

À LA CARTE

À PARTAGER... OU PAS

PLATS

8 escargots de Bourgogne 13€

Planche de charcuterie ibérique & saucisson maison Moiroud 13€
XL 22€

Nems de gambas à la menthe fraîche 12,50€

2 PIÈCES, LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE TAIL RELEVÉ

ENTRÉE

Œuf poché en meurette 12€

Hareng Fumé 14€
POMMES VAPEUR, OIGNONS, HUILE D'OLIVE VIERGE

Poireaux mimosa 9€

Saumon Gravlax à l'aneth fait maison 12€

Salade de poulpe 13€ / PLAT 24€
POMMES GRENAILLE, OIGNONS, TOMATES CERISES, ROQUETTE, CROÛTONS

Salade César 13€ / PLAT 19€
LAITUE ROMAINE, CARPACCIO DE PARMESAN, BLANC DE VOLAILLE, CROÛTONS DORÉS

Melon & jambon cru Serrano 12€

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans)

1 plat + 1 dessert + 1 boisson

PLATS

Ravioles du Dauphiné gratinées aux morilles - Linguine au beurre ou Alle Vongole - Faux-filet, pommes au four

DESSERTS

2 boules de glace - Tarte Tatin

Magret de canard 23€
SERVI ROSÉ, CAROTTES & NAVETS

Filet de bar 24€
FONDUE DE POIREAUX AU BEURRE

Ravioles du Dauphiné gratinées aux morilles 19€

Poulpe à la méditerranéenne 24€
TOMATE CERISES, POIVRONS, OIGNONS, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES, HUILE D'OLIVE

Faux-filet de bœuf 23€
GRATIN DAUPHINOIS

Linguine alle Vongole 19€

Tartare de bœuf 22€
SALADE VERTE, POMMES GRENAILLE, JAUNE D'ŒUF, OIGNONS, CORNICHONS, CÂPRES

Souris d'agneau 500g 27€
CUISSON 7H EN COCOTTE, JUS DE VEAU, CAROTTES, ÉCHALOTES, POMME AU FOUR

DESSERTS

Tarte Tatin, Glace vanille 7€

Panna Cotta, fruits rouges 7€

Bocal de fruits de saison 6,50€

Crème brûlée 7€

Café gourmand 8,50€

FROMAGE

Demi Saint-Marcellin 5,50€
(Mère Richard)

Comté fruité affiné 5,50€



APÉRITIFS

MARTINI ROUGE	5€
MARTINI BLANC	5€
RICARD 2CL	4€

SOFT

COCA-COLA	5€
<small>33CL</small>	
COCA-COLA ZÉRO	5€
<small>33CL</small>	
SWHEPPES	5€
<small>TONIC, AGRUME, POMELO, HIBISCUS, GINGER</small>	
ORANGINA	5€
FUZTEA	5€
JUS DE FRUIT SIGNATURE ANDROS	5€
<small>ORANGE YUZU, ANANAS-CITRON VERT, POMME-VERVEINE, ABRICOT-ROMARIN-FRAISE-BASILIC, TOMATE-MENTHE</small>	
REDBULL	5€
DIABOLO	5€
EAU POTABLE MICROFILTRÉE	5€
EAU POTABLE PÉTILLANTE MICROFIBRÉE	5€

BIÈRES

	25CL	50CL
MONTBLANC "CRISTAL"	5€	8€
<small>BIÈRE BLONDE - PRESSION</small>		

VINS AU VERRE

VERRE DE VIN BLANC OU ROUGE	7€
--------------------------------	----

COCKTAILS 13 €

DAIKIRI

RHUM HAVANA, SUCRE DE CANNE,
JUS DE CITRON

SEX ON THE BEACH

VODKA, CRÈME DE PÊCHE, JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS,
SIROP DE FRAISE

MOSCOW MULL

CITRON VERT, GINGER BEER, CODKA

BLOODY MARY

JUS DE TOMATE, VODKA ABSOLUT, JUS DE CITRON, TABASCO

MARGARITA

TEQUILA ALMECA, COINTREAU, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE

EXPRESSO MARTINI

LIQUEUR DE CAFÉ, VODKA, ESPRESSO



DIGESTIFS

GET 27	7€
GET 31	7€
BAILEY'S	7€
CHARTREUSE VERTE/ JAUNE	8€
JAGERMASTER	8€
LIMONCELLO	7€

BOURBON

	VERRE
FOUR ROSES "SMALL BATCH"	12€

VODKA

	VERRE	BOUTEILLE
ABSOLUT	7€	100€
BELVEDERE ★	10€	130€

Merveilleux mariage sucré salé
vanille et poivre noir
+ 3,5 € avec red bull

COGNAC

HENESSY VS	14€
MARTELL XO ★	18€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO-DECA	2,50€
CAPUCCINO	4€
THÉ, INFUSION	4€

WHISKY

	VERRE	BOUTEILLE
BLENDÉD JOHNY WALKER RED LABEL SINGLE MAT	7€	90€
THE GLENLIVET	12€	
GLENMORANGIE	12€	
ABERLOUR A'BUNADH ★ ALBA	18€	

GIN

	VERRE	BOUTEILLE
BOMBAY SAPHIRE MONKEY 47 ★	11€ 14€	110€ 140€
Les notes poivrées équilibrés par une fraîcheur citronnée et herbacée donnent une harmonie unique		
KI NO BI KYOTO DRY GIN	15€	150€

RHUM

	VERRE	BOUTEILLE
CAPTAIN MORGAN BACCARDI AMBRÉ EMINENTE ★	7€ 7€ 12€	90€ 90€
Esthétique d'un rhum cubain traditionnel avec de belles notes gourmande vanillées et épicées pour un final chocolaté fumé		

TEQUILA

	VERRE	BOUTEILLE
OLMECA SILVER VOLCAN PATRON	7€ 10€ 14€	90€ 110€ 160€

★ suggestion du domaine

Domaine des séquoias - 190 route de boussieu 38300 Ruy - Montceau - www.domaine-sequoias.fr - 04 65 84 53 84

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris