



C'EST AUSSI

- ❖ *Des prix cavistes à emporter, des conseils d'achat... Vous avez aimé une bouteille, vous cherchez un millésime...*
- ❖ *Une invitation à la rencontre de vignerons lors des soirées dégustations. Laissez nous votre mail pour recevoir le programme.*
- ❖ *Une idée cadeau : des bons pour une bouteille, un repas.*
- ❖ *Nos prix sur carte s'entendent taxes et service compris.*

SAVE THE DATE

- ❖ *31 octobre fêtons Halloween! Des bondons et mieux encore pour tous ceux qui seront déguisés!*

TAPAS

ET PLANCHES



Nos tapas bistronomique par le chef F. Bellivier

Côté salé

- Croque Monsieur revisité à la truffe 9 €
Toasted ham and cheese sandwich revisited
- Pavé d'agneau (Eu) confit, cuisson 6h, et son jus infusé au thym...13 €
Lamb keypad (Eu) candied, cooking 6 hours and thyme juice
- Cassolette d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail 12 €
Cassolette of Burgundy Snails with garlic cream
- Risotto crémeux parmesan, curry, crevettes sautées et chorizo..... 14 €
Parmesan risotto, curry, fried shrimp and chorizo
- Croustillants de Gambas sauce Thai maison..... 11 €
Crispy Prawns Sauce Thai home made
- Foie gras de canard chutney de pomme et raisin de Corinthe.....18 €
Duck foie gras home made and chutney of apple and dried currants
- Ravioles du Dauphiné façon chef..... 11 €
Ravioli of Dauphiné chief way

Côté sucré

- Pain d'épices glacé au Grand Marnier..... 9 €
Ice gingerbread and the Grand Marnier
- Tarte praline..... 8 €
Praline pie
- Crème brûlée du moment 7 €
Crème brûlée of the moment

Nos planches:

- Petite charcuterie(100g)..... 7 €
Small plate of dried meats
- Petite fromage(100g)..... 7 €
Small plate of cheese
- Saint Marcellin.....5 €
Saint Marcellin
- Petite légumes confits(150g).....7 €
Small plate of candied vegetables
- Petite assiette de truite marinée à l'aneth(100g)..... 8 €
Little plate of trout marinated raw dill
- Grande fromages* ou charcuterie ou légumes confits(300g).....17 €
Large plate of cheese or dried meats or candied vegetables
- Grande assiette de truite marinée à l'aneth (300g)..... 24 €
Large plate of trout marinated raw dill
- Cecina IGP 7 mois d'affinage (100g), parmesan et pignons... ..12 €
Cecina IGP 7 months of refining (100g), Parmesan cheese and pine nuts
- Jambon cru ardéchois (100g)..... 10 €
Ardèche cured ham (100g)
- Jambon blanc truffé(100g)..... 9 €
White ham truffled
- Saucisson à la truffe (100g).....12 €
Sausage of meats farmer (Italian with seeds of dill)

- A mixer au choix (400g).....24 €
To be mixed

Fromages affinés/ Cheese*

Charcuterie/ dried meats

Truite marinée/ trout marinated raw dill

Légumes confits/ Candied vegetables

* Affinés par Marie Quatrehomme MOF/ Refined Marie Quatrehomme MOF

Vins
au verre

SAVOUREZ

L'INNATENDU

le coup de coeur de
Manon en blanc ou
80% de la carte accessible au verre!

Domaine Vernay

**IGP des
Collines
Rhodaniennes**

wine
not?

**Le Pied de
Samson**

*Sec
Florale, fruits blancs
Richesse*

100% viognier

Belle dégustation

*Verre 12cl: 9,50 €
Bouteille 75 cl: 49 €*



Vins
au verre

SAVOUREZ

L'INNATENDU

le coup de coeur de
Mahon en rouge ou
80% de la carte accessible au verre!

Domaine Charles Audoin AOC Marsannay

*Bourgogne Côte
Pinot Noir*

wine
not?

de Nuits 100%

*Marsannay un
Gevrey- Chambertin*

village voisin de

Cerise, finesse et élégance

Belle dégustation

Verre 12cl: 11 €

Bouteille 75 cl: 59 €



LES DIGESTIFS

Cognac Raymond Ragnaud 4cl:

| | |
|---|------|
| <i>Grande Champagne réserve 1er Cru</i> | 15 € |
| <i>Grande Champagne vieille réserve 1er Cru</i> | 20 € |
| <i>Grande Champagne XO 1er Cru</i> | 25 € |
| <i>Grande Champagne Hors d'Age 1er Cru</i> | 30 € |
| <i>Ti pouss café (le café de votre choix et 2cl de Cognac Raymond Ragnaud Grande Champagne réserve 1er Cru)</i> | 8 € |

Chartreuse 4cl:

| | |
|--|------|
| <i>Verte</i> | 7 € |
| <i>Jaune</i> | 7 € |
| <i>Chartreuse 1605- Liqueur d'élixir</i> | 8 € |
| <i>MOF</i> | 9 € |
| <i>Neuvième centenaire</i> | 11 € |
| <i>Verte Carbonne</i> | 13 € |
| <i>VEP Verte</i> | 14 € |
| <i>VEP Jaune</i> | 14 € |
| <i>Tarragone 1975 2cl:</i> | 60 € |

