



Le Semainier

Le Chef vous propose...

Entrées

Velouté Glacé de Chou-Fleur au Vinaigre de Kalamansi
Tartare de Crevettes Roses Marinées à l'Huile Citrino
Pousses d'Herbes Aromatiques & Gelée de Crustacés

Ou

Terrine de Foie Gras & Suprêmes de Caille aux Truffes
Bouquet de Salade aux Noisettes
Confiture d'Oignons rouges au vin du Beaujolais

Ou

Œuf Fermier en Meurette au Lard Paysan & Champignons des Monts d'Auvergne
Croûtons de Pain au Beurre

Plats

Dos de Bar cuit à l'unilatéral au Beurre Mousseux
Jeune Poireau à l'étuvé & frit, Girolles
Beurre Blanc à l'Estragon

Ou

Tournedos de Veau Français en croûte d'Amandes & Basilic
Gratin de Penne au Parmesan & Mascarpone

Ou

Quenelle d'Esturgeon Blanc, Sauce Nantua
Fricassée de Queues d'Ecrevisses & Tombée de Pousses d'Epinard



Desserts 10 Euros

Les desserts sont à choisir en prise de commande

Verrine aux Myrtilles Sauvage de Lozère, Biscuit Muffin
Mousse à la Fleur de Thym

Ou

Brunoise de Pommes Caramélisées façon Tatin
Arlette dorée à la Cassonade & son Sorbet Granny Smith

Ou

Succès Chocolat- Amande, Crème Anglaise à la Vanille de Madagascar
Glace au Praliné Noisette

Ou

Poire Pochée à la Vanille, Crémeux Praliné
Marmelade d'Oranges & son Sorbet

Ou

St Marcelin entier au Lait Cru IGP

Ou

Faisselle de Fromage Blanc avec Coulis de Fruits Rouges, Miel, ou Nature

NOS FORMULES

ENTREE / PLAT ou PLAT / DESSERT
au Choix dans le Menu Semainier
29 Euros (Hors Week End)

ENTREE / PLAT/ DESSERT
au Choix dans le Menu Semainier
38 Euros

Jeunes Convives
Poulet & Frites ou Pâtes au Beurre avec Dessert à la carte
18 Euros

Prix Net, Service Compris

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Uniquement à la Carte, non valable dans le Menu Semainier

LES ENTREES

Saumon Fumé au Bois de Hêtre à la Ficelle, Chiffonnade de Bulbe de Fenouil au Fumoir, Yuzu & Pain aux Céréales Toasté 18 €

Terrine de Lobes de Foie Gras de Canard & Fonds d'Artichauts en Compression, Salade de Jeunes pousses & Herbes Fraîches, Pain de Campagne Toasté 18 €

LES PLATS

Asperges Vertes Croquantes & Morilles Sautées, Œuf Parfait Sabayon Miel, Parmesan 22 €



Dos de Dorade Royale juste Snacké, Petite Ratatouille au Basilic Frais, Vinaigrette émulsionnée à l'Huile d'Amande 24 €

Filet de Bœuf Cuit au Sautoir, Fricassée de Shiitaké & Pomme Ana, Jus de Veau monté au Beurre, Infusion de Poudre de Cèpes 29 €

Tartare de Bœuf Charolaise assaisonné façon Thai au Curry Rouge & Basilic, Caramel Soja & Pomme de Terre Nouvelle Frites 24 €

Suprême de Volaille Fermière de l'Ain à la Crème d'Étrez & Morilles, Pointes d'Asperges & Riz Basmati 26 €

La Carte des Vins

BEAUJOLAIS BLANCS

75cl

2020 Beaujolais Clos de la Rochebonne Château Thivin 32 €

BOURGOGNES BLANCS

75cl

2017 Vire Clessé Meurgey-Crozes 36 €

2019 Saint Véran Gilles Morat 36 €

2017 Saint Véran La Combe des Roches Domaine de la Soufrandière 58 €

2019 Pouilly Fuissé Vignes du dessus Gilles Morat 54 €

2017 Bourgogne Chardonnay René Bouvier 40 €

2019 Rully sans nom Domaine Sarazin 52 €

2016 Santenay Vieilles Vignes Vincent Girardin 65 €

2017 Saint Aubin Domaine Langoureau 60 €

2018 Meursault sous la Velle Domaine Michelot 90 €

2018 Chablis Les grands Terroirs Samuel Billaud 42 €

VALLEE DU RHONE BLANCS

75cl

2019 Saint Joseph Lyeras Cuilleron 48 €

2018 IGP Collines Rhodanienne viognier Vins de Vienne 34 €

VALLEE DE LA LOIRE BLANCS

75cl

2018 Menetou Salon Domaine de Chatenoy 38 €

2019 Sancerre Domaine Vacheron 44 €

ALSACE BLANC LIQUOREUX

75cl

2016 Riesling Vendanges Tardives Didier Cardé 70 €

VINS ROSES

75cl

2017 Beaujolais Domaine du Vissoux Pierre Marie Chermette 29 €

2019 M Minuty Minuty 32 €

BEAUJOLAIS ROUGES

75cl

2018	Beaujolais l'Ancien	Jean Paul Brun	29 €
2019	Moulin à Vent	Pierre Marie Chermette	42 €
2019	Fleurie Garand	Pierre Marie Chermette	35 €
2018	Morgon	Marcel Lapiere	55 €
2019	Côte de Brouilly	Château Thivin	35 €
2019	Chiroubles Terroirs	Gilles Paris	32 €

