



Le Semainier

Le Chef vous propose...

Entrées

Tataki de Thon, Légumes Croquants à la Coriandre
Condiments au Wasabi & Raifort, Salade de Mâche

Ou

Salade de la Calade, Andouillette BOBOSSE
Œuf Mollet & Chou Rouge

Ou

Pressé de Paleron de Bœuf, Jeunes Légumes
Pousse & Condiments Vin Rouge

Plats

Civet de Lapin, Oignons Grelot Confits
Fricassée Forestière & Tagliatelles

Ou

Filet de Cabillaud façon Bourguignonne, Confit d'Oignons Rouges,
Poitrine de Lard Fumé & Ecrasé de Pommes de Terre Vitelotte

Ou

Sabodet Lyonnais & Lentilles Vertes du Puy
Etuvé de Chou au Beurre, Jus de Cochon



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.*

Coings Fondants Cuits au Four
Crumble de Châtaignes & Glace Vanille

Ou

Millefeuille de Courge Butternut aux feuilles de Chocolat Blanc
Segment d'Oranges semi-confites & Glace au Miel de Provence

Ou

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

Ou

Gaufre au Chocolat servi avec sa Chantilly Praliné
Chocolat Chaud & Sorbet Mandarine

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

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 René Bouvier 40 €

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 €

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 Rhodaniennes 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

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 Lapiere	55 €
2020	Côte de Brouilly	Château Thivin	35 €
2018	Chiroubles Terroirs	Gilles Paris	32 €

VALLEE DU RHONE ROUGES

75cl

2020	Côte du Rhône Le Temps est Venu	Stéphane Ogier	21 €
2020	Côtes du Rhône Petit Ours	Mathieu Barret	32 €
2019	La Rosine Syrah	Stéphane Ogier	36 €
2019	Crozes Hermitage	Laurent Combier	44 €
2019	Saint Joseph Le Passage	Stéphane Ogier	39 €
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 Rhodanienne Heluicum	Vins de Vienne	55 €

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 €

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

Gonet Sulcova	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€