



NOS PLANCHES ET ARDOISES À PARTAGER

8 escargots de Bourgogne	13€
Planche de charcuterie ibérique & saucisson maison Moiroud	13€ / 22€ XL
Duo de fromages <i>SAINT-MARCELLIN</i> DE LA MÈRE RICHARD ET COMTÉ FRUITÉ AFFINÉ 24 MOIS	14€
Crevettes tempura, anneaux d'encornets, mayonnaise et citron	15€
Samoussas de légumes, briques feuilletée à la fêta, persil, sauce news	18€
Planche de magret de canard avec sa sauce, pomme de terre grenailles	19€
Planche de faux-filet dégraissé, pomme de terre grenailles	19€
Saumon gravlax fait maison	18€
Poulpe à la gallega	20€

À LA CARTE

ENTRÉE

Œuf poché en meurette	12€
Hareng Fumé <i>POMMES VAPEUR, OIGNONS, HUILE D'OLIVE VIERGE</i>	14€
Saumon Gravlax à l'aneth fait maison	12€
Salade de poulpe 13€ / PLAT 24€ <i>POMMES GRENAILLE, OIGNONS, TOMATES CERISES, ROQUETTE, CROÛTONS</i>	
Salade César 13€ / PLAT 19€ <i>LAITUE ROMAINE, CARPACCIO DE PARMESAN, BLANC DE VOLAILLE, CROÛTONS DORÉS</i>	
Melon & jambon cru Serrano	12€

PLATS

Magret de canard <i>SERVI ROSÉ, CAROTTES & NAVETS</i>	23€
Filet de bar <i>FONDUE DE POIREAUX AU BEURRE</i>	24€
Ravioles du Dauphiné gratinées aux morilles	19€
Poulpe à la méditerranéenne <i>TOMATE CERISES, POIVRONS, OIGNONS, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES, HUILE D'OLIVE</i>	24€
Faux-filet de bœuf <i>GRATIN DAUPHINOIS</i>	23€
Linguine alle Vongole	19€
Tartare de bœuf <i>SALADE VERTE, POMMES GRENAILLE, JAUNE D'ŒUF, OIGNONS, CORNICHONS, CÂPRES</i>	22€
Souris d'agneau 500g <i>CUISSON 7H EN COCOTTE, JUS DE VEAU, CAROTTES, ÉCHALOTES, POMME AU FOUR</i>	27€

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 (Mère Richard)	5,50€
Comté fruité affiné	5,50€

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans) **15€**
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



APÉRITIFS

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

SOFT

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

BIÈRES

	25CL	50CL
MONTBLANC "CRISTAL"	5€	8€
BIÈRE BLONDE - PRESSION		

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 CHAUDS

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

WHISKY

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

GIN

	VERRE	BOUTEILLE
BOMBAY SAPHIRE	11€	110€
MONKEY 47 ★	14€	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	7€	90€
BACCARDI AMBRÉ	7€	90€
EMINENTE ★	12€	

Esthétique d'un rhum cubain traditionnel
avec de belles notes gourmande vanillées
et épicées pour un final chocolaté fumé

TEQUILA

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