



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



bistronomie

Nos tapas bistronomique

par le chef F. Bellivier

Côté salé

- Croque Monsieur revisité à la truffe 9 €
Toasted ham and cheese sandwich revisited
- Accras et sauce Thaï..... 12 €
Cod fritters and Thaï sauce
- Cassolette d'escargots et sa crème provençale relevée au piment d'Espelette..... 13 €
Cassolette of snails and its Provençal cream with Espelette pepper
- Sardines de Galice et sa sauce vierge et rillettes..... 12 €
Galician Sardines with Virgin Sauce and Rillettes
- Trio du chef: caviar de poivrons, rillettes de thon au curry et caviar d'aubergine.....9 €
Chef's Trio: bell pepper caviar, curry tuna rillettes and eggplant caviar
- Burrata 250g.....9 €
- Burrata truffée (2x120g).....10 €
- Crespeou provençal8 €

Côté sucré

- Salade de fruits au vinaigre de Grenade.....6 €
Granada Vinegar Fruit Salad
- Moelleux au chocolat..... 7 €
Chocolate fondant
- Crème brûlée à la vanille..... 7 €
Vanilla crème brûlée
- Gaufres liégeoises (sauce chocolat et chantilly mascarpone) 6,50 €
Liège waffles (chocolate sauce and whipped mascarpone)

Nos planches:

- Petite charcuterie (100g)..... 7 €
Small plate of dried meats
 - Petite fromage (100g)..... 7 €
Small plate of cheese
 - L'assiette Weegetal du marché et sa sauce à dipper (200g)..... 12 €
Assortiment de légumes marinés/variety of pickled vegetables
 - Crevettes marinées à l'ail (100g)..... 9 €
Shrimps marinated in the garlic
 - Grande fromages* ou charcuterie (300g).....17 €
Large plate of cheese or dried meats
 - Jambon Serrano réserve 14 mois d'affinage (100g)..... 10 €
Serrano Ham reserve 14 months of ripening (100g)
 - Jambon blanc truffé de Sorrentino (100g)..... 9 €
White ham truffled
 - Saucisson à la truffe de Sorrentino (100g).....12 €
Sausage of meats truffled

 - A mixer au choix (400g).....25 €
To be mixed
Fromages affinés/ Cheese*
Charcuterie/ dried meats
Crevettes marinées à l'ail/ Shrimps marinated in the garlic
Crespeaou provençal/
- * 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 Manon
en rouge ou 80% de la carte accessible au
verre!

Domaine Mee Godard

AOC MORGON

« Côte de

Py »

*Parcelle Côte de
Py*

wine
not?

*Cru du
Beaujolais*

*Charnu, caractère
Fruité, florale*

100% Gamay

*1er millésime du domaine
en 2013*

Belle dégustation

Verre 12cl: 9 €

Bouteille 75 cl: 47 €



LES DIGESTIFS

Cognac Raymond Ragnaud 4cl:

<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 vieille réserve 1er Cru)</i>	11 €

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 €

Bourbon 4cl:

<i>Marker's Mark</i>	9 €
<i>Evan Williams Single Barrel 2004</i>	10 €

Rhum 4 cl:

<i>Rhum Chantal Comte cuvée Caribaea (rhum Martinique blanc)</i>	8 €
<i>Diplomatico</i>	9 €
<i>Rhums arrangés</i>	8 €
<u><i>Sélection Cave Gilles Granger:</i></u>	
<i>Rhum Transcontinental rhum line Fidji 2009</i>	11 €
<i>Rhum Transcontinental rhum line Jamaica WP2006</i>	12 €



Whisky 4 cl:

<i>Isle of Jura 10 ans</i>	8 €
<i>Ancestor's Blended 8 ans</i>	6 €
<i>Ancestor's Islay Bourbon Cask</i>	9 €
<i>Ancestor's Speyside Bourbon Cask</i>	9 €
<i>Whisky Nikka Coffey Grain</i>	9 €
<i>Clynelish 14 ans d'âge</i>	9 €
<i>Benriach 1997 Eilan Gillan</i>	10 €
<i>Big Peat Islay Blended</i>	12 €
<i>Glenlivet 21 ans</i>	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 €**
Très bonne rondeur en bouche, très bel équilibre boisé/vanillé.

Laubade 1968 Armagnac.....11 €/21 €**
Léger parfum de vanille, très bonne rondeur, amplitude forte.

Laubade 1970 Bas Armagnac.....10 €/19 €**
Ambré foncé, arôme de noix de coco, fondu et voluptueux en bouche

Laubade 1972 Bas Armagnac.....10 €/19 €**
Nez très fruité avec des arômes de raisin

Laubade 1973 Bas Armagnac.....10 €/19 €**
Des tannins présents, élégants, enrobés par des notes de prune et de vanille

Laubade 1976 Bas Armagnac.....9 €/17 €**
Boisée avec des notes de vanille et pruneaux. Bouche très fine

Laubade 1977 Armagnac.....9 €/17 €**
Notes d'amandes grillées et de rancio, grande finesse tannique.

Laubade 1980 Bas Armagnac.....8 €/15 €**
Fruit sec et amande, bouche intense et épicée.

Laubade 1982 Bas Armagnac.....8 €/15 €**
Acajou brillant, amande et fraîcheur au nez, épicé en bouche.

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*11 €

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

Thé

Thé Mariage Frère au choix5,80 €

