

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

LES PLANCHES

PLANCHE VEGGIE 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

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

PÂTÉ 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.

FORMULE DÉJEUNER

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT 21

Entrée du moment 9

Plat du moment 18

Dessert du moment 9

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

MÉDAILLONS 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

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

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

NOUILLES SAUTÉES 22
Gambas, sauce soja et gingembre

DERNIERS PLAISIRS

Desserts faits maison

TATIN TIÈDE 9
Avec sa boule de glace vanille

TARTE CITRON MERINGUÉE 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

MENU ENFANT - DE 12 ANS

PLAT & DESSERT 12

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

EAUX MINÉRALES

	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 (25 cl)	5
FANTA ORANGE (25 cl)	5
OASIS (25 cl)	5
SPRITE (25 cl)	5
RED BULL (25 cl)	5
SCWHEPPES AGRUMES (25 cl)	5
SCWHEPPES TONIC (25 cl)	5
SCHWEPPEES PREMIUM (20 cl)	5.5
Ginger ale	
Hibiscus	
Tonic	
FUZE TEA (25 cl)	5
MONA CITRON VERT (33 cl) 	5
MONA PÉTILLANT POMME (33 cl) 	5

NECTAR & JUS DE FRUITS

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



Voisin, torréfacteur de café lyonnais.

ESPRESSO	2.8
DOUBLE ESPRESSO	4
CAPUCCINO	4.5
LATTE MACCHIATO CHAUD OU GLACÉ	5.5
Supplément sirop : vanille, caramel, chocolat, tiramisu	0.50
Supplément lait végétal	0.50

BIEN AU CHAUD

CHOCOLAT CHAUD	5
Commerce équitable Monbana 	
CHOCOLAT VIENNOIS	5.5



THÉ VERT SENCHA	3.9
THÉ VERT SENCHA	3.9
THÉ VERT MENTHE	3.9
THÉ NOIR - EARL GREY BERGAMOTE	3.9
INFUSION KIR ROYAL - HIBISCUS, CYNORHODON, SUREAU, FRUITS ROUGES ET NOIRS	3.9
INFUSION PARADIS BLEU - TILLEUL, VERVEINE ET MENTHE	

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
LILLET BLANC OU ROSÉ (6cl)	9

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 au choix	13

BIERES PRESSION

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

BIERES SANS ALCOOL

HEINEKEN 0,0% (33cl)	6
DESPERADOS VIRGIN (33cl)	6
HÉNON : BIÈRE LOCALE 0.4% (33cl) Brasserie La Canute - Bière type IPA	6

BIERES BOUTEILLES

LAGUNITAS IPA (35.5 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 & CIDRES LOCAUX

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

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

LES VINS BLANCS

VALLEE DU RHÔNE

	12 cl	37.5 cl	75cl		12 cl	37.5 cl	75cl
VIN DE PAYS MARSANNE Domaine André Perret			37	AOP MUSCADET SEVRE ET MAINE Domaine les Noëllés			39
IGP VIOGNIER COLLINES RHODANIENNES Domaine Pichon			37	AOP VIN DES ALLOBROGES Domaines des Ardoisières "Argile Blanc"			44
AOP CAIRANNE Oratoire Domaine St Martin 2022			48	AOP LIMOUX Domaine de Mouscaillo			39
AOP VENTOUX Château Juvenal	7		34	AOP JURA Domaine de Montbourgeau "L'étoile" 2019			39
IGP ALPILLES - CLAIRETTE Domaine Hauvette			44	AOP SAUMUR Cuvée Brézé Le Bourg Domaine Guiberteau 2021			64

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

AOP CHABLIS Domaine Albert Bichot		27	52	AOP POUILLY FUMÉ Loïc Cailbourdin			40
AOP MACON BUISSIÈRES Domaine Sarazinière "Le Pavillon"			43	CHIGNIN Vers les Alpes Anne-Sophie, Jean & François Quénard 2023			32
COTEAUX DU LYONNAIS Regis Descotes - Cuvée Prestige			36	CHARDONAY L'ÉTOILE EN NOVALET Domaine Rolet			41
AOP BOUZERON Domaine de Villaine		8	43	SAUVIGNON BLANC Les 4 piliers - Ancrages 2023		7	36
AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ Clos des Bruyères Domaine de Sarazinière 2022		7.5	38				
SAINT ROMAIN Domaine Germain 2022			44	BLANC - DRINK ME Domaine Niepoort - Natcool		6	32

AUTRES REGIONS DE FRANCE

AOP JURANÇON SEC Domaine Cauhapé		8	43				
AOP JURANÇON Domaine Cauhapé		8	43				
IGP PAYS D'OC Les Javelles Chardonnay		6	26				
AOP TOURAINE Domaines des Quatre Piliers "Chapitre 1"			44				

