



Le Semainier

Le Chef vous propose...

Entrées

Velouté de Chou-Fleur à l'Huile de Noisette
Œuf Mollet & Jambon d'Ardèche

Ou

« Cerveille des Canuts », Magret de Canard au Miel de Lavande
Feuille de Brick Croustillante

Ou

Vol au Vent de Tartare d'Escargots, Boudin Noir
Beurre & Coulis Persillé

Plats

Risotto De Boulgour, Crème de Parmesan
Légumes en Plusieurs Textures

Ou

Joue de Bœuf Confite au Vin Rouge
Palet de Pomme de Terre confite & Purée à l'Ail Noir

Ou

Truite à l'Aneth & Beurre Blanc à l'Aneth
Endive Caramélisée à l'Orange, Echalotte confite



Desserts 10 Euros

Les desserts sont à choisir en prise de commande

Afin de continuer tout en douceur et surprise, nous vous conseillons notre Cocktail « Bailey's Comets » pour accompagner votre Dessert.

Mousse Vanille, Crémeux Framboise sur son Sablé Croustillant
Coulis Framboise & Glace au Miel de Provence

Ou

Ganache Montée Amande sur son Pain de Gênes, Fruits Secs caramélisés
Crème Anglaise & Glace Nougat

Ou

Meringue Fondante & sa Mousse Marron, Billes de Poire Pochée aux Agrumes
Sorbet Poire Williams

Ou

Traditionnelle Forêt Noire, Compotée de Fruits Rouges
Sorbet Griotte

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, Sauce Chèvre, Miel & Yaourt Grec 18 €

Mi-cuit de Foie Gras, Déclinaison autour de la Clémentine & Châtaigne 18 €

Velouté de Potimarron à l'Huile de Noisette, Œuf Mollet & Jambon Italien 15 €
Ce plat peut également être proposé sans jambon afin de convenir à tous les palets.



LES PLATS

Risotto d'Epeautre au Parmesan, Légumes d'Hiver & Champignons 22 €



Côte de Veau, Pomme de Terre Grenaille, Purée de Topinambours & Champignons
(20 min d'attente pour la cuisson) 29 €

Carré d'Agneau façon Tajine, Légumes d'Hiver & Jus épicé
(20 min d'attente pour la cuisson) 29 €

Cabillaud, Semoule de Chou-Fleur & sa Purée, Beurre Blanc au Curry 23 €

La Carte des Vins

BEAUJOLAIS BLANCS

75cl

2020 Beaujolais Clos de la Rochebonne Château Thivin 32 €

BOURGOGNES BLANCS

75cl

2020 Macon Fuissé Vincent Girardin 32 €
2018 Vire Clessé Meurgey-Crozes 36 €
2019 Saint Véran Gilles Morat 36 €
2017 Saint Véran La Combe des Roches Domaine de la Soufrandière 58 €
2020 Pouilly Fuissé Vignes du dessus Gilles Morat 54 €
2017 Bourgogne Chardonnay Domaine Bertagnat 35 €
2019 Rully sans nom Domaine Sarazin 52 €
2017 Santenay Vieilles Vignes Vincent Girardin 65 €
2018 Meursault sous la Velle Domaine Michelot 90 €
2019 Chablis Les Grands Terroirs 37.5cl Samuel Billaud 21 €
2019 Chablis Les grands Terroirs Samuel Billaud 42 €
2018 Ladoix Domaine Chevalier 56 €
2018 Puligny-Montrachet Domaine Jean Pascal & Fils 105 €

VALLEE DU RHONE BLANCS

75cl

2019 Côte du Rhône Le Temps est Venu Stéphane Ogier 22 €
2019 Saint Joseph Lyseras Cuilleron 48 €
2019 IGP Collines Rhodanienne viognier Vins de Vienne 34 €

VALLEE DE LA LOIRE BLANCS

75cl

2019 Sancerre Domaine Vacheron 44 €

VINS ROSES

75cl

2017 Beaujolais Domaine du Vissoux Pierre Marie Chermette 29 €
2019 M Minuty Minuty 32 €

CHAMPAGNE

Gonet Sulcova 55 €

BEAUJOLAIS ROUGES**75cl**

2020	Beaujolais l'Ancien	Jean Paul Brun	29 €
2020	Moulin à Vent	Pierre Marie Chermette	42 €
2019	Fleurie Garand	Pierre Marie Chermette	35 €
2018	Morgon	Marcel Lapierre	55 €
2020	Côte de Brouilly	Château Thivin	35 €
2018	Chiroubles Terroirs	Gilles Paris	32 €
2019	Chenas Les Blémonts	Domaine Thillardon	40 €

VALLEE DU RHONE ROUGES**75cl**

2020	Côtes du Rhône Petit Ours	Mathieu Barret	32 €
2016	Côte du Rhône Vieilles Vignes	Domaine Saint Patrice	36 €
2020	Crozes Hermitage	Laurent Combiar	44 €
2019	Saint Joseph Pierre Sèche	Cuilleron	48 €
2019	Châteauneuf du Pape Télégramme	Domaine du Vieux Télégraphe	65 €
2018	Côte Rôtie Madinière	Cuilleron	90 €
2018	IGP Collines Rhodaniennes Heluicum	Vins de Vienne	55 €
2016	Gigondas Vieilles Vignes	Domaine Tourbillon	65 €

BOURGOGNE ROUGES**75cl**

2018	Monthelie Les Clous	Pierre Girardin	75 €
2020	Givry Les Dracy	Domaine Sarrazin	44 €
2015	Santenay Beauregard	Vincent Girardin	56 €
2017	Beaune Prévole	Vincent Girardin	52 €
2016	Givry Clos du Cellier aux Moines	Domaine Thenard	36 €
2018	Pernand Verglesse	Domaine Thenard	70€
2019	Hautes Côtes de Nuits	Domaine Bertagna	40 €
2020	Rully Chaponnières	Domaine Jacqueson	52 €
2017	Ladoix 1 ^{er} Cru	Domaine Chevalier	68 €

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 €

Sélection du Mois (au verre et bouteille)

Vins blancs

			12cl	75cl
2020	BEAUJOLAIS	CHATEAU THIVIN	7€	32€
2019	COTE DU RHONE	STEPHANE OGIER	6€	22€
2019	SANCERRE	VACHERON	10€	44€
2019	CHABLIS	SAMUEL BILLAUD	10€	42€

Vins rouges

			12cl	75cl
2020	BEAUJOLAIS	JEAN PAUL BRUN	7€	29€
2020	COTE DE BROUILLY	CHATEAU THIVIN	8€	35€
2019	COTE DU RHONE	STEPHANE OGIER	6€	21€
2020	LA ROSINE SYRAH	STEPHANE OGIER	10€	39€

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€