

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

LES PLANCHES

PLANCHE VEGAN 18
Houmous, guacamole, yaourt grec, falafels et pain pita

PLANCHE DU TERROIR 21
Jambon truffé, coppa, rosette, Saint-Marcellin, mimolette, salade verte, pickles
Accompagnement tranches de pain de campagne

LES TAPAS A PARTAGER

GUACAMOLE MAISON, TORTILLAS 8

TATAKI DE SAUMON 9.5
Au sésame

HOUMOUS MAISON, PAIN PITA 8

ŒUFS MIMOSA 8.5
Avec sa mayonnaise safranée, œufs de poisson et salicorne

SAUCISSON SEC DU MOMENT 9
De la Maison Bobosse

LA SUITE DES TAPAS

FALAFELS 8
Sauce Tahini

CORNET DE FRITES MAISON 6
Sauce mayonnaise maison

TENDERS DE POULET 8
Sauce Yahourt

SOUPE DE POTIMARRON 8
Aux éclats de châtaignes

TAPAS DU TERROIR

PÂTE EN CROUTE DU MOMENT 9
Maison Bobosse, accompagnée d'une salade

SAINT MARCELLIN ENTIER 8.5
De la mère Richard, accompagnée d'une salade au cerneaux de noix du Périgord

OS A MOELLE 8
Gratiné à la fleur de sel de Guérande et au thym, accompagné d'une tranche de pain de campagne.

Tous nos tapas sont faits maison et proviennent de producteurs locaux.

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

PASTA ET RISOTTO

RAVIOLES DU DAUPHINE (Label rouge) 19
A la crème de truffe

NOUILLES SAUTÉES 22
Gambas, sauce soja et gingembre

PAR ICI LA SUITE

PULLED PORK 22
en feuille de brick

PLUMA IBÉRIQUE 28
Pommes de terre grenailles et sauce chimichurri

SAUCISSON PISTACHÉ 20
De la Maison Bobosse, sauce vin rouge

MEDAILLONS DE CABILLAUD FARCIS 23
Aux champignons des bois, crème de chou-fleur

ENTRECÔTE GRILLÉE 32
Charolais 300g, sauce au poivre, frites maison

BURGER DE SAISON 20
Pain bun, viande fraîche de bœuf limousin 180g, fromage à raclette fumé, oignons confits, tomates et salade verte

HEALTHY STYLE

SALADE CÉSAR 20
Salade romaine, poulet, œuf poché, croûtons, parmesan, filet d'anchois et sauce César.

DERNIERS PLAISIRS

Tous nos desserts sont faits maison.

TATIN TIÈDE 9
Avec sa boule de glace vanille

TARTE CITRON MERINGUÉ 9

CRÈME BRULÉE À LA CHÂTAIGNE 9

LE GOURMAND GB 9
Café avec crème brulée, tarte au citron, salade de fruits

SALADE DE FRUITS 7.5
Des fruits frais et de saison

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 9

TARTE PRALINE 9
De chez Jocteur

PRESQUE GRAND

MENU ENFANT - DE 12 ANS 12

PLAT
Steak frites, fish and chips ou pâtes bolognaise.

DESSERT
Salade de fruits, boules de glace ou yaourt blanc

FORMULE DEJEUNER

ENTRÉE PLAT / PLAT DESSERT 21

ENTRÉE DU MOMENT 9
PLAT DU MOMENT 18
DESSERT DU MOMENT 9



GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

EAUX MINERALES

	33 cl	50 cl	1 L
VITTEL		3.5	4.5
SAN PELLEGRINO		3.5	4.5
PERRIER	4		

SODAS

COCA COLA / CHERRY / SANS SUCRES (33 cl)	5
ORANGINA, FANTA ORANGE, SCHWEPPE AGRUM, SCHWEPPE INDIAN TONIC, RED BULL, OASIS, SPRITE (25 cl)	5
SCHWEPPE PREMIUM GINGER ALE (20 cl)	5.5
SCHWEPPE PREMIUM HIBISCUS (20 cl)	5.5
SCHWEPPE PREMIUM TONIC (20 cl)	5.5
FUZE TEA (25 cl)	5
MONA CITRON VERT (33 cl) 	5
MONA PETILLANT POMME (33 cl) 	5

NECTAR & JUS DE FRUITS

GRANINI

TOMATE, ORANGE, ANANAS, POMME, FRAISE, PAMPLEMOUSSE, ABRICOT, LITCHI (25 cl)	5
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20 cl)	6
JUS DE CITRON FRAIS PRESSÉ (20 cl)	5

CAFE

Voisin

LYON - PARIS

Voisin, torréfacteur de café lyonnais.

