunes, Pinot Noir		39€
Sainte Joie Pinot Noir – Pinot Noir		42€
Château de La Sougeole Gérard Bertrand – AOP Malepère, Cabernet Franc, Merlot, Malbec		45€
Domaine Louis Lequin Vieilles Vignes – AOP Santenay, Pinot Noir		49€
Pied La Vigne Jean Luc Colombo – AOP Cornas, Syrah		58€

MAGNUMS VINS ROUGES

150CL

Pierre Gaillard – AOC St Joseph, syrah	75€
Pierre Gaillard – AOC Cornas, Syrah	110€
Pierre Gaillard – AOC Côtes Rôtie, Rose Pourpre	190€
Stéphane Montez – AOC Côtes Rôtie, Syrah	190€

VINS ROSÉS

14CL

75CL

6 ^{ème} Sens Gérard Bertrand – IGP Pays d'Oc, Grenache, Syrah	5€	22€
Gris Blanc Gérard Bertrand – IGP Pays d'Oc, Grenache	5€	22€
Pamploon – IGP Méditerranée, Tibouren, Cinsault, Grenache		28€
Studio By Miraval – IGP Méditerranée, Tibouren, Rolle, Grenache, Cinsault		28€
Ste Marguerite Symhonie – AOC Côtes de Provence Cru Classé, Rolle, Cinsault, Grenache		38€

CHAMPAGNES

14CL

75CL

Crément d'Alsace Brut Rosé Sainte Joie – Pinot Noir	8€	35€
Mumm Cordon Rouge –	12€	90€
Crément d'Alsace Brut Nature Sainte Joie – Chardonnay, Pinot noir, Pinot blanc		35€
Perrier Jouet Grand Brut –		120€
Perrier Jouet Blanc de Blancs –		150€
Dom Perignon –		290€
Armand de Brignac Gold –		290€

ALCOOLS

APÉRITIFS - 4CL

Ricard	4€
Martini Blanc / Rouge	6€
Lillet Blanc / Rosé	6€
Porto Blanc / Rouge	6€
Suze	6€
Kir	6€

WHISKY - 4CL

Red Label	9€
Jack Daniel's n°7 Tennessee Fire, Apple, Tennessee Honey	10€
Aberlour 10Ans	10€
Jack Daniel's Bonded	15€
Nikka Coffey Grain	16€
Lagavulin 16Ans	29€

GIN - 4CL

Fords	9€
Citadelle	11€
Monkey 47	13€

SUPPLÉMENT SOFT : 2€

DIGESTIFS - 4CL

Get 27/31	7€
Limoncello	7€
Bailey's	7€
Chartreuse Verte	10€
Chartreuse Jaune	10€
Génépi	6€

RHUM - 4CL

Havana Club 3ans	9€
Havana Club 7 ans	11€
Diplomatico Blanc	11€
Diplomatico Ambré	12€
Santa Teresa	18€

VODKA - 4CL

Wyborowa	9€
----------	----

COGNAC - 4CL

Remi Landier	9€
Hennessy Very Special	14€

TEQUILA & MEZCAL - 4CL

Casamigos Reposado	16€
Patron Silver	16€
Mezcal Del Maguey Vida	14€

BIÈRES

HAPPY HOUR
6€ la pinte
du lundi au vendredi
de 17H À 19H

	25CL	50CL
Gallia Blonde	4€	7€
Gallia Blanche	4€	7€
Gallia IPA	4€	7€
Pellican Rouge	4€	7€
Affligem Ambrée	4€	7€
Murphy's	4€	7€

CAFETERIE

Expresso	2.5 €
Expresso allongé	3€
Double expresso	4€
Noisette	3€
Décaféiné	2.5€
Double décaféiné	4 €
Décaféiné noisette	3€
Cappucino / Mocaccino	4€
Latte	4€
Choko Maison	4€
Choko Viennois	5€
Café Frappé	5€
Chai Latte	6€
Irish Coffee	8€
Sélection de Thés et Infusions	5€
Thé vert, Thé vert à la menthe, Earl Grey, Darjeeling, Cerise & Grenade, Camomille	