



ENTRÉES

- Tartelette de brocolis et gambas flambées 12€
- Ravioles d'escargots et pleurotes, crème de persil 14€
- Céleri rémoulade, radis, truite fumée et brousse 12€
- Œuf bio à la florentine et jambon truffé 10€
- Tartare de bœuf et salade romaine Petite faim 12€
Grande faim 19€

LE COIN DES BOWLS

Base de quinoa, chou rouge, carotte, grenade, avocat

- Œuf mollet 16€
- Aiguillettes de poulet pané 16€
- Gambas marinées 16€

LES ROSÉS

	12.5 cl	75 cl
Loire		
Val de Loire OVNI Rosé Domaine J. Mourat 2018	7€	26€
Provence		
Bandol Domaine Château de Pibarnon 2018	9€	44€

LES EFFERVESCENTS

	12.5 cl	75 cl
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée	11,90€	69€
Champagne Deutz Classic	12,50€	75€
Champagne Laurent-Perrier Millésimé 2007		115€
Prosecco	6,50€	34€

Vous n'avez pas terminé votre bouteille ? vous pouvez l'emporter !

LES BLANCS

	12.5 cl	75 cl
Bourgogne		
Saint-Véran Vieilles Vignes Domaine Chardigny 2017	8€	38€
Chablis 1er cru Côte de Léchet Domaine des Malandes 2017		54€
Beaujolais		
Beaujolais La Chanaise Domaine Piron 2018		29€
Vallée du Rhône		
Grignan les Adhémar Viognier Domaine Montine 2018	7€	26€
Savoie		
Vin de Savoie Montfarina Domaine Giacchino 2018		25€
Loire		
Val de Loire OVNI Blanc Domaine J. Mourat 2018	7€	26€
Coteaux du Layon, Nouvelles Confidences Le Fief Noir 2017	8€	31€

LES ROUGES

	12.5 cl	75 cl
Bourgogne		
Bourgogne Pinot Noir Domaine Laurent Cognard 2017	8€	36€
Bourgogne Savigny-les-Beaune Les Gollardes Domaine Justin Girardin 2017		49€
Beaujolais		
Brouilly Dominique Piron 2017	8€	34€
Vallée du Rhône Septentrionale		
Crozes Hermitage Caprice Christelle Betton 2017	8€	41€
Saint Joseph Silice Domaine Coursodon 2017	9€	56€
Côte-Rôtie Gallet Blanc Domaine François Villard 2016		89€
Vallée du Rhône Méridionale		
Côtes du Rhône Domaine Elodie Balme 2018	7€	29€
Château-Neuf-du-Pape Château Bois de Boursan 2016		69€

LES ROUGES

Savoie	12.5 cl	75 cl
Vin de Savoie Mondeuse Domaine Giachino 2018		36€
Languedoc - Roussillon		
Côtes du Roussillon Domiane Olivier Pithon 2018	7€	29€
Provence		
Côtes de Provence Grande Réserve Château de Saint-Martin 2016	9€	43€
Bordeaux		
Saint Emilion Grand Cru Château La Croix du Merle		59€

PLATS

Tournedos de rumsteck Montana 220 g, panais, jus cardamome	29€
Bœuf sauté à la citronnelle, légumes du moment	24€
Suprême de pintade basse température, raisin et champignons	22€
Dos de cabillaud au lait de coco, segments d'agrumes et pois gourmands	21€
Minute de saumon, légumes confits façon antipasti	19€
Burger de veau, pesto et frites maison	21€
Ravioles de Royan gratinées*	19€

*Non fait maison

DESSERTS

Cascade glacée aux cinq parfums : marron, figue, raisin, noix et mandarine	12€
Panacotta mandarine et julienne de carottes à la coriandre et au gingembre	8€
Tarte aux figues	8€
Poire Belle-Hélène	10€
Salade de fruits	8€
Moelleux Choco-coco Valhrona	8€
Café gourmand	9€
Dessert du jour	