ESPRESSO	2.6
DOUBLE ESPRESSO	3.9
CAPUCCINO	4.3
LATTE MACCHIATO CHAUD OU GLACÉ	5.5
LATTE MACCHIATO	6
Vanille, caramel, chocolat, tiramisu Chaud ou glacé	

BIEN AU CHAUD

CHOCOLAT CHAUD	5
Commerce équitable Monbana 	
CHOCOLAT VIENNOIS	5.5
THE KUSMI TEA	3.9
Thé vert Sencha Thé vert menthe Thé english Breakfast Thé noir - Earl Grey Thé Détox - Maté, thé vert et citronnelle	

INFUSIONS KUSMI TEA

BE COOL	3.9
verveine, menthe, réglisse	
AQUAROSA	3.9
Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits, plantes	

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR




APERITIFS

RICARD (2cl)	4.5
PASTIS 51 (2cl)	4.5
L'ANIS DES GONES (2cl)	6
MARTINI BIANCO ET ROSSO (6cl)	6
CAMPARI (6cl)	6
PROSECCO RICCADONNA (12.5cl)	8

VINS D'APERITIFS

PORTO ROUGE OU BLANC (6cl) Graham's	6
PORTO ROUGE (6cl) Tawny Niepoort	8
KIR AU BOURGOGNE BLANC (12.5cl) Avec sa crème de Cartron : mûre, cassis, framboise, fraise des bois, pêche des vignes ou cherry brandy	6
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE (12.5cl) MARQUIS DE POMEUREUIL Avec sa crème de Cartron : mûre, cassis, framboise, fraise des bois, pêche des vignes ou cherry brandy	13

CIDRES

CIDRE MAURET (33cl)  "Le Robuste"	6.5
CIDRE MAURET 0% (33cl)  (sans alcool)	6
CIDRE MAURET (33cl)  "Le fraisier 0%"	6

BIERES PRESSION

	15 cl	25 cl	50cl
HEINEKEN	3.5	4.5	8
AFFLIGEM		5.2	8.5

BIERES BOUTEILLES

LAGUNITAS IPA (33.5 cl) Amère aux notes d'agrumes	7
GRIMBERGEN BLONDE (33cl)	6.5
GRIMBERGEN BLANCHE (33cl)	6.5
GRIMBERGEN AMBREE (33cl) Amère et sucrée	6.5
DESPERADOS (33cl) Arômes de tequila et d'agrumes	6.5
MONT BLANC (33cl) Blanche, Rousse, Blonde ou Cristal IPA	7
PELFORTH BRUNE (33cl)	7
CORONA (33cl)	7

BIERES LOCALES

HAZY RED (33cl) Brasserie Orbital - fruits rouge et sureau	7
FUTÉE (33cl) Brasserie La Furieuse - Ambrée	7
LA CONFLUENCE (33cl) Brasserie La Canute - Bière blonde lyonnaise	7
LA GRANGE BLANCHE (33cl) Brasserie La Canute - Bière blanche lyonnaise	7
LA VIEUX LYON (33cl) Brasserie La Canute - Bière noire lyonnaise	7

BIERES SANS ALCOOL

HEINEKEIN 0,0% (33cl)	6
DESPERADOS VIRGIN (33cl)	6

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

LES VINS BLANCS

12 cl 37.5 cl 75cl

VALLEE DU RHÔNE

VIN DE PAYS MARSANNE		37
Domaine André Perret		
IGP VIOGNIER		37
COLLINES RHODANIENNES		
Domaine Pichon		
AOP CAIRANNE		48
Domaine Oratoire St Martin 2022		
AOP VENTOUX	7	34
Château Juvenal		
IGP ALPILLES – CLAIRETTE		44
Domaine Hauvette		

