



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

- ❖ *10 avril Soirée vigneronne: dégustation vallée du Rhône Septentrionale à partir de 19h.*

Seront présents:

- *Domaine de Boisseyt*
- *Domaine Champagneux*
- *Domaine Clusel-Roch*
- *Domaine Gerin*

Possibilité d'acheté prix domaine ce jour là.

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 poêlé, mangue et réduction de Porto rouge.... 18 €
Seared duck foie gras, mango and reducing red Porto
- Ravioles du Dauphiné à la crème de Safran..... 11 €
Ravioli of Dauphiné Saffron cream

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
- Légumes marinés et sauce à dipper (200g)..... 8 €
Pickled vegetables and dipping sauce
- Petite assiette de truite marinée à l'aneth(100g)..... 8 €
Little plate of trout marinated raw dill
- Grande fromages* ou charcuterie (300g).....17 €
Large plate of cheese or dried meats
- 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 Serrano réserve 14 mois d'affinage (100g)..... 10 €
Serrano Ham reserve 14 months of ripening (100g)
- Jambon blanc truffé(100g)..... 9 €
White ham truffled
- Saucisson à la truffe (100g).....12 €
Sausage of meats truffled

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

Fromages affinés/ Cheese*

Charcuterie/ dried meats

Truite marinée/ trout marinated raw dill

Légumes marinés/ Pickled 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: 10 €
Bouteille 75 cl: 52 €*



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>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 €

Diplomatico.....9 €

Rhums arrangés.....8 €

Sélection Cave Gilles Granger:

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

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

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



Whisky 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 €**

Belle couleur ambrée, note de pruneau et de rancio.

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 €

