



Le Semainier

Le Chef vous propose...

Entrées

Royale de Thon glacée & sa petite Salade Niçoise au Vinaigre Balsamique,
Huile de Citron confit

Ou

Tartare de Saumon Bømlø & Huitre Gillardeau, Algue Wakamé
Lait de Coco, Citron vert

Ou

Chiffonnade de Jambon Truffé, Artichaut Poivrade, Pomme de Terre & Cebette en Vinaigrette, Œuf
cassé et Oignon Frit

Plats

Vol-au-Vent de Ris de Veau français à la crème d'Étrez, Petits légumes Fanes & Fricassée de
Champignon des Monts d'Auvergne au lait Fumé

Ou

Spaghettis à l'Encre de Seiche, Coquillage comme une Vongole
Grosse Crevette & Encornet Snacké

Ou

Dos de Bar cuit à la Vapeur, Ecume infusée au Curcuma & Ecorce d'Orange
Pomme de Terre de Noirmoutier, Laitue de Mer au Beurre Salé
Crevette Grise flambée au Bowmore



Desserts 10 Euros

Les desserts sont à choisir en prise de commande

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

Ou

Crème Citron sur son Sablé au Chocolat
Eclats de Pistaches, Meringue Croustillante & son Sorbet Citron

Ou

Carpaccio d'Ananas Victoria, Coulis Exotique
Espuma Pina Colada

Ou

Mousse Suprême à la Vanille Bourbon & Chocolat Noir extra Bitter Guayaquil
Aux l'éclats de Tuile de Noisettes

Ou

St Marcellin 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

Entrée/Plat ou Plat/Dessert au choix dans notre 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 Thvin 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 Lyseras 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 Brut		75 €
	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€