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

AOP CHABLIS	27	52
Domaine Albert Bichot		
AOP MACON BUISSIÈRES		43
Domaine Sarazinière "Le Pavillon"		
COTEAUX DU LYONNAIS		36
Regis Descotes - Cuvée Prestige		
AOP BOUZERON	8	43
Domaine de Villaine		
AOP BOURGOGNE ALIGOTE	7.5	38
Clos des Bruyères Domaine de Sarazinière 2022		

AUTRES REGIONS DE FRANCE

AOP JURANCON SEC	8	43
Domaine Cauhapé		
AOP JURANCON	8	43
Domaine Cauhapé		
IGP PAYS D'OC	6	26
Les Jamelles Chardonnay		
AOP TOURAINE		44
Domaines des Quatres Pilliers " Chapitre 1"		
AOP MUSCADET SEVRE ET MAINE		39
Domaine les Noëllés		
AOP VIN DES ALLOBROGES		44
Domaines des Ardoisières " Argile Blanc"		
AOP LIMOUX		39
Domaine de Mouscaillo		
AOP JURA		39
Domaine de Montbourgeau "L'étoile" 2019		
AOP SAUMUR		64
Cuvée Brézé Le Bourg - Domaine Guiberteau 2021		
AOP POUILLY FUME		40
Loïc Cailbourdin		

LES VINS NATURES

BLANC – DRINK ME	6	32
Domaine Niepoort - Natcool		

LES VINS ROUGES

12 cl 37.5 cl 75cl

VALLEE DU RHÔNE

AOP CROZES HERMITAGE	9	48
Chapoutier " Les Maysonniers"		
AOP SAINT JOSEPH		50
Domaine Pichon		
AOP CÔTE DU RHÔNE	6	28
Domaine de Verquière		
AOP CÔTE DU RHÔNE		35
Matthieu Barret " Petit Ours"		
AOP CAIRANNE		48
Oratoire Domaine St Martin 2020		
AOP SAINT JOSEPH		50
Domaine André Perret 2021		
AOP VENTOUX	6.5	32
Château Juvenal		

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

AOP MORGON	7.5	38
Anthony Thevenet 2022		
AOP MACON SERRIÈRES		43
Domaine Sarazinière " La Pépie"		
AOP JULIENAS		38
Sebastien Besson 2019		
AOP BEAUJOLAIS		38
Bonnet Cotton		
AOP BROUILLY		40
Bonnet Cotton		
AOP RÉGNIÉ		39
Bonnet Cotton		

LANGUEDOC - ROUSSILLON

AOP MINERVOIS		38
Domaine Gros Tollot " L'o de la vie" 2021		
IGP PAYS D'OC		52
Domaine Gayda " Chemin de Moscou"		

AUTRES REGIONS DE FRANCE

AOP BANDOL		52
Domaine du Gros Noré		
AOP CHINON	7	19
Bernard Baudry		
AOP BORDEAUX		37
Clarendelle		
AOP CAHORS	6	29
Clos Triguédina " French Malbec"		

LES ROSES

IGP PAYS D'OC	6	28
Domaine Gayda "La Minuette"		
AOP CÔTES DE PROVENCE		38
Château Sainte Victoire		
AOP CÔTE DE PROVENCE	8	43
Sainte Marguerite		

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

MOCKTAILS

THÉ GLACE DU MOMENT (20cl)	8
NONA SPRITZ sans alcool (20cl)	8
GIN TONIC sans alcool (20cl)	8
LE GOURMET (20cl) Purée de pêche, jus d'ananas, menthe fraîche et citron vert	8
LE PASSION TIKI (20cl) Purée de passion, jus d'ananas, citron vert et jaune	8
VIRGIN MOJITO LITCHI (20cl) Purée de Litchi, menthe fraîche, citron vert sucre de canne et eau pétillante	8
LE VIRGIN SEX ON THE BEACH (20cl) Purée de pêche, sirop de mûre, citron vert, jus de cranberry et jus d'ananas	8

