

LES ENTRÉES • STARTERS

ENTRÉES FROIDES

| | |
|--|------|
| Saumon Gravlax maison, betteraves confites à la framboise et poivre de Sichuan <i>Homemade Gravlax salmon, candied beets with raspberry and Sichuan pepper</i> | 16 € |
| Carpaccio de Saint Jacques, sauce vierge de pamplemousse et calamansi, rougail d'avocat et crumble de baies roses <i>Carpaccio of scalops, « sauce vierge » grapefruit and calamansi, avocado rougail and pink peppercorns crumble</i> | 16 € |
| Pâté en croûte de canard et foie gras pistaché maison, condiment cranberries-dattes et salade frisée <i>Homemade duck « pâté en croûte » and foie gras with pistachios, cranberries-dates condiment and frisée salade</i> | 18 € |

ENTRÉES CHAUDES

| | |
|---|------|
| Royale de châtaigne, crème de pain grillé et Saint-Marcellin pané au sarrasin <i>Chestnut velouté, toast bread cream and buckwheat breaded Saint-Marcellin cheese</i> | 15 € |
| Mousseline de brochet aux écrevisses, céleris au safran, pickles de chou-fleur et sauce Nantua <i>Pike and crayfish mousseline, saffron celery, cauliflower pickles and Nantua sauce</i> | 16 € |
| Œuf parfait, oignons blancs et morilles façon riz au lait, émulsion au vin jaune, mouillette au beurre fumé et noix <i>Egg called « parfait », rice pudding way onions and morels, vin jaune emulsion, walnut smoked butter bread</i> | 15 € |

VÉGÉTARIEN • VEGETARIAN

| | Entrée | Plat |
|--|--------|------|
| Tartare de betterave, crème de mozzarella et chips de légumes <i>Beetroot tartare, mozzarella cheese cream, veggy crisps</i> | 11 € | 22 € |
| Risotto arborio aux topinambours, noisettes et morilles <i>Arborio risotto with Jerusalem artichokes, hazelnuts and morels</i> | 12 € | 24 € |



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES POISSONS • FISH

- Lieu jaune gratiné aux huitres et à la moelle, purée de panais et poires, crosnes et crème de cresson** 26 €
Oysters and marrowbone gratineed yellow pollack fillet, mashed parsnip and pears, crosnes and cress
- Filet de merlu en croûte de noisettes, purée de topinambour et endive braisée, sauce Bonne Femme truffée** 24 €
Hake filet in hazelnut crust, mashed Jerusalem artichoke and braised chicory, truffles « sauce Bonne Femme »
- Lotte de Bretagne, risotto au Combava et fenouil braisé, couteaux et jus de coques** 28 €
Brittany monkfish, combava and braised fennel risotto, razor shells

LES VIANDES • MEAT

- Joue de porc confite au cidre, purée de céleri aux pommes et choux de Bruxelles croquants aux cacahuètes** 22 €
Candied pork cheek with cider, mashed celery and apples, crunchy brussels sprouts of peanuts
- Râble de lapin au tandoori, polenta crémeuse à la cardamome, chou-fleur rôti et pesto coriandre** 26 €
Saddle of rabbit with tandoori, creamy polenta with cardamom, roasted cauliflower and coriander pesto
- Filet de bœuf Charolais, caviar d'aubergines brûlées, asperges blanches, parmesan, sauce Syrah** 31 €
Charolais beef tenderloin, eggplant caviar, white asparagus with parmesan, Syrah sauce
- Ris de veau aux agrumes et moutarde en grains, rutabaga confit à l'orange, crème de carottes et gingembre** 34 €
Sweetbread with citrus and whole grain mustard, candied rutabaga, carrot and ginger cream



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES FROMAGES • CHEESE

| | |
|--|-----|
| Fromage blanc d'Étrez en faisselle à la crème de Bresse <i>Étrez soft white cheese in a strainer with cream from the Bresse region</i> | 5 € |
| 1/2 Saint-Marcellin de la « Mère Richard », salade de Jean-Luc Raillon <i>Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard », Jean-Luc Raillon's Salad</i> | 5 € |
| L'assiette de fromages du moment <i>Seasonal cheese board</i> | 8 € |

LES DESSERTS • DESSERTS

| | |
|---|------|
| Profiterole au nougat, sauce chocolat chaud <i>Nougat Choux pastry « Profiteroles », warm chocolate sauce</i> | 8 € |
| Ananas Victoria rôti et œuf à la neige, coulis de passion, banane et gingembre <i>Roasted Victoria pineapple with whipped egg white, passion fruit sauce, banana and ginger</i> | 10 € |
| Baba au rhum, fruits frais et glace pistache <i>Rhum Baba, fresh fruits and pistachio ice cream</i> | 10 € |
| Soupe d'agrumes au Cerdon, sorbet pamplemousse <i>Citrus fruits cold soup with Cerdon sparkling wine, grapefruit sorbet</i> | 10 € |
| Traditionnel millefeuille à la vanille <i>Traditional vanilla cream slice</i> | 10 € |
| Rectangle noir de chocolat INAYA, éclats de caramel au beurre salé <i>INAYA chocolate rectangle, salted butter caramel flakes</i> | 12 € |

