

LES ENTRÉES • STARTERS

ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de Saint Jacques, sauce vierge pamplemousse, crumble de baies roses et rougail d'avocat 16 €

Carpaccio of scallop, « sauce vierge » grapefruit and calamansi, avocado rougail and pink peppercorns crumble

Filet de maquereau mariné à la fleur de sureau, betterave et rhubarbe 12 €

Marinated mackerel fillet with elderflower, beetroot and rhubarb

Pâté en croûte de canard et foie gras pistaché, condiment datte et raisin 18 €

Foie gras and duck pie « pâté en croûte » with pistachio, date and grapes pickles

Tarte fine d'asperges vertes et amandes, coppa de chez Abotia 16 €

Asparagus and almond fine tart, coppa from Abotia

ENTRÉES CHAUDES

Poulpe de roche comme une tielle sétoise revisitée 15 €

Octopus like revisited sétoise pie

Asperges vertes, crème de Saint Marcelin, éclats de noisettes et œufs confits 14 €

Green asparagus, Saint Marcelin cheese cream, hazelnuts et candied eggs

VÉGÉTARIEN • VEGETARIAN

	Entrée	Plat
Tomate anciennes et pesto de capucines, Burrata et fraises fumées	12 €	24 €
<i>Heirloom tomatoes with nasturtium pesto, Burrata and smoked strawberries</i>		
Risotto Arborio d'asperges et fèves, émulsion à l'ail des ours	12 €	24 €
<i>Asparagus and broadbeans Arborio risotto, wild garlic emulsion</i>		



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES POISSONS • FISH

Tous nos poissons sont sauvages et issus des côtes françaises

-
- | | |
|---|------|
| Bar Petit Bateau, risotto aux fèves, asperges vertes et émulsion à l'ail des ours | 29 € |
| <i>Sea bass, beans arborio risotto, green asparagus and wild garlic emulsion</i> | |
| Filet de maigre, courgette aux citrons confits, crème de fenouil et calamaretti | 24 € |
| <i>Lean fish fillet, lemon candied zucchini, fennel cream and little squids</i> | |
| Mi-cuit de thon de Méditerranée au tamarin, purée de petits pois et aubergine miso | 34 € |
| <i>Rare steak of mediteranean tuna tamarin flavour, mashed peas and eggplants miso</i> | |

LES VIANDES • MEAT

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France

-
- | | |
|--|------|
| Volaille fermière des Dombes, polenta à la cardamome, blette et pesto coriandre | 22 € |
| <i>Farm poultry from les Dombes, cardamom spiced polenta, chard and cilantro pesto</i> | |
| Noix de veau de la ferme de Clavisy, artichaut au vadouvan et chou kale, coulis d'épinard | 26 € |
| <i>Veal cushion from Clavisy Farm, vadouvan artichoke flavour, kale cabbage, spinach coulis</i> | |
| Côte d'agneau de la ferme de Clavisy, purée de pois chiche, poivrons confits et oca au pimenton | 28 € |
| <i>Lamb chop from Clavisy Farm, mashed chickpeas, candied pepper and smoked paprika oca potatoes</i> | |
| Ris de veau, purée de patate douce violette, carotte fane à l'orange et fruits de la passion | 34 € |
| <i>Sewttbread, mashed sweet potatoe, orange carrot, passion fruit</i> | |



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

Tous nos desserts sont faits maisons et nos glaces issues d'un artisan français

La religieuse dulcey et passion <i>Chocolate dulcey chou and passion fruit</i>	10 €
Rocher croquant pistache, ivoire kalamansi, sorbet framboise <i>Crunchy chocolate and pistachio desert, kalamansi lemon, raspberries sorbet</i>	11 €
Baba au rhum thé matcha, chantilly et marmelade mangue <i>Sponge cake « Baba » rum and matcha tea, whipped cream, mango marmelade</i>	10 €
Sablé basilic, mousse rhubarbe, fraise fraîche et pesto menthe-noisettes <i>Basil shortbread, rhubarb mousse, fresh stawberries, mint and hazelnut pesto</i>	10 €
Tarte praline rose, curry madras et glace noix <i>Praline pie, madras curry, walnut ice cream</i>	12 €
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	2018	7 €
Viognier La Champire IGP · Jean Michel Gerin	2017	7 €
Saint Veran · Jacques & Nathalie Saumaize	2016	10 €
Saint Péray Les Potiers · Yves Cuilleron	2016	11 €

VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

Château les Valentines AOP · Côtes de Provence	2018	10 €
Coteaux d'Aix en Provence AOP · Jean Luc Colombo	2018	8 €
Figuiere BIO Cuvée « Première » Côtes de Provence AOP · Famille Combard	2018	9 €
Les Béatines AOP · Coteaux d'Aix-en-Provence	2018	8 €

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 €
Frèrejean Frères Blanc de Blancs		130 €
Deutz Brut Classic	16 €	95 €
Ruinart Blanc de Blancs		180 €
Bollinger Grande Année 2005		265 €
Dom Pérignon		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 €
Côte de Brouilly · Château Thivin	2017	40 €
Chénas Quartz · Dominique Piron	2014	37 €
Morgon Côtes de Py · Dominique Piron	2016	39 €
Fleurie Les Garants · 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

Monthélie · Domaine Vincent Bouzereau	2016	75 €
Bourgogne · Domaine Tollot Beaut	2016	70 €
Givry Les Dracy · Michel Sarrazin	2017	68 €
Chassagne Montrachet · Marc Anthonin Blain	2015	115 €
Bourgogne Pinot Noir La Moutonnière · Dominique Roux	2017	40 €
Chambolle Musigny · Arnaud Lachaux	2014	120 €
Cote de nuits Villages · Domaine Chanson	2017	80 €
Ladoix vigne Adam · Domaine Roux	2015	65 €

VALLÉE DU RHÔNE IGP

Vin de France Réméage · Vin de Vienne	2017	35 €
La Champine Syrah Colline Rhodanienne · Jean Michel Gerin	2017	35 €
Héliucum · Vins de Vienne	2015	68 €
Sotanum · Vins de Vienne	2015	115 €
Sixtus · Louis Chèze	2016	57 €

VALLÉE DU RHÔNE AOC

Cairanne Pavillon des Courtisanes · Jean Luc Colombo	2016	36 €
Cornas Terres brûlées BIO · Jean Luc Colombo	2016	110 €
Crozes Hermitage · Laurent Combier	2017	48 €
Crozes Hermitage Domaine de Thalabert · Paul Jaboulet Aîné	2013	75 €
Saint Joseph · Vins de Vienne	2015	53 €
Saint Joseph Émisphère · Domaine Frédéric Boissonnet	2017	60 €
Saint Joseph « Ro-Rée » · Louis Chèze	2016	50 €
Saint Joseph Cuvée Caroline · Louis Chèze	2016	56 €
Saint Joseph Les Pierres Sèches · Yves Cuilleron	2017	63 €
Châteauneuf du Pape Le Télégramme · Domaine Vieux Télégraphe	2016	69 €
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 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 €
Saint Véran · Jacques & Nathalie Saumaize	2017	45 €
Viré Cléssé Tradition · Domaine Michel	2017	46 €
Chablis · Domaine William Fèvre	2017	55 €
Pouilly Fuissé Nuances · Jacques & Nathalie Saumaize	2017	65 €
Rully 1er cru Marissou · Paul Aegerter	2012	70 €
Meursault · Vincent Bouzereau	2016	90 €
Santenay sous la roche · Domaine Roux	2017	70 €
Savigny-les-Beaunes 1 ^{er} Cru Hauts Marconnets · Domaine Chanson	2016	90 €
Meursault Sous la Velle · Domaine Michelot	2016	95 €
Saint-Aubin l'Ebaupin · Vin organique · Domaine Roux	2017	74 €
Chassagne 1er Cru Morgeot · Gagnard Delagrance	2014	110 €

VALLÉE DU RHÔNE IGP

Viognier « La Champine » IGP · Domaine Jean-Michel Gerin	2016	36 €
--	------	------

VALLÉE DU RHÔNE AOC

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

LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

	Millésimes	75 cl
Château les Valentines AOP · Côtes de Provence	2018	52 €
Coteaux d'Aix en Provence AOP · Jean Luc Colombo	2018	35 €
Figuiere Bio Cuvée « Première » AOP · Côtes de Provence · Famille Combard	2018	43 €
Les Béatines AOP · Coteaux d'Aix-en-Provence	2018	48 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9