LES CHAMPAGNES

	12 cl	37.5 cl	75cl
MARQUIS DE POMEREUIL 12,5 Première Brut			62
TAITTINGER Brut Réserve	40		78
TAITTINGER Rosé			88
TAITTINGER Brut Millésimé			97
TSARINE Brut			70
LAURENT PERRIER Brut			97
LAURENT PERRIER Brut Millésimé 2012			170

COCKTAILS

NOS SPRITZ Prosecco, eau pétillante, alcool au choix.	
APEROL SPRITZ (20cl)	10
LIMONCELLO SPRITZ (20cl)	11
HUGO SPRITZ (20cl)	12
CAMPARI SPRITZ (20cl)	10
LE BUDA LOVE (20cl) Liqueur de litchi, Prosecco, sirop d'hibiscus, citron jaune et eau pétillante	11
LE FRESH BASIL (20cl) Gin, sirop de passion, citron jaune, basilic frais, jus d'ananas et tonic	12
L'APHRODISIAQUE (20cl) Rhum ambré, liqueur de gingembre, jus d'orange, jus de goyave, sirop de vanille et citron vert	12
L'ECLAT (20cl) Vodka, Lillet Rosé, sirop d'hibiscus, citron jaune et jus d'ananas.	11
PORTO TONIC (20cl) Grahams Blend n°5 White Porto et tonic	10
LE PORTO RICO (20cl) Porto blanc, rhum blanc, liqueur de pêche, citron, limonade.	12
LE SUNSET CITRUS (20cl) Liqueur de mandarine, cointreau, martini rouge, jus de pamplemousse frais et perrier	12
LA MARGARITA BY GB (20cl) Tequila, cointreau, sucre de canne, purée de yuzu et citron vert	12

COCKTAIL DU JOUR & CLASSIQUE

Demandez nous !

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

POUR DEGUSTER (4cl)

RHUM CLEMENT SELECT BARREL	9
RHUM CLEMENT X.O	15
RHUM VIEUX CARTE NOIR DILLON	8
RHUM BACARDI (ORO / BLANC)	8
RHUM HAVANA 3 ANS	8
RHUM HAVANA 7 ANS	10
RHUM DIPLOMATICO <small>Exclusiva Reserva</small>	10
RHUM DON PAPA	9
RHUM VIEUX AGRICOLE <small>Trois Rivières VSOP</small>	9
VODKA GREY GOOSE	10
VODKA ABSOLUT	8
VODKA JAPONAISE HAKU	9
GIN GIBSON'S	8
GIN MONKEY 47 DRY	10
GIN GENEROUS	11
<small>Coriandre & Combaya made in France</small>	
GIN JAPONAIS ETSU	10
TEQUILA OLMECA BLANCO	8
TEQUILA PATRON	11
APEROL	8
ST RAPHAEL QUINA AMBRÉ	8
LIQUEUR SAINT GERMAIN	9
LILLET BLANC OU ROSÉ	9

LES SPIRITUEUX (4cl)

COGNAC

HENNESSY XO	25
HENNESSY VS	10

ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP	9
CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGE	11

LES WHISKIES (4cl)

WHISKIES BLEND

WILLIAM LAWSON	7
CHIVAS REGAL 12 ANS	9
CHIVAS REGAL 18 ANS	12
J&B RARE	7
WHISKEY JAPONAIS NIKKA	9

AMERICAN WHISKIES

JACK DANIEL'S	8
JACK DANIEL'S HONEY	8
JACK DANIEL'S FIRE	8
BULLEIT RYE	12

WHISKIES SINGLE MALT

ABERLOUR 10 ANS	8
OBAN 14 ANS	11
TALISKER 10 ANS	11
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	8
LAGAVULIN	11

SCOTCH WHISKEY

HAIG CLUBMAN	8.5
--------------	-----

IRISH WHISKEY

JAMESON	8
---------	---

LES DIGESTIFS (4cl)

BAILEY'S	7
COINTREAU	7
GET 27, GET 31	7
CHARTREUSE VERTE OU JAUNE	11
LIMONCELLO JOSEPH CARTRON	7
CALVADOS CHRISTIAN DRAIN	8
GENEPI AELRED	8

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS CARTRON	8
MIRABELLE CARTRON	8