Mette 4cl:

| | |
|---|--------|
| <i>Liqueur de feuille de menthe</i> | 6 € |
| <i>Liqueur de citron</i> | 6 € |
| <i>Eau de vie de gingembre</i> | 8 € |
| <i>Eau de vie Prunelle sauvage</i> | 9 € |
| <i>Eau de vie de Kirsh</i> | 9,50 € |
| <i>Eau de vie Framboise</i> | 10 € |
| <i>Eau de vie Poire</i> | 10 € |

Cazottes 4 cl:

| | |
|---------------------------------------|-----|
| <i>Liqueur de Folle Noire</i> | 8 € |
| <i>Liqueur de coing sauvage</i> | 9 € |

Marc de Bourgogne 4cl:

Domaine de la Romanée Conti année 2000 30 €

Bourbon 4cl:

Marker's Mark.....9 €

Evan Williams Single Barrel 2004.....10 €

Rhum 4 cl:

Rhum Chantal Comte cuvée Caribaea (rhum Martinique blanc).....8 €

Rhum Chantal Comte cuvée La Tour de l'Or 2001.....22 €

Diplomatico.....9 €

Rhums arrangés.....8 €

Sélection Cave Gilles Grangier:

Rhum Transcontinental rhum line Fidji 2009.....11 €

Rhum Transcontinental rhum line Panama 2010.....8 €

Rhum Transcontinental rhum line Jamaica WP2006.....12 €



Whisky et Mezcal 4 cl:

Isle of Jura 10 ans.....8 €

Ancestor's Blended 8 ans.....6 €

Ancestor's Islay Bourbon Cask.....9 €

Ancestor's Speyside Bourbon Cask.....9 €

Whisky Nikka Coffey Grain9 €

Clynelish 14 ans d'âge.....9 €

Benriach 1997 Eilan Gillan.....10 €

Big Peat Islay Blended.....12 €

Glenlivet 21 ans.....19 €

Armagnac Laubade

*2cl** 4 cl

| | |
|--|-------------|
| Laubade 1966 Armagnac | 11 €/21 €** |
| <i>Belle couleur ambrée, note de pruneau et de rancio.</i> | |
| Laubade 1967 Bas Armagnac | 11 €/21 €** |
| <i>Très bonne rondeur en bouche, très bel équilibre boisé/vanillé.</i> | |
| Laubade 1968 Armagnac | 11 €/21 €** |
| <i>Léger parfum de vanille, très bonne rondeur, amplitude forte.</i> | |
| Laubade 1970 Bas Armagnac | 10 €/19 €** |
| <i>Ambré foncé, arôme de noix de coco, fondu et voluptueux en bouche</i> | |
| Laubade 1971 Armagnac | 10 €/19 €** |
| <i>Nez intense de pruneau, bouche très ronde et très souple avec un boisage fondu.</i> | |
| Laubade 1972 Bas Armagnac | 10 €/19 €** |
| <i>Nez très fruité avec des arômes de raisin</i> | |
| Laubade 1973 Bas Armagnac | 10 €/19 €** |
| <i>Des tannins présents, élégants, enrobés par des notes de prune et de vanille</i> | |
| Laubade 1976 Bas Armagnac | 9 €/17 €** |
| <i>Boisée avec des notes de vanille et pruneaux. Bouche très fine</i> | |
| Laubade 1977 Armagnac | 9 €/17 €** |
| <i>Notes d'amandes grillées et de rancio, grande finesse tannique.</i> | |
| Laubade 1980 Bas Armagnac | 8 €/15 €** |
| <i>Fruit sec et amande, bouche intense et épicée.</i> | |
| Laubade 1982 Bas Armagnac | 8 €/15 €** |
| <i>Acajou brillant, amande et fraîcheur au nez, épicé en bouche.</i> | |

Et beaucoup d'autres demandez conseil à notre sommelière!



Sans alcool

Les Eaux:

| | |
|---------------------------------|-----|
| <i>Orezza 1 litre</i> | 8 € |
| <i>Orezza 50 cl</i> | 4 € |
| <i>St Georges 1 litre</i> | 8 € |
| <i>St Georges 50 cl</i> | 4 € |

Jus de fruit

| | |
|---|-----|
| <i>Jus de fruit Millat au choix 33 cl</i> | 7 € |
|---|-----|

Cafés ou Déca Gonéo.....1,90 €

- *Un blend le généreux*

- *Origines pures:*

Inde Malabar (intense)

Nicaragua Dipilto (frais)

- *Déca: Mexique altura*

- *Ti pouss café*8 €

(le café de votre choix et 2cl de Cognac Raymond Ragnaud Grande Champagne réserve 1er Cru)

Thé

Thé Mariage Frère au choix5,80 €

IDÉE

CADEAU

EN TOUTES

CIRCONSTANCES ET SUR

MESURE!

BON pour...

♥ |

De : Pour :

Valable jusqu'au : |