MENU JEUNE CONVIVE • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's)

| | |
|--|------|
| Rosette de Lyon <i>Rosette de Lyon (Lyon cured sausage)</i> | |
| Risotto de coquille au jambon <i>Pasta shells and ham risotto</i> | 15 € |
| Profiterole, sauce chocolat chaud <i>Choux pastry « Profiteroles », warm chocolate sauce</i> | |



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

VINS AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes 12 cl

VINS ROUGES • RED WINES

| | | |
|--|------|------|
| Remeage IGP · Vins de Vienne | 2017 | 8 € |
| Morgon Côte du Py · Dominique Piron | 2016 | 8 € |
| Saint Joseph Les pierres sèches · Yves Cuilleron | 2017 | 10 € |
| Côte Rôtie Cuvée du Plessy · Gilles Barge | 2015 | 13 € |

VINS BLANCS • WHITE WINES

| | | |
|--|------|------|
| Beaujolais Blanc Classique · Jean Paul Brun | 2017 | 7 € |
| Viognier La Champire IGP · Jean Michel Gerin | 2016 | 7 € |
| Saint Veran · Jacques & Nathalie Saumaize | 2016 | 10 € |
| Saint Péray Les Potiers · Yves Cuilleron | 2016 | 11 € |

VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

| | | |
|--|------|------|
| Château Reillanne Emoa AOP · Côtes de Provence | 2017 | 8 € |
| Les Béatines · Coteaux d'Aix-en-Provence | 2017 | 10 € |

Accord mets et vins · 3 verres 25 €

CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

| | | |
|----------------------------------|------|-------|
| Frèrejean Frères « Premier Cru » | 14 € | 80 € |
| « R » de Ruinart Brut | 18 € | 115 € |
| Bollinger Cuvée Spéciale | 18 € | 115 € |
| Bollinger Rosé | 22 € | 140 € |
| Ruinart Blanc de Blancs | | 180 € |
| Ruinart Rosé | | 180 € |
| Bollinger Grande Année 2005 | | 265 € |
| Dom Pérignon 2006 | | 320 € |
| Frèrejean Frères Magnum · 150cl | | 160 € |

EAUX MINÉRALES • WATERS

50 cl 75 cl 100 cl

| | | | |
|---|-----|-----|-----|
| Evian · Badoit | 4 € | | 6 € |
| Saint-Géron · Finement gazeuse · Auvergne | | 7 € | |



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes 75 cl

BEAUJOLAIS AOP

| | | |
|---|------|------|
| Beaujolais L'ancien · Jean Paul Brun | 2017 | 35 € |
| Chénas Quartz · Dominique Piron | 2014 | 37 € |
| Régnié · Domaine de la Croix Penet | 2015 | 38 € |
| Côte de Brouilly · Château Thivin | 2017 | 39 € |
| Morgon Côtes de Py · Dominique Piron | 2016 | 39 € |
| Fleurie Pioncé · Domaine du Vissoux | 2017 | 42 € |
| Moulin à vent Les Trois Roches · Domaine du Vissoux | 2017 | 42 € |
| Saint Amour · Jean-Paul Brun | 2017 | 44 € |

BOURGOGNE AOP

| | | |
|--|------|-------|
| Pinot Noir · Dominique Aegerter | 2017 | 46 € |
| Givry Les Dracy · Michel Sarrazin | 2017 | 68 € |
| Monthélie · Domaine Vincent Bouzereau | 2016 | 75 € |
| Chorey les Beaunes · Domaine Tollot Beaut | 2016 | 78 € |
| Bourgogne · Domaine Tollot Beaut | 2016 | 70 € |
| Chassagne Montrachet · Marc Anthonin Blain | 2015 | 115 € |
| Chambolle Musigny · Arnoux Lachaux | 2014 | 120 € |
| Vosne Romanée · Mongeard Mugneret | 2015 | 140 € |

VALLÉE DU RHÔNE IGP

| | | |
|---|------|-------|
| La Champine Syrah Colline Rhodanienne · Jean Michel Gerin | 2017 | 35 € |
| Reméage · Vins de Vienne | 2017 | 35 € |
| Drôme La Re-Nomée BIO · Domaine Lombard | 2016 | 40 € |
| Sixtus · Louis Chèze | 2016 | 57 € |
| Héliucum · Vins de Vienne | 2015 | 68 € |
| Sotanum · Vins de Vienne | 2015 | 115 € |

