

LES ENTRÉES • STARTERS

ENTRÉES FROIDES

Chair de tourteau en aigre doux, tartare de kiwi au wasabi et sorbet concombre <i>Sweet and sour crab, kiwi tartar with wasabi and cucumber sorbet</i>	18 €
Panna cotta Fourme de Montbrison et reine des prés, pêches blanches et focaccia maison <i>Panna cotta of « Fourme de Montbrison » blue cheese and « reine des prés » flower, white peaches and homemade focaccia</i>	12 €
Terrine de foie gras grillée du Domaine de Limagne, sablé aux pignons de pin, abricots au romarin <i>Grilled foie gras terrine from "Domaine de Limagne", pine kernel salty shortbread, apricots with rosemary</i>	18 €
Carpaccio de poulpe comme un ceviche, tomates anciennes et coriandre <i>Octopus carpaccio as a ceviche, heirloom tomatoes and coriander</i>	14 €

ENTRÉES CHAUDES

Figues rôties, copeaux de Rigotte de Condrieu, croquants aux noix et truffes d'été <i>Roasted figs, « Rigotte de Condrieu » cheese slices, crispy truffles and nuts</i>	16 €
Filet de maquereau, panisse, artichaut au nori et aioli à la fleur d'Achillée <i>Mackerel fillet, chickpeas "panisse", mashed artichoke with nori, garlic mayonnaise with yarrow flower</i>	13 €

VÉGÉTARIEN • VEGETARIAN

	Entrée	Plat
Gaspacho de betterave et cerise, burrata <i>Beetroot and cherry gaspacho with burrata</i>	12 €	24 €
Risotto de kasha et carotte fane, crumble à la livèche <i>Kasha risotto with new carrot and "livèche" crumble</i>	12 €	24 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES POISSONS • FISH

Tous nos poissons sont issus des côtes françaises

-
- Bar, dahl de lentilles corail, pois gourmand et émulsion de moules du Mont Saint-Michel au curry** 29 €
Fried seabass fillet, dahl lentil, mangetout, mussels from "Mont Saint-Michel" and curry foam
- Filet de merlu, crème d'avocat et courgette au citron, fenouil rôti aux olives noires et calamaretti** 24 €
Fried hake fillet, avocado cream, zucchini with lemon, roasted fennel with black olives and calamari sauce
- Mi-cuit de thon de Méditerranée au sumac, houmous rose et pastèque** 34 €
Mediterranean half cooked tuna with sumac, pink humous and watermelon

LES VIANDES • MEAT

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

-
- Canard du Domaine de Limagne maturé au foin, caviar d'aubergine à la vanille et pickles de champignons** 24 €
Duck magret from « Domaine de Limagne » matured with hay, mashed eggplant with vanilla and mushrooms pickles
- Tartare de veau de la ferme de Clavisy, parmesan, noisettes, polenta « fumée » et brocolis croquants** 24 €
Veal tartar from « la ferme de Clavisy » with parmesan and hazelnuts, smoked polenta with crispy broccoli
- Côte d'agneau de la ferme de Clavisy, crème de petit pois, falafel de fèves et pesto verveine** 29 €
Lamb sharps from « la ferme de Clavisy », peas cream, broad bean falafel and verbena pesto
- Ribs de boeuf de la ferme de Clavisy, sauce barbecue maison au whisky, galette de maïs et céleri au satay** 23 €
Beef ribs from « la ferme de Clavisy », homemade whiskey barbecue sauce, corn cake and celery with satay



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES FROMAGES • CHEESE

- Fromage blanc d'Étrez en faisselle de la « Mère Richard »** 5 €
« Étrez » cottage cheese from « Mère Richard »
- 1/2 Saint-Marcellin de la « Mère Richard » et salade** 5 €
Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard » and salad
- L'assiette de fromages du moment** 8 €
Seasonal cheese board

LES DESSERTS • DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maisons (hors fond de tarte praline) par notre chef pâtissier : Mathieu Masson et nos glaces issus d'un artisan français

- La religieuse au praliné** 10 €
Praline cream puff
- Parfait glacé au citron vert, melon et fruits rouges** 10 €
Lime, lemon and berries parfait
- Baba au rhum, thé matcha, chantilly et marmelade de mangue** 10 €
Rhum baba with matcha tea, chantilly and mango marmelade
- Sablé basilic, mousse rhubarbe, fraises fraîches, pesto menthe et noisettes** 10 €
Basil shortbread, rhubarb mousse, fresh strawberries, mint and hazelnut pesto
- Tarte praline rose, curry madras et glace noix** 12 €
Pink praline pie, with madras curry and nuts ice cream
- Rectangle Azélia cacahuète** 12 €
Azélia chocolate rectangle with peanuts

MENU JEUNE CONVIVE • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's)

- Cake au jambon ou cake au saumon • Servi avec salade**
Ham cake or salmon cake • Served with salad
- Poisson du moment ou blanc de volaille • Servi avec riz blanc ou pâtes ou légumes** 15 €
Seasonal fish or chicken breast • Served with white rice or pasta or vegetables
- Profiteroles, sauce chocolat**
Choux pastry « Profiteroles », warm chocolate sauce



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	2017	8 €
Saint Joseph Les pierres sèches · Yves Cuilleron	2017	10 €
Côte Rôtie Cuvée du Plessy · Gilles Barge	2016	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	2017	10 €
Saint Péray La Belle de Mai · Jean-Luc Colombo	2017	11 €

VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

Château les Valentines AOP Bio · Côtes de Provence	2018	10 €
Coteaux d'Aix en Provence AOP · Jean Luc Colombo	2017	8 €
Figuere BIO Cuvée « Première » Côtes de Provence AOP · Famille Combard	2018	9 €
Les Béatines AOP · Coteaux d'Aix-en-Provence	2018	8 €

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 €
Cuvée Amour de Deutz 2009		210 €
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	2017	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	2016	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	2017	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 La maison bleu · Paul Jaboulet Aîné	2015	130 €
Hermitage La Chapelle · Paul Jaboulet Aîné	1999	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	2016	90 €
Côte Rôtie Champin Le Seigneur · Jean Michel Gerin	2016	95 €
Côte Rôtie Les Schistes · Clusel Roch	2016	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	2018	36 €
Saint Véran · Jacques & Nathalie Saumaize	2017	45 €
Viré Cléssé Tradition · Domaine Michel	2017	46 €
Chablis · Domaine William Fèvre	2018	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 €

VALLÉE DU RHÔNE IGP

Viognier « La Champine » IGP · Domaine Jean-Michel Gerin	2017	36 €
--	------	------

VALLÉE DU RHÔNE AOC

Saint Joseph Émiphère · Domaine Frédéric Boissonnet	2017	58 €
Saint Péray La Belle de Mai · Jean-Luc Colombo	2017	60 €
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	2017	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