

LES ENTRÉES • STARTERS

ENTRÉES FROIDES

Ombre chevalier de Monsieur Murgat en sashimi, baumier, navet et wasabi sauvage 16 €
Arctic char of Mr Murgat in sashimi way, balsam fir, turnip and wild wasabi

ENTRÉES CHAUDES

Endive au jambon et truffe Melanosporum 15 €
Chicory and ham with black truffle

Foie gras juste poêlé, topinambour fumé en raviole et décoction de champignons 18 €
Grilled foie gras, smoked Jerusalem artichoke raviole and mushrooms decoction

Pot-au-feu craquant, cardons, moelle et raifort 15 €
Crunchy Pot-au-feu, cardoon, marrow and horseradish

VÉGÉTARIENS • VEGETARIAN • VEGAN

Entrée Plat

Œuf croustillant au sarrasin, marrons, oignons et mouillette au beurre truffé 14 €
Crispy buckwheat egg, chestnut, onion and toasted bread with truffled butter

"Caviar du pauvre", émulsion végétale et gaufres maison 12 €
"Poor man's caviar", vegetal emulsion and homemade waffles

Fregola Sarda en risotto, courge, tofu fumé et noisettes 11 € 21 €
Fregla Sarda risotto, squash, smoked tofu and hazelnut



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES POISSONS • FISH

Tous nos poissons sont sauvages • Our fishes are all wild

- Saint-Jacques grillées sur le pavé du péristyle, coques, chou et pomme, combava** 29 €
Roasted scallops on the peristyle's pavement, seashell, cabbage, apple and combava
- Cabillaud Skrei confit aux cèpes, butternut, racines de capucines et jus de volaille** 24 €
Norwegian cod preserve with ceps, butternut squash, nasturtium roots and poultry sauce
- Médaille de lotte, tétragone, chou-fleur vanillé et hollandaise de homard** 32 €
Monkfish medaillon, New-Zealand spinach, vanilla cauliflower and hollandaise lobster sauce

LES VIANDES • MEAT

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues en France et proviennent de la ferme de Clavisy • All our meats are born, bred and slaughtered in France, Beef and Pig from Clavisy Farm

- Selle d'agneau au satay, salsifis rôtis et son aligot** 31 €
Saddle of lamb with satay, roasted salsifis and "aligot" mashed potatoes
- Mâchon lyonnais à ma façon** 23 €
My vision of "Mâchon de Lyon"
- Bœuf, céleri, poire et sauce Grand Veneur** 27 €
Beef, celery, pear and grand Veneur sauce

LES VIANDES A PARTAGER • MEAT TO SHARE

Servi pour deux, temps de préparation 20 minutes • Served for two, waiting time 20 minutes

- Côte de veau fumée au foin, salsifis rôtis et son aligot (prix par personne)** 41 €
Hay smoked veal chop, roasted salsifis and "aligot" mashed potatoes (price per person)



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES FROMAGES • CHEESE

Fromage blanc d'Étrez en faisselle de la « Mère Richard »	5 €
<i>Étrez soft white cheese in a strainer from « Mère Richard » chard and cilantro pesto</i>	
1/2 Saint-Marcellin de la « Mère Richard » et salade	5 €
<i>1/2 Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard » and salad</i>	
L'assiette de fromages du moment	8 €
<i>Seasonal cheese board</i>	

LES DESSERTS • DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison (hors fond de tarte pralinée) par notre chef pâtissier Mathieu Masson et nos glaces issues d'un artisan français • All our desserts are prepared by our pastry chef and our ice cream from a French artisan

La pomme safran, biscuit marron, mousse et sorbet pomme	11 €
<i>Apple and saffron, chestnut biscuit, apple foam and sorbet</i>	
Frangipane coco passion, chantilly vanille et sorbet passion	10 €
<i>Coco and passion fruit frangipane biscuit, vanilla whipped cream and passion fruit sorbet</i>	
Tarte pralinée noix de pécan et caramel	11 €
<i>Praline pie, pecan and caramel</i>	
Ananas Victoria confit, espuma mangue coco, craquant miel avoine (sans gluten)	12 €
<i>Victoria pineapple preserve with mango coco emulsion</i>	
Intensément noisette, mousse Azélia et pur praliné noisette	12 €
<i>Intensely hazelnut, Azelia mousse and hazelnut praliné</i>	
Café Gourmand : cake chocolat noisette, tarte praline et frangipane coco passion	13 €
<i>Gourmet coffee: Chocolate hazelnut cake, praline pie and coco passion fruit frangipane biscuit</i>	
MENU JEUNE CONVIVE • KID'S MENU	15 €

(moins de 12 ans • under 12's)

Cake au jambon ou Saumon et salade
<i>Ham cake or salmon and salad</i>
Poisson du moment ou Blanc de volaille • Servi avec riz blanc ou pâtes ou légumes
<i>Seasonal fish or chicken breast • Served with white rice or pasta or vegetables</i>
Profiteroles, sauce chocolat
<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	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 Champine 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 • ROSÉS 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 · 150 cl		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 12 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 Moutonnaie · Dominique Roux	2017	40 €
Chambolle Musigny · Arnaud Lachaux	2014	120 €
Cote de nuits Villages · Domaine Chanson	2016	80 €
Ladoix vigne Adam · Domaine Roux	2016	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 · Domaine de la Feuillarde	2016	42 €
Viré Classé 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 €
Santenay sous la roche · Domaine Roux	2016	70 €
Savigny-les-Beaunes 1er 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 Delagrange	2014	110 €

VALLÉE DU RHÔNE IGP

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

VALLÉE DU RHÔNE AOC

Saint Joseph Émisphère · 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 AO · 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