



# 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** 21 €  
*Corsican sea bream ceviche, with coconut milk, coriander, lime, green apple and celery*
- Velouté de petits pois glacés, œuf bio poché, pétales de Haddock** 14 €  
*Glazed pea soup, organic poached egg, Haddock petals*
- L'artichaut fraîcheur, petits pois, haricots verts, asperges, fenouil croquant et parmesan** 19 €  
*Fresh artichoke, peas, green beans, aspergus, crunchy fennel and parmesan cheese*
- La traditionnelle salade lyonnaise** 16 €  
*The traditional Lyonnaise salad Frisee salad, bacon bits, croutons, poached egg*

## LES PLATS • DISHES

---

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



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

---

- Le Yuzu framboise • Sablé breton, coque chocolat blanc, crème yuzu, framboises** 12 €  
*Breton shortbread, white chocolate shell, Yuzu cream, raspberries*
- Comme un fraisier aux Gariguettes** 12 €  
*Shortcrust pastry, Garigette strawberries*
- Irrésistible Biscuit et crémeux chocolat, croustillant noix de pécan, mousse au chocolat noir de saint Domingue 70%** 12 €  
*Irresistible Biscuit and creamy chocolate, crunchy pecan, dark chocolate mousse from Santo Domingo 70%.*
- La Macaronnade • Macaron amandes, crème légère vanille de Madagascar, Litchis et framboises fraîches** 12 €  
*Almond macaroon, Madagascar vanilla cream, Lychees and fresh raspberries*

## 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	2021	9 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2019	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 Poncety	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	2021	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 €
Abelé 1757 Blanc de Blancs	22 €	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 75cl 100 cl

Evian · Badoit	4 €		6 €
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	2021	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	2019	60 €
Givry 1er Cru en Veau AOP · Domaine Fabrice Masse	2020	55 €
Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau AOP · Domaine Claude Nouveau	2020	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	2019	85 €
Gevrey Chambertin AOP · Domaine Chanson	2016	133 €

### VALLÉE DU RHÔNE

Saxeolum Pays des Collines Rhodaniennes IGP · Louis Chèze	2019	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	2020	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	2020	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	2019	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	2019	100 €
Côte Rôtie Promesse AOP · Christophe Pichon	2019	90 €
Côte Rôtie La Madinière AOP · Yves Cuilleron	2020	105 €
Côte Rôtie AOP · Jean-Paul Jamet	2017	160 €
Côte Rôtie Ampodium AOP · Domaine Rostaing	2019	150 €

## LES VINS BLANCS · WHITE WINES

	Millésimes	75 cl
<b>BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE</b>		
Beaujolais Blanc Classique AOP · Jean-Paul Brun	2020	36 €
Santenay « Le Chainey » AOP · Domaine Claude Nouveau	2019	69 €
Chablis AOP · Domaine Gérard Tramblay	2020	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	2020	43 €
Meursault Genevrières · Bouchard Père et Fils	2016	160 €
Beaune 1er Cru Saint-Landry · Bouchard Père et Fils	2017	140 €

## VALLÉE DU RHÔNE

Croze Hermitage « Les Pontaix » AOP · Domaine Laurent Fayolle	2018	60 €
Saint Péray La Belle de Mai AOP BIO · Jean-Luc Colombo	2020	60 €
Condrieu AOP · Christophe Pichon	2019	81 €
Condrieu Pagus Luminis AOP · Louis Cheze	2020	74 €
Saint Joseph Ro-Rée AOP · Louis Cheze	2020	55 €
Côtes du Rhône AOP « La Redonne » BIO · Jean-Luc Colombo	2020	40 €
Hermitage Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2019	110 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2019	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	2021	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