



# CARTE

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

*Ferdinand Reiber*

# SUGGESTIONS DU CHEF • MIDI

Du lundi au vendredi • déjeuner uniquement

## • MENU DU JOUR •

• Viande ou poisson du jour + Dessert à la carte •

26€

## LES ENTRÉES • STARTERS

Truite de la maison Murgat en gravlax, tapioca et granny smith, crème de Raifort et menthe poivrée 23 €

*Trout as a gravlax, tapioca and granny smith apples. Horseradish cream and peppermint*

Velouté léger de châtaignes, œuf 66 et écume de lait fumé, chips de pain de seigle 16 €

*Chestnut velouté, poached egg and smoked milk foam. Rye bread crisps*

## LES PLATS • DISHES

Quasi de veau aux herbes fraîches, navet, pamplemousse et jus à la gentiane 28 €

*Veal steak with fresh herbs, turnip, grapefruit and gentian juice.*

Lieu jaune rôti au thym, ravioles ouverte de champignons, cèleri et coquillages 30 €

*Pollock fillet roasted with thyme, open mushrooms dumplings, celeri and shellfish*

Viande ou Poisson du jour 20 €

*Meat or Fish of the day*

## LES DESSERTS • DESSERTS

Poire de Chasselay pochée à l'amaretto, crème légère, crumble au citron vert 12 €

*Chasselay pear poached with amaretto, light cream, lime crumble*

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%.*



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9

# SUGGESTIONS DU CHEF

Du lundi au vendredi soir • Samedi midi et soir

## LES ENTRÉES • STARTERS

---

**Truite de la maison Murgat en gravlax, tapioca et granny smith, crème de Raifort et menthe poivrée** 23 €

*Trout as a gravlax, tapioca and granny smith apples. Horseraddish cream and peppermint*

**Velouté léger de châtaignes, œuf 66 et écume de lait fumé, chips de pain de seigle** 16 €

*Chestnut velouté, poached egg and smoked milk foam. Rye bread crisps*

**Vol au vent moderne à la caille, Fricassée de ris de veau aux champignons, olives taggiasche et salade d'herbes** 25 €

*Quail vol-au-vent. Sweetbread and mushrooms fricassee, taggiasche olives and herbs salad*

**Carpaccio de betterave, beurre nantais à la Vodka française Grey Goose, Caviar Baeri bio maison De Neuvic** 31 €

*Beetroots carpaccio, lemon and lime, french vodka Grey Goose and till shallots. Caviar Baeri, organic, from Maison de Neuvic.*

## LES PLATS • DISHES

---

**Gnocchi de butternut, cèpes et émulsion des sous-bois** 24 €

*Butternut gocchis, ceps mushrooms and forest foam*

**Lieu jaune rôti au thym, ravioles ouverte de champignons, cèleri et coquillages** 30 €

*Pollock fillet roasted with thyme, open mushrooms dumplings, celeri and shellfish*

**Saint Jacques de la baie de Saint-Brieuc, pomme de terre safranée, cresson et noisette** 34 €

*Scallops from Saint Brieuc, safraned potatoes, watercress and hazelnuts*

**Filet de bœuf Salers en croute de noix, carottes à la cardamome et jus au vinaigre de xérès** 38 €

*Beef fillet, cardamom carrots and sherry vinegar sauce*

**Quasi de veau aux herbes fraîches, navet, pamplemousse et jus à la gentiane** 28 €

*Veal steak with fresh herbs, turnip, grapefruit and gentian juice.*



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9

## LES FROMAGES • CHEESE

---

- Saint-Marcellin entier de la « Mère Richard »** 8 €  
*Saint Marcellin from La Mère Richard*
- Sélection de fromages de la région, Chutney de poire au miel de garigue** 14 €  
*Pear chutney with mediterranean honey*

## LES DESSERTS • DESSERTS

---

- Le Yuzu framboise • Sablé breton, coque chocolat blanc, crème yuzu, framboises** 12 €  
*Breton shortbread, white chocolate shell, Yuzu cream, raspberries*
- Poire de Chasselay pochée à l'amaretto, crème légère, crumble au citron vert** 12 €  
*Chasselay pear poached with amaretto, light cream, lime crumble*
- Irrésistible Biscuit et crémeux chocolat, croustillant noix de pécan, mousse au chocolat noir de saint Domingue 70%** 12 €  
*Iresistible Biscuit and creamy chocolate, crunchy pecan, dark chocolate mousse from Santo Domingo 70%.*
- Figue rôtie au vinaigre balsamique, crémeux noisette, sablé breton** 12 €  
*Roasted fig with balsamic vinegar, hazelnut cream, shortbread biscuit*

---

## 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 Vieilles Vignes · Domaine Masse	2021	9 €
Brouilly Les Eronnes · Romain Jambon	2021	10 €
EncOR pays des collines rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2017	11 €
Saint Joseph Vieilles Vignes · Domaine Thomas Farge	2019	13 €