VALLEE DU RHONE ROUGES

75cl

2019	Côtes du Rhône Plan de Dieu	Tourbillon	28 €
2019	Côtes du Rhône Petit Ours	Mathieu Barret	32 €
2019	Crozes Hermitage	Laurent Combier	44 €
2018	Saint Joseph Hedonism	Faury	40 €
2017	Saint Joseph Pierre Sèche	Cuilleron	48 €
2018	Châteauneuf du Pape Télégramme	Domaine du Vieux Télégraphe	65 €
2018	Côte Rôtie Madinière	Cuilleron	90 €
2018	IGP Collines Rhodanienne Heluicum	Vins de Vienne	55 €

BOURGOGNE ROUGES

75cl

2018	Gevrey Chambertin	Domaine Pierre Amiot	78 €
2015	Monthelie	Domaine Matrot	75 €
2016	Givry Clos du cellier aux moines	Domaine Thenard	36 €
2014	Santenay Beauregard	Vincent Girardin	56 €
2017	Beaune Prévole	Vincent Girardin	52 €

LANGUEDOC ROUGES

75cl

2017	Pic saint Loup le Roc des Mates	Château de Cazeneuve	65 €
2017	Faugères La Maison Jaune	Domaine Bardi d'Alquier	55 €

CHAMPAGNE

75cl

Duval Leroy Rosé	95 €
Gonet Sulcova	55 €

Sélection du Mois (au verre et bouteille)

Vins blancs

			12cl	75cl
2020	BEAUJOLAIS	CHATEAU THIVIN	7€	32€
2018	MACON FUISSE	VINCENT GIRARDIN	9€	32€
2019	SAINT JOSEPH LYSERAS	CUILLERON	10€	48€
2018	CHABLIS	SAMUEL BILLAUD	10€	42€

Vins rouges

			12cl	75cl
2016	BEAUJOLAIS	JEAN PAUL BRUN	7€	29€
2019	COTE DE BROUILLY	CHATEAU THIVIN	8€	35€
2019	COTE DU RHONE PLAN DE DIEU	TOURBILLON	6€	28€
2017	SAINT-JOSEPH 'HEDONISM'	DOMAINE FAURY	10€	40€

Vin rosé

			12cl	75cl
2019	M MINUTY	MINUTY	7€	32€

Vins au Pot

Pot de Beaujolais Blanc Domaine du Vissoux

25 cl 13 € 46 cl 21 €

Pot de Beaujolais Rouge les Griottes Domaine du Vissoux

25 cl 12 € 46 cl 18 €

Pot de Beaujolais Rose Les Griottes Domaine du Vissoux

25cl 12 € 46cl 18 €

TOUS NOS VINS SONT D'ORIGINE AOC | PRIX TTC, TVA INCLUSE 20.00 % SUR LES BOISSONS ALCOOLISEES ET 10.00 % SUR LES BOISSONS NON ALCOOLISEES | L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION. VENTE INTERDITE AUX MINEURS DE MOINS DE 18 ANS

LES APERITIFS

<u>Piscine de Rosé du Beaujolais</u>	12€
<u>Apéritifs Anisés</u> (4 cl) :	8€
Pastis 51, Ricard	
<u>Vermouths</u> (6 cl) :	8€
Martini Blanc, Rouge, Dry, Noilly Prat	
<u>Gentianes</u> (4 cl) :	8€
Suze	
<u>Américano Maison</u> (10 cl) :	12€
Campari, Martini Rouge et Blanc, Noilly Prat	
<u>Kir / Kir Royal</u> (12 cl) :	7€ / 15.50€
Cassis, Mûre, Pêche, Griotte, Myrtille, Fraise avec du vin blanc / Champagne	
<u>Coupe de Champagne</u> : (10 cl)	
Coupe de Champagne Brut Veuve Gonet Sulcova	9.50€

LES COCKTAILS

Découvrez sur Place la Carte des Cocktails de notre Chef-Barman !

Sodas

Coca Cola (33cl)	4.80€
(Classique ou Zero)	
Schweppes Tonic (25cl)	4.80€
Orangina (25cl)	4.80€
Limonade (25cl)	4.80€

Eaux

Badoit 50cl/Badoit 1L	5.10€/6.10€
Evian 50cl/ Evian 1L	5.10€/6.10€
Chateldon 75cl	6.90€
Cryo Plate/Gazeuse 1L	4.50€

Jus de Fruits

Jus de Fruit Granini 25 cl (Pêche, Abricot, Tomates)	5€
Jus de Fruit Pampryl 25cl (Ananas, Pomme, Multi fruits)	5€