



CARTE

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

Ferdinand Reiber

LES ENTRÉES • STARTERS

Ceviche de daurade Corse Label rouge, pommes Granny Smith et céleri, lait de coco, citron vert et coriandre <i>Corsican sea bream ceviche, with coconut milk, coriander, lime, green apple and celery</i>	21 €
Velouté de petits pois glacés, œuf bio poché, pétales de Haddock <i>Glazed pea soup, organic poached egg, Haddock petals</i>	14 €
L'artichaut fraîcheur, petits pois, haricots verts, asperges, fenouil croquant et parmesan <i>Fresh artichoke, peas, green beans, aspergus, crunchy fennel and parmesan cheese</i>	19 €
La traditionnelle salade lyonnaise <i>The traditional Lyonnaise salad Frisee salad, bacon bits, croutons, poached egg</i>	16 €

LES PLATS • DISHES

Tataki de thon, sésame noir, œuf de poule séché, gel de fenouil, pois chiche et coriandre <i>Tuna tataki with black sesame, dried egg yolk, fennel condiment, chickpeas and coriander</i>	28 €
Ceviche de daurade Corse Label rouge, pommes Granny Smith et céleri, lait de coco, citron vert et coriandre, pommes de terre grenailles et salade <i>Corsican sea bream ceviche, with coconut milk, coriander, lime, green apple and celery</i>	34 €
Poulpe et gambas, choux croquant, citron vert et granny Smith, vierge de noisettes <i>Octopus and prawn, crunchy cabbage, lime and granny Smith apple,, nuts condiment</i>	36 €
Tartare de veau au couteau façon Vitello Tonnato, œufs, anchois câpres et citron, pommes de terre grenailles et salade <i>Veal tartar Vitello Tonnato style, eggs, anchovy, caper and lemon, potatoes and salad</i>	26 €
Palomita ibérique, sucrine grillée, carottes fanes, choux, noisettes, émulsion chorizo <i>Iberian palomita, roasted sucrine, new carrots, cabbage, hazelnuts, chorizo emulsion</i>	31 €
Filet de Bœuf rôti, pousses d'épinards, pommes Anna, sauce porto au lard fumé <i>Roasted beef filet, spinach, potatoes, porto and smoked bacon sauce</i>	34 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES FROMAGES • CHEESE

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

LES DESSERTS • DESSERTS

Façon Tiramisù : Crème mascarpone, crémeux café, biscuit café, sauce chocolat <i>Restyled Tiramisù : Mascarpone cream, coffee crémeux, coffee cake, chocolate sauce</i>	10 €
Baba aux fraises <i>Strawberries Baba</i>	12 €
Finger citron vert et framboise : Biscuit moelleux au citron vert, mousse citron vert, insert framboise, framboises fraîches <i>Lime and Raspberry entremet : Lime cake, lime mousse, fresh raspberries, raspberry filling</i>	12 €
Snickers : Sablé chocolat, crème vanille, cacahuètes torréfiées, caramel au beurre salé <i>Snickers : Chocolate shortcake, vanilla cream, grilled peanuts, seasalt caramel</i>	12 €

MENU JEUNE CONVIVE • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's) 15 €

Volaille fermière ou poisson du jour accompagné.e 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 Vieilles Vignes · Domaine Masse	2020	9 €
Côte-de-Brouilly · Jean-Paul Brun	2020	9 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2018	12 €
Saint Joseph Vieilles Vignes · Domaine Thomas Farge	2019	10 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Beaujolais Blanc Classique · Jean-Paul Brun	2020	8 €
Côtes du Rhône AOP · Redonne BIO Jean Luc colombo · 2019	2020	9 €
Saint Véran Clos du château BIO · Domaine des Poncetys	2020	9 €
Saint Péray La Belle de Mai AOP BIO · Jean-Luc Colombo	2019	11 €
Cuvée Mathilde IGP Ardèche · Domaine Vigier	2019	10 €

VINS ROSÉS • ROSÉS WINES

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP BIO · La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo	2019	8 €
La Londe cuvée Olivier · AOP Côtes de Provence · Château Tour Saint Honoré	2021	9 €
Figuière BIO Cuvée « Première » · Côtes de Provence · Famille Combard	2021	10 €

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		265 €
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 · Ferrarelle	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	2020	42 €
Morgon Corcelette AOP BIO · Domaine des Marrans	2019	45 €
Saint Amour AOP · Jean-Paul Brun	2020	44 €
Fleurie "La Madone" BIO · Domaine les deux flèches	2020	40 €
Moulin à vent "Les Greneriers" BIO · Domaine les deux flèches	2020	45 €

