

RESTAURANT & BOUTIQUES



BONNE DÉGUSTATION

- NOS BOISSONS -

SOFTS

Sirap à L'eau	2,50€
Coca, Coca Zéro 33cl	3,50€
Badoit Rouge 33cl	3,50€
Limonade, Diabolo 33cl	3,50€
Ice Tea 25cl	3,50€
Supplément sirap Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat	0,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail sans alcool	6€
Virgin mojito	8€

COCKTAILS

Mojito	10€
Mojito royal	12€

APÉRITIFS, ALCOOLS

Ricard	3,50€
Mauresque	3,50€
Kir mûre ou cassis	4,50€
Martini blanc, Martini rouge 6cl	5€
Smirnoff 4cl	8€
Gin/ Rhum/ Whisky 4cl	8€
Kir royal	11€

DIGESTIFS

Bailey's 4cl	Irlande	8€
Liqueur De Yuzu 4cl	Japon	8€
Menthe Pastille 6cl	France	8€
Poire 4cl	France	9€

JUS ALAIN MILLIAT 20cl

Nectar abricot Bergeron	4,50€
Nectar poire Williams	4,50€
Nectar fraise Sengana	5€
Jus d'ananas	5€

EAUX

Evian, Badoit 50cl	4€
Evian, Badoit 1L	6€

BIÈRES BOUTEILLE

Heineken 25cl	3,50€
Heineken Sirap	4€
Vendale Blonde 33cl	5€
Vendale Blanche 33cl	5,50€

RHUMS 4cl

Rhum arrangé	Réunion	8€
Diplomatico Réserve Exclusiva	Venezuela	12€
Dzama carte noire	Madagascar	12,50€
Black Smoke	Caribes	13€
Zacapa Solera 23ans	Guatemala	14€
Zaka	Panama	14€
Kuna	Bélize	15€
Jm Xo	Martinique	16€
Zacapa Xo	Guatemala	20€
AH Riise 30ans	Îles Vierges	25€

WHISKYS 4cl

Jack Daniel's	Usa	9€
Tottori Blended 3ans	Japon	12€

LA CARTE

Les chiffres correspondent aux allergènes

NOS ENTRÉES

Rillette du chef, éfiloché de boeuf 7/8	12,50€
Croustillants de champignons, œuf parfait fumé au romarin et nuage de chèvre frais* 1/3/7	14€
Ravioles de bœuf 1/3/7/9 Au beurre maître d'hotel, purée pomme-céleri et crème de parmesan*	15€
Big Nems de St Marcellin*, sauce miel et romarin 1/7/11	17€
Fraîcheur de crabe , avocat épicé, pomelos en gelée et chips de riz 2/11	18€

NOS PLANCHES

Planche de 3 fromages affinés 7/8	12€
Planche de jambon blanc à la truffe et jambon Pata Négra	20€
Planche de 7 fromages affinés 7/8	25€
Planche du Coup de Coeur 7/8/10	38€
Nems de St Marcellin*,charcuteries, fromages affinés ...	

- NOS BOEUF EN CAVE -

NOS CÔTES DE BOEUF MATURÉES (pour 1 ou 2 personnes)

Côte de boeuf Simmental 1kg	59€
Côte de boeuf Aubrac 1kg	78€
Côte de boeuf Salers 1kg	85€
Côte de boeuf Sashi 1kg	132€
Côte de boeuf Blonde de Galice 1kg	150€

NOS TOMAHAWKS MATURÉS (pour 1 ou 2 personnes)

Tomahawk Black Angus 1,2kg	139€
Tomahawk Wagyu gradé 1,2kg	198€

NOS BOEUF MATURÉS

Entrecôte Simmental 300gr	27€
Filet de boeuf Simmental 250gr	31€
Picaña de boeuf Angus 300gr	36€

NOS BOEUF WAGYU

Faux filet Wagyu 200gr	Australie	46,80€
Chuck flap Wagyu 250gr		63€
Faux filet Wagyu 200gr	Japon	108€

NOTRE VIANDE

Côte de taureau environ 350gr	24€
Pluma de cochon ibérique 250gr	30€

Toutes nos viandes en cave sont servies avec frites ou légumes 1/6/9

NOS PLATS

Burger au poulet <small>1/3 / 7/10</small> Avocat, St marcelin*, compotée de tomates et roquette	France	19,90€
Cassoulet <small>1</small> Haricots mogettes, poitrine de porc, canard confit, saucisse de morteau, saucisse à l'ail	France	26,50€
Souris d'agneau braisée <small>1/7</small> Pommes de terre mitraillées sarladaises, jus corsé	Australie	29€

NOS POISSONS

Dos de cabillaud poêlé <small>1/5/7/9</small> Salsifis glacé, purée pomme-céleri et son jus de viande citronné		26€
---	--	-----

L'INCONTOURNABLE

Gnocchis à la truffe <small>1 / 7</small> Chiffonade de jambon blanc à la truffe, copeaux de parmesan*et roquette		24€
--	--	-----

NOS SAUCES

Roquefort 1/7 ou poivre 1/7

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches, légumes de saison <small>1/6/9</small> , roquette <small>10</small> , Purée de pomme de terre <small>7</small>	4€
Écrasé de pomme de terre à la truffe <small>7</small>	7€
Pommes de terre mitraillées Sarladaises	8€

NOTRE PLAT ENFANT (maximum 11 ans)

Poulet frites fraîches ou légumes <small>1/6/9</small>	10€
--	-----

NOS FROMAGES

Assiette de 3 fromages affinés et sa compote des fruits des bois 7/8 12€

Assiette de 7 fromages affinés et sa compote des fruits des bois 7/8 25€

NOS DESSERTS

Duo de glaces vanille, chocolat, citron, framboise, noix de coco 1/3/6/4/7/8 6€

Colonel 1/3/6/4/7/8 9€

Véritable pain perdu au caramel maison et glace vanille 1/3/6/4/7/8 10€

1000 feuilles vanille – pistache, sorbet Framboise 1/3/6/4/7/8 10€

Fôret-Noire revisitée 1/3/7 10€

Ananas rôti 1/3/6/4/7/8 10€

caramel de gingembre, mousse aux fruits de la passion, crème glacé noix de coco

Café / déca gourmand 1/3/7/8 13,10€

Ananas rôti, Fôret-Noire, 1000 feuilles vanille – pistache, Véritable pain perdu au caramel

Noisette gourmande 1/3/7/8 13,30€

Ananas rôti, Fôret-Noire, 1000 feuilles vanille – pistache, Véritable pain perdu au caramel

Thé / Verveine gourmand 1/3/7/8 14€

Ananas rôti, Fôret-Noire, 1000 feuilles vanille – pistache, Véritable pain perdu au caramel

Supplément glace vanille, chocolat, citron, framboise, noix de coco 1/3/6/4/7/8 3€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café, déca 2,20€

Noisette 2,40€

Thé vert Sencha, Verveine bio 3€

LES ALLERGÈNES

1 : Glutens

2 : Crustacés

3 : Oeufs

4 : Arachides

5 : Poissons

6 : Soja

7 : Lactose

8 : Fruits à coques

9 : Céleri

10 : Moutarde

11: Sésame

12 : Sulfites

13 : Lupins

14 : Mollusques

Igp Saint Marcelin* (vache thermisé)

parmesan* (vache cru)

chèvre*(chèvre pasteurisé)

Chef Kevin Pereira .