



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 nems	18€
Planche de magret de canard avec sa sauce, pomme de terre grenailles	19€
Planche de faux-filet, pomme de terre grenailles	19€
Saumon gravlax fait maison	18€
Poulpe à la gallega	20€

À LA CARTE

ENTRÉE

Burrata crémeuse 16€
TOMATE COEUR DE BOEUF, SAUCE PESTO

Thon mi cuit 16€ / PLAT 26€
CAPONATA DE LÉGUMES ET CRÈME
BALSAMIQUE

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

DESSERTS

Tarte Tatin, Glace vanille 7€
(10 min d'attente)

Panna Cotta, fruits rouges 7€

Bocal de fruits de saison 6,50€

Crème brûlée 7€

Café gourmand 8,50€

LA TURBINE À SAVEURS

ALCOOL 11€

Colonel, Sorbet citron, vodka

Get frappé, Sorbet menthe, get 27

Williamine, Sorbet poire, eau de vie de poire

Limoncello, Sorbet citron, limoncello

SANS ALCOOL 9€

Coupe fraise melba, glace vanille, fraises fraîches,
chantilly

Coupe exotique, sorbet mangue, passion, coco,
fruit exotiques frais

Sorbet pièce : Vanille, Chocolat, Framboise, Citron, 3€
Fraise

PLATS

Supreme de poulet 26€
CRÈME DE CHOUX FLEUR PATATE À LA VAPEUR

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

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

FROMAGE

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

Comté fruité affiné 5,50€

MENU ENFANT (JUSQU'À 8 ANS) 15€ boissons inclus

PLATS

Ravioles du Dauphiné gratinées aux morilles - Linguine au beurre- 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€
<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

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

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

RHUM

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

TEQUILA

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