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot noir vieilles vignes · Domaine Masse	2020	40 €
Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou AOP · Domaine Larue	2019	60 €
Mercurey 1er Cru, Clos l'Eveque AOP · Domaine Maurice Protheau	2017	60 €
Civry 1er Cru en Veau AOP · Domaine Fabrice Masse	2020	55 €
Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau AOP · Domaine Claude Nouveau	2019	63 €
Chassagne Montrachet AOP · Domaine Larue	2020	85 €
Côte de Nuits-Villages, Clos Belle Marguerite AOP · Domaine Chanson	2018	80 €
Maranges · Domaine Claude Nouveau	2019	54 €
Beaune 1er Cru Clos de la Mousse · Bouchard Père et fils	2015	141 €
Volnay 1er Cru Les Caillerets · Bouchard Père et fils	2016	153 €
Aloxe Corton · Domaine Larue	2018	85 €
Gevrey Chambertin AOP · Domaine Chanson	2016	133 €

VALLÉE DU RHÔNE

Saxeolum Pays des Collines Rhodaniennes IGP · Louis Chèze	2016	100 €
EncOR pays des collines rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2017	48 €
Les Serines d'Or pays des collines rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2017	79 €
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	2019	65 €
Saint Joseph Cuvée Caroline AOP · Louis Chèze	2019	56 €
Saint Joseph vieilles vignes · Domaine Thomas Farge	2019	55 €
Hermitage La Maison Bleue AOP · Paul Jaboulet Aîné	2017	130 €
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	2019	90 €
Côte Rôtie Champin Le Seigneur AOP · Jean-Michel Gerin	2019	95 €
Côte Rôtie Les Schistes AOP BIO · Clusel Roch	2018	100 €
Côte Rôtie Promesse AOP · Christophe Pichon	2020	90 €
Côte Rôtie La Madinière AOP · Yves Cuilleron	2020	105 €
Côte Rôtie AOP · Jean-Paul Jamet	2016	160 €
Côte Rôtie Ampodium AOP · Domaine Rostaing	2019	150 €

LES VINS BLANCS · WHITE WINES

	Millésimes	75 cl
BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE		
Beaujolais Blanc Classique AOP · Jean-Paul Brun	2020	36 €
Santenay « Le Chainey » AOP · Domaine Claude Nouveau	2019	69 €
Chablis AOP · Domaine Gérard Tramblay	2019	50 €
Chablis 1er Cru AOP Beauroy · Domaine Gérard Tramblay	2019	78 €
Mercurey « Les Ormeaux », Château d'Étroyes AOP · Domaine Maurice Protheau	2018	52 €
Savigny-les-Beaunes 1er Cru Hauts Marconnets AOP · Domaine Chanson	2017	90 €
Saint-Aubin l'Ebaupin · Vin organique AOP · Domaine Roux	2019	74 €
Saint-Aubin 1er Cru les Combes AOP · Domaine Larue	2020	82 €
Pernand-Vergelesses 1er Cru Les Caradeux AOP · Domaine Chanson	2017	115 €
Saint Romain AOP "le Jarron" · Domaine Henri Latour et Fils	2018	74 €
Auxey Duresses AOP · Domaine Henri Latour et Fils	2020	77 €
Saint Véran Le Clos du Château BIO · Domaine Des Poncetys	2019	43 €
Meursault Genevrières · Bouchard Père et Fils	2016	160 €
Beaune 1er Cru Saint-Landry · Bouchard Père et Fils	2017	140 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOP la Redonne BIO · Jean-Luc Colombo	2019	40 €
Croze Hermitage « Les Pontaix » AOP · Domaine Laurent Fayolle	2018	60 €
Saint Péray La Belle de Mai AOP BIO · Jean-Luc Colombo	2019	60 €
Condrieu AOP · Christophe Pichon	2019	81 €
Condrieu Pagus Luminis AOP · Louis Cheze	2019	74 €
Saint Joseph Ro-Rée AOP · Louis Cheze	2020	55 €
Côtes du Rhône AOP « La Redonne » BIO · Jean-Luc Colombo	2019	40 €
Hermitage Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2018	110 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2018	79 €
Cuvée Mathilde IGP Ardèche · Domaine Vigier	2020	43 €

LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

	Millésimes	75 cl
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP BIO · La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo	2019	35 €
La Londe cuvée Olivier · AOP Côtes de Provence · Château Tour Saint Honoré	2021	40 €
Figuière BIO Cuvée « Première » · Côtes de Provence · Famille Combard	2021	46 €
Figuière BIO Cuvée « Pionnière » AOP · Côtes de Provence · Famille Combard	2018	72 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9