### VINS BLANCS • WHITE WINES

Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2018	8 €
Côtes du Rhône AOP · Redonne BIO Jean Luc colombo .	2020	9 €
Saint Véran les Climats BIO · Domaine des Poncetys	2021	8 €
Macon Solutré · Domaine Renaud	2021	10 €
Cuvée Mathilde IGP Ardèche · Domaine Vigier	2019	10 €

### VINS ROSÉS • ROSÉS WINES

Figuière BIO Cuvée « Première » · Côtes de Provence · Famille Combard	2021	10 €
---	------	------

## CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

Frèrejean Frères « Premier Cru »	14 €	85 €
Bollinger Cuvée Spéciale	18 €	115 €
Bollinger Rosé		145 €
Ayala Rosé	20 €	120 €
Abelé 1757 Blanc de Blancs	22 €	130 €
Deutz Brut Classic	16 €	105 €
« 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		175 €

### LES VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

Millésimes 75 cl

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP BIO · La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo	2021	35 €
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

## LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes

75 cl

### BEAUJOLAIS

Brouilly Les Eronnes · Romain Jambon	2021	43 €
Morgon Corcelette AOP BIO · Domaine des Marrans	2019	45 €
Saint Amour AOP · Jean-Paul Brun	2021	46 €
Fleurie "La Madone" BIO · Domaine les deux flèches	2020	41 €
Moulin à vent "Les Greneriers" BIO · Domaine les deux flèches	2020	46 €

### BOURGOGNE

Bourgogne Pinot noir vieilles vignes · Domaine Masse	2021	40 €
Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou AOP · Domaine Larue	2019	69 €
Mercrey 1er Cru, Clos l'Eveque AOP · Domaine Maurice Protheau	2019	73 €
Civry 1er Cru en Veau AOP · Domaine Fabrice Masse	2020	63 €
Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau AOP · Domaine Claude Nouveau	2020	84 €
Chassagne Montrachet AOP · Domaine Larue	2020	85 €
Côte de Nuits-Villages, Clos Belle Marguerite AOP · Domaine Chanson	2018	80 €
Maranges · Domaine Claude Nouveau	2019	61€
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	86 €
Gevrey Chambertin AOP · Domaine Chanson	2016	133 €
Chambolle Musigny · Domaine Arlaud	2020	128 €
Nuit Saint George · Domaine Arlaud	2019	155€
Savigny les Beaune Clos des Godeaux · Domaine Drouhin	2020	105€
Pernand- Vergelesses 1er Cru les Vergelesses · Domaine Chanson	2014	105€

### VALLÉE DU RHÔNE

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	42 €
Cornas Terres brûlées BIO AOP · Jean-Luc Colombo	2017	95 €
Crozes Hermitage Les Pontaix AOP · Domaine Laurent Fayolle	2019	65 €
Saint Joseph Cuvée Caroline · Louis Chèze	2020	59 €
Saint Joseph vieilles vignes · Domaine Thomas Farge	2019	62 €
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	2020	89 €
Saxeolum Pays des Collines Rhodaniennes IGP · Louis Chèze	2019	106 €
EncOR pays des collines rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2017	48 €
Ermitage Vieilles Vignes · Philippe et Vincent Jaboulet	2013	115€



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	112 €
Côte Rôtie Promesse AOP · Christophe Pichon	2020	110 €
Côte Rôtie La Madinière AOP · Yves Cuilleron	2020	150 €
Côte Rôtie AOP · Jean-Paul Jamet	2017	193 €
Côte Rôtie Ampodium AOP · Domaine Rostaing	2019	160 €

## LES VINS BLANCS · WHITE WINES

Millésimes 75 cl

### BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes · Domaine Renaud	2020	61 €
Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2018	36 €
Santenay « Le Chainey » AOP · Domaine Claude Nouveau	2020	69 €
Chablis AOP · Domaine Gérard Trambly	2021	60 €
Chablis 1er Cru AOP Beauroy · Domaine Gérard Trambly	2019	78 €
Mercurey « Les Ormeaux », Château d'Étroyes AOP · Domaine Maurice Protheau	2018	53 €
Saint Véran les Climats · Domaine des Ponceyts	2021	39 €
Macon Soluté · Domaine Renaud	2020	42 €
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	76 €
Auxey Duresses AOP · Domaine Henri Latour et Fils	2020	77 €
Saint Véran Le Clos du Château BIO · Domaine Des Ponceyts	2021	43 €
Meursault Genevrières · Bouchard Père et Fils	2016	160 €
Beaune 1er Cru Saint-Landry · Bouchard Père et Fils	2017	140 €
Corton -Vergennes Grand Cru · Domaine Chanson	2013	185 €
Beaune Clos des Mouches · Domaine Chanson	2011	130 €

### 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	2020	81 €
Condrieu Pagus Luminis AOP · Louis Cheze	2020	74 €
Saint Joseph Ro-Rée AOP · Louis Cheze	2021	58 €
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 €
Ermitage Vieilles Vignes · Philippe et Vincent Jaboulet	2013	90 €



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9