

FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi midi de 12h à 14h30

Plat du Jour 15 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19 €

Entrée + Plat + Dessert 21 €

ENTRÉES

Oeufs fermier Bio Mayonnaise	7 €
Artichaut entier, vinaigrette	11 €
Courgette rôtie, chèvre frais et crème verte	12 €
Pâté en croûte maison	12 €
Thon rouge cru et avocat, olive, et petit épeautre (selon arrivage) <i>Thon rouge de ligne Méditerranéen pêché par Damien Muller</i>	14 €
Carpaccio de saumon, vinaigrette miso et passion	14 €

SALADES

Caesar Parmesan, salade Romaine, poulet, croûtons, sauce légère aux anchois	14 €
Légumes grillés et Burratina	14 €
Tomates anciennes et Burratina	14 €
Du Pond Roquette, melon, pastèque, chèvre frais et Serrano	12 €

POISSONS

Cabillaud froid Mayonnaise herbes et Macédoine	22 €
Tartare de Daurade coco, mangue et citron vert	19 €
Steak de thon rouge (selon arrivage) <i>Thon de Ligne de Méditerranée pêché par Damien Muller Maître pêcheur</i>	27 €

VIANDES

Tartare de boeuf préparé par nos soins	19 €
Noix d'entrecôte d'argentine et beurre persillé (250g)	27 €
Suprême de volaille jus au thym, gel citron et verveine	19 €

**Accompagnements au choix :
Pommes frites maison / Légumes grillés / Salade**

Tous nos produits maraîchers viennent de nos régions

FROMAGES //

1/2 Saint Marcellin Maison Cellierier	4,8 €
Saint Marcellin entier Maison Cellierier	8 €
Chèvre frais des Monts du Lyonnais Chèvrerie de Malacombe	7 €

DESSERTS //

Moelleux au chocolat, crème épaisse à la vanille	8 €
Brioche à l'abricot, caramel	8 €
Salade de fruits rouges, parfait glacé à la chartreuse	9 €
Biscuit madeleine, crème à l'huile d'olive et romarin, gel citron	8 €
Café des Gourmands	9 €

GLACES //

Fraisier Melba Fraises fraîches, sorbet fraise, glace vanille, Chantilly, coulis fraise	13 €
Chocolat liégeois Glace chocolat, glace vanille, glaçage chocolat, Chantilly, amandes	12 €
Colonel 2 boules citron, 2 cl vodka	14 €
Tarte citron Sorbet citron, sorbet citron vert, sablé breton, Chantilly, amandes	12 €
Pistachio Glace chocolat, glace pistache, glaçage chocolat, Chantilly	12 €

COUPES AU CHOIX //

1 boule	3 €
2 boules	5,5 €
3 boules	8 €

Parfums Glace :

Chocolat / pistache / vanille / caramel / café

Parfums Sorbet :

Fraise / citron / citron vert / ananas / framboise /
passion / mangue / coco

Supplément : 1 €

Chantilly / glaçage chocolat / caramel / fruits rouges

VINS AU VERRE 12cl 46cl

ROUGES (AOC / AOP) //

Côtes-du-Rhône <i>Les Magerans</i>	4,5 €	14 €
Brouilly <i>Dom. Piron</i>	6 €	22 €
Crozes-Hermitage <i>« Terroirs de Chassis », Dom. Gille Robin</i>	6 €	22 €
Saint-Joseph <i>Empreinte - Dom. Chante-Perdrix</i>	7 €	28 €

BLANCS (AOC / AOP) //

Mâcon Villages <i>Cave de Cléssé</i>	4,5 €	14 €
Côtes-de-Gascogne <i>St André - Dom. de Joy</i>	5,5 €	20 €
IGP Viognier <i>Vin de Pays d'Oc</i> <i>Dom. Delas</i>	6 €	21 €

ROSÉS //

AOP Côtes de Provence		
Saint M - Château Saint Maur	5 €	16 €
Minuty Prestige	8 €	-

APÉRITIFS //

Kir cardinal 12cl	4,50 €
Kir royal 12cl	10,00 €
Campari / Suze 6cl	4,70 €
Martini : Rosso / Bianco / Fiero 6cl	4,70 €
Martini Riserva Rubino / Ambratto 6 cl	6,00 €
Porto rouge 6cl	4,70 €
Champagne Malard 12cl	10,00 €

ANISÉS //

Raki Duze (Turquie) 3cl	5.50 €
Arak El Massaya (Liban) 3cl	12 €
Ouzo Tirnavou (Grèce) 3cl	5.50 €
Pastis Larusée (Suisse) 3cl	12 €
Pastis Henri Bardouin (France) 3cl	6 €
Pastis de Ré (Ile de Ré) 3cl	8 €
Berger blanc (France) 3cl	4,50 €
Pti bleu (France) 3cl	4,50 €
Casanis (France) 3cl	4,50 €
Ricard (France) 3cl	4,50 €
Pastis 51 (France) 3cl	4,50 €

DIGESTIFS 4 cl //

Get 27 / Get 31	8,00 €
Jagermeister	10,00 €
Baileys / Limoncello	8,00 €
Chartreuse Verte / Poire William's, Mirabelle	10,00 €
Baron Otard VSOP	12,00 €
Bas Armagnac Dartigalongue 15 ans	12,00 €

EAUX // 75 cl

San Pellegrino / Aqua Pana	6,00 €
Chateldon	8,00 €

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.