



CARTE

« L'eau est la prose des liquides, l'alcool en est la poésie. »

Ferdinand Reiber

LES ENTRÉES • STARTERS

- Noix de coquille Saint-Jacques de « Saint-Brieuc » au beurre noisette, endive et carotte acidulées au jus d'orange** 25 €
Scallops from "Saint-Brieuc" served with hazelnut butter, endive and carrot acidulated with orange juice
- Terrine de foie gras de canard au pain d'épice, noisette caramélisée, fleur de sel de Camargue** 24 €
Terrine of duck foie gras flavored with gingerbread, caramelized hazelnut and Camargue salt
- Tarte tatin de boudin noir de chez « Parra » aux oignons doux, vinaigrette de mangue aux aromates • Temps de préparation 15 minutes** 22 €
"Tarte Tatin" with Parra's Black Boudin, sweet onions, and a mango vinaigrette with aromas.
- Le traditionnel saucisson lyonnais en brioche, sauce Beaujolais et reine des glaces, vinaigrette à l'échalote** 20 €
The traditional Lyon sausage in Brioche, Beaujolais sauce, ice queen, shallot vinaigrette
- Caviar « Baeri De Neuvic », crème double et blinis • 30g** 85 €
30g caviar with double cream and blinis

LES PLATS • DISHES

- Pavé de sandre cuit « meunière », sauce meurette au lard fumé, salsifis rôtis et champignons de Paris boutons** 37 €
Pike-perch cooked "meunière", meurette sauce with smoked bacon, roasted salsify and Paris's button mushrooms
- Joues de bœuf confites, escalope de foie gras poêlée, jus de veau à l'huile de truffe, panais rôtis aux noisettes** 35 €
Beef Cheeks confit, escalope of pan-fried foie gras, truffle veal gravy, served with roasted parsnips with hazelnuts
- Poulpe juste snacké, crémeux de fêta à l'huile d'olive, aubergine en caviar** 33 €
Just snacked octopus, creamy feta cheese with olive oil and eggplant caviar
- Quenelle de brochet sauce Nantua aux écrevisses, riz blanc** 24 €
Pike quenelle, "Nantua" sauce with crayfish, white rice



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES FROMAGES • CHEESE

- Saint-Marcellin entier de la « Mère Richard »** 8 €
Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard »
- 1/2 Saint-Marcellin de la « Mère Richard »** 4 €
1/2 Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard »

LES DESSERTS • DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maisons par notre chef pâtissier Mathieu Masson et ses équipes.

- Sphère au chocolat Praliné, crème glacée aux noisettes du Piémont** 12 €
Praline chocolate sphere, Piedmont hazelnuts ice cream
- Mont blanc à la crème de marron, cassis et meringue à la française** 12 €
“Mont Blanc” with chestnut cream, blackcurrant and french meringue
- Lyonnaise à la Praline Rose, Marmelade acidulée à la passion** 12 €
Lyonnaise with pink praline, marmalade acidulated with passion fruit
- « Le Citron », chocolat blanc et insert yuzu** 12 €
« Lemon », white chocolate and yuzu

MENU JEUNE CONVIVE • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's) 15 €

- Volaille fermière ou poisson du jour accompagné de frites**
Farm Poultry or fish of the day served with french fries
- 2 boules de glace au choix : fraise, vanille, framboise, ananas et chocolat**
2 scoops of ice cream of your choice : strawberry, vanilla, raspberry, pineapple, chocolate



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

VINS AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes 12 cl

VINS ROUGES • RED WINES

Bourgogne Pinot noir La Moutonnière · Domaine Roux	2019	9 €
Côte-de-Brouilly · Jean-Paul Brun	2019	8 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2018	12 €
Saint Joseph Terroir de Granits · Domaine Guy Farge	2018	10 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Beaujolais Blanc Classique · Jean-Paul Brun	2019	7 €
Marsanne · Louis Cheze	2020	8 €
Saint Véran Les Climats AOP BIO · Domaine des Poncety	2020	9 €
Saint Péray La Belle de Mai AOP BIO · Jean-Luc Colombo	2019	11 €
IGP La Révole Vin de France · Domaine Passot	2020	12 €

VINS ROSÉS • ROSÉS WINES

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP BIO · La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo	2019	8 €
---	------	-----

CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

Frèrejean Frères « Premier Cru »	14 €	80 €
Bollinger Cuvée Spéciale	18 €	115 €
Bollinger Rosé	22 €	140 €
Frèrejean Frères Blanc de Blancs	20 €	130 €
Deutz Brut Classic	16 €	95 €
« R » de Ruinart Brut	18 €	115 €
Ruinart Blanc de Blancs		180 €
Bollinger Grande Année 2005		230 €
Cuvée Amour de Deutz 2009		210 €
Bollinger Cuvée PN 2015		180 €
Frèrejean Frères Magnum · 150 cl		160 €

EAUX MINÉRALES • WATERS

50 cl 100 cl

Evian · Badoit	4 €	6 €
----------------	-----	-----



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes

75 cl

BEAUJOLAIS

Côte-de-Brouilly AOP · Jean-Paul Brun	2019	42 €
Morgon Corcelette AOP BIO · Domaine des Marrans	2019	45 €
Fleurie Les Garants AOP · Domaine du Vissoux	2018	42 €
Saint Amour AOP · Jean-Paul Brun	2019	44 €
Fleurie "La Madone" BIO · Domaine les deux flèches	2019	40 €
Moulin à vent "Les Greneliers" BIO · Domaine les deux flèches	2019	45 €

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot noir La Moutonnaie · Domaine Roux	2019	40 €
Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou AOP · Domaine Larue	2018	60 €
Mercurey 1er Cru, Clos l'Eveque AOP · Domaine Maurice Protheau	2017	60 €
Givry 1er Cru en Veau AOP · Domaine Fabrice Masse	2019	55 €
Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau AOP · Domaine Claude Nouveau	2019	63 €
Hautes Côtes de Nuits AOP · Domaine Arlaud	2018	53 €
Côte de Nuits-Villages, Clos Belle Marguerite AOP · Domaine Chanson	2016	80 €
Ladoix Vigne Adaim AOP · Domaine Roux	2018	65 €
Beaune 1er Cru Clos de la Mousse · Bouchard Père et fils	2015	141 €
Volnay 1er Cru Les Caillerets · Bouchard Père et fils	2016	153 €

VALLÉE DU RHÔNE

Saxeolum Pays des Collines Rhodaniennes IGP · Louis Chèze	2016	100 €
Sixtus Pays des Collines Rhodaniennes IGP · Louis Chèze	2018	57 €
Côtes du Rhône Les Forots BIO AOP · Jean-Luc Colombo	2017	36 €
Cornas Terres brûlées BIO AOP · Jean-Luc Colombo	2017	95 €
Crozes Hermitage Les Pontaix AOP · Domaine Laurent Fayolle	2018	65 €
Saint Joseph Cuvée Caroline AOP · Louis Chèze	2018	56 €
Saint Joseph Terroir de Granits · Domaine Guy Farge	2018	55 €
Hermitage La Maison Bleue AOP · Paul Jaboulet Aîné	2015	130 €
Hermitage La Chapelle AOP · Paul Jaboulet Aîné	1999	295 €
Hermitage Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2018	110 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2018	79 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

NOTRE SÉLECTION DE CÔTE RÔTIE

	Millésimes	75 cl
Côte Rôtie Cuvée du Plessy AOP · Gilles Barge	2017	90 €
Côte Rôtie Champin Le Seigneur AOP · Jean-Michel Gerin	2018	95 €
Côte Rôtie Les Schistes AOP BIO · Clusel Roch	2016	100 €
Côte Rôtie Promesse AOP · Christophe Pichon	2019	90 €
Côte Rôtie La Madinière AOP · Yves Cuilleron	2017	105 €
Côte Rôtie AOP · Jean-Paul Jamet	2016	160 €
Côte Rôtie Ampodium AOP · Domaine Rostaing	2017	150 €

LES VINS BLANCS · WHITE WINES

	Millésimes	75 cl
BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE		
Beaujolais Blanc Classique AOP · Jean-Paul Brun	2019	36 €
Santenay « Le Chainey » AOP · Domaine Claude Nouveau	2018	69 €
Chablis AOP · Domaine Gérard Trambly	2019	50 €
Mercrey « Les Ormeaux », Château d'Étroyes AOP · Domaine Maurice Protheau	2019	52 €
Santenay Sous La Roche AOP · Domaine Roux	2018	70 €
Savigny-les-Beaunes 1er Cru Hauts Marconnets AOP · Domaine Chanson	2017	90 €
Saint-Aubin l'Ebaupin · Vin organique AOP · Domaine Roux	2018	74 €
Pernand-Vergelesses 1er Cru Les Caradeux AOP · Domaine Chanson	2017	115 €
Saint Véran Les Climats BIO · Domaine Des Poncetys	2020	36 €
Saint Véran Le Clos du Château BIO · Domaine Des Poncetys	2018	43 €
Meursault Genevrières · Bouchard Père et Fils	2016	160 €
Beaune 1er Cru Saint-Landry · Bouchard Père et Fils	2017	140 €
		50 cl
IGP La Révole · Maison Passot Rémy et fils	2020	47 €

VALLÉE DU RHÔNE

Marsanne Pays des Collines Rhodaniennes IGP · Louis Cheze	2020	36 €
Croze Hermitage « Les Pontaix » AOP · Domaine Laurent Fayolle	2018	60 €
Saint Péray La Belle de Mai AOP BIO · Jean-Luc Colombo	2019	60 €
Saint Joseph « Vania » BIO AOP · Guy Farge	2017	50 €
Condrieu Pagus Luminis AOP · Louis Cheze	2019	74 €
Saint Joseph Ro-Rée AOP · Louis Cheze	2019	55 €
Condrieu Petite Côte AOP · Yves Cuilleron	2018	90 €
Côtes du Rhône AOP « La Redonne » BIO · Jean-Luc Colombo	2018	40 €
Hermitage Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2018	110 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2019	79 €

LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

	Millésimes	75 cl
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP BIO · La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo	2019	35 €
Figuiere BIO Cuvée « Pionnière » AOP · Côtes de Provence · Famille Combard	2018	72 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9