VALLÉE DU RHÔNE AOC

| | | |
|--|------|-------|
| Côtes du Rhône villages BIO · Domaine De Coriançon | 2016 | 36 € |
| Crozes Hermitage · Maxime Chomel | 2016 | 38 € |
| Saint Joseph « Ro-Rée » · Louis Chèze | 2016 | 50 € |
| Crozes Hermitage Cuvée BIO · Laurent Combier | 2017 | 48 € |
| Saint Joseph · Vins de Vienne | 2015 | 53 € |
| Saint Joseph Cuvée Caroline · Louis Chèze | 2016 | 56 € |
| Saint Joseph Emisphère · Domaine F. Boissonnet | 2017 | 60 € |
| Saint Joseph Les Pierres Sèches · Yves Cuilleron | 2017 | 63 € |
| Gigondas Dentellis · Antoine Ogier | 2015 | 67 € |
| Châteauneuf du Pape Le Télégramme · Domaine Vieux Télégraphe | 2016 | 69 € |
| Crozes Hermitage Domaine de Thalabert · Paul Jaboulet Aîné | 2013 | 75 € |
| Hermitage Petite Chapelle · Paul Jaboulet Aîné | 2012 | 130 € |
| Hermitage La Chapelle · Paul Jaboulet Aîné | 2012 | 295 € |



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

NOTRE SÉLECTION DE CÔTE RÔTIE

| | Millésimes | 75 cl |
|--|------------|-------|
| Côte Rôtie Cuvée du Plessy · Gilles Barge | 2015 | 90 € |
| Côte Rôtie Champin Le Seigneur · Jean Michel Gerin | 2016 | 95 € |
| Côte Rôtie Classique · Clusel Roch | 2014 | 100 € |
| Côte Rôtie Promesse · Christophe Pichon | 2015 | 105 € |
| Côte Rôtie Les Bécasses · Michel Chapoutier | 2015 | 125 € |
| Côte Rôtie La Madinière · Yves Cuilleron | 2015 | 105 € |
| Côte Rôtie · Jean Paul Jamet | 2013 | 160 € |
| Côte Rôtie Ampodium · Domaine Rostaing | 2015 | 150 € |

LES VINS BLANCS · WHITES WINES

Millésimes 75 cl

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE AOP

| | | |
|---|------|-------|
| Beaujolais Blanc Classique · Jean Paul Brun | 2017 | 36 € |
| Roussane · Jean Paul Brun | 2015 | 39 € |
| Saint Véran · Jacques & Nathalie Saumaize | 2017 | 45 € |
| Bourgogne Haute côte de Beaune · Château Corton | 2014 | 45 € |
| Viré Cléssé Tradition · Domaine Michel | 2016 | 46 € |
| Chablis · Domaine William Fèvre | 2017 | 55 € |
| Pouilly Fuissé Nuances · Jacques & Nathalie Saumaize | 2017 | 65 € |
| Rully 1er cru Marissou · Paul Aegerter | 2012 | 70 € |
| Chablis 1er cru Beauroy · Domaine Laroche | 2015 | 85 € |
| Meursault · Vincent Bouzereau | 2016 | 90 € |
| Meursault Sous la Velle · Domaine Michelot | 2016 | 95 € |
| Chassagne Montrachet · Domaine Marc Antonin Blain | 2011 | 110 € |
| Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot · Gagnard Delagrange | 2011 | 110 € |
| Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot · Gagnard Delagrange | 2014 | 120 € |

VALLÉE DU RHÔNE

| | | |
|--|------|------|
| Viognier « La Champine » IGP · Domaine Jean-Michel Gerin | 2016 | 36 € |
| Crozes Hermitage cuvée L BIO · Laurent Combier | 2017 | 50 € |

VALLÉE DU RHÔNE AOC

| | | |
|--|------|------|
| Saint Joseph · Domaine Frédéric Boissonnet | 2017 | 58 € |
| Saint Péray Les Potiers · Yves Cuilleron | 2016 | 59 € |
| Crozes Hermitage Mule Blanche · Domaine Paul Jaboulet Aîné | 2017 | 63 € |
| Condrieu Petite Côte · Yves Cuilleron | 2016 | 90 € |
| Châteauneuf du Pape · Clos de l'Oratoire des Papes | 2016 | 95 € |

LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

Millésimes 75 cl

| | | |
|---|------|------|
| Coteaux d'Aix-en-Provence · Les Béatines | 2017 | 40 € |
| Côte de Provence · Château Reillanne Emoa AOP | 2017 | 38 € |



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9