LES VINS NATURES

LES VINS PETILLANTS

LA CLAIRETTE DE DIE - BIO Chapoutier							36
---	--	--	--	--	--	--	----

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

LES VINS ROUGES

VALLEE DU RHÔNE

	12 cl	37.5 cl	75cl
AOP CROZES HERMITAGE Chapoutier "Les Meysonniers"	9	26	48
AOP SAINT JOSEPH Domaine Pichon			50
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine de Verquière	6		28
AOP CÔTES DU RHÔNE Matthieu Barret "Petit Ours"			35
AOP CAIRANNE Oratoire Domaine St Martin 2020			48
AOP SAINT JOSEPH Domaine André Perret 2021			50
AOP VENTOUX Château Juvenal	6.5		32
AOP CÔTE-RÔTIE "PROMESSE" Domaine Pichon			92
VACQUEYRAS Domaine de Verquière -Thibaut Chamfort			60

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

AOP MORGON Anthony Thevenet 2022	7.5		38
AOP MACON SERRIÈRES Domaine Sarazinière "La Pépie"			43
AOP BEAUJOLAIS Bonnet Cotton			38
AOP BROUILLY Bonnet Cotton			40
AOP RÉGNIÉ Bonnet Cotton			39
AOP SAINT-ROMAIN "SOUS LE CHÂTEAU" Domaine Germain			54
MARANGES 1ER CRU LES CLOS ROUSSOTS Domaine Aurore Bachelet			69
MOULIN À VENT "LA VIGNE DE MON PÈRE"			40

Famille Guerin 2022

LANGUEDOC - ROUSSILLON

	12 cl	37.5 cl	75cl
AOP MINERVOIS Domaine Anne Gros et Jean-Pierre Tollot "L'o de la vie" 2021			38
IGP PAYS D'OC Domaine Gayda "Chemin de Moscou"			52
TERRASSES DU LARZAC Domaine de Montcalmès 2021			80
PIC SAINT LOUP "BONNE PIOCHE" Domaine Clavel			38
AOP CÔTES DU ROUSSILLON "LES SORCIÈRES" Domaine du Clos des Fées			34

AUTRES REGIONS DE FRANCE

AOP BANDOL Domaine du Gros Noré			52
AOP CHINON Bernard Baudry	7		35
AOP BORDEAUX Clarendelle			37
AOP CAHORS Clos Triguedina "French Malbec"	6		29

LES ROSES

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

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

COCKTAILS CREATIONS

BUDA LOVE (20cl)
Liqueur de litchi, Prosecco, sirop d'hibiscus, citron jaune et soda

11

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

GINGERWOOD (20cl)
whiskey, jus de cranberry, jus d'orange, sirop d'érable et Ginger Beer

11

GARDEN LUSH (20cl)
Chartreuse, Italicus, citron jaune et tonic

12

LE SUNSET CITRUS (20cl)
Liqueur de mandarine, cointreau, martini rouge, jus de pamplemousse frais et perrier

12

COCO LIME SPLASH (12cl)
Tequila, cointreau, jus de citron vert et purée de coco

11

SPRITZ D'HIVER (20cl)
Limoncello, jus de cranberry, prosecco et soda

11

SPICY ESPRESSO MARTINI (12cl)
Vodka, Kahlua, café, sirop d'agave, bitter piment, bitter cacao et piment

12

ITALICUS SPRITZ (20cl)
Italicus : liqueur de bergamotte, prosecco, soda et citron jaune

11

COCKTAIL DU JOUR & CLASSIQUES

Spritz, Moscow Mule, Mojito...Demandez nous !

COCKTAILS SANS ALCOOL

THÉ GLACÉ DU MOMENT

8

NONA SPRITZ sans alcool

8

GIN TONIC sans alcool

8

LE GOURMET

Purée de pêche, jus d'ananas, menthe fraîche et citron vert

8

VIRGIN MOJITO LITCHI

Purée de Litchi, menthe fraîche, citron vert sucre de canne et eau pétillante

8

VIRGIN SEX ON THE BEACH

Purée de pêche, sirop de mûre, citron vert, jus de cranberry et jus d'ananas

8

TROPICAL HEAT

Jus de fruit de la passion, Nona Ginger, Sirop d'agave, menthe, et citron vert.

8

LE WARMFUL

Nona Ginger, jus de pomme, sirop de cannelle, citron vert et soda.

8

LES CHAMPAGNES

12 cl 37.5 cl 75cl

MARQUIS DE POMEREUIL
Première Brut

12,5

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

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/CARTA BLANCA)	8
RHUM HAVANA 3 ANS	8
RHUM HAVANA 7 ANS	10
RHUM DIPLOMATICO	10
<small>Exclusiva Reserva</small>	
RHUM DON PAPA	9
RHUM VIEUX AGRICOLE	9
<small>Trois Rivières VSOP</small>	
VODKA GREY GOOSE	10
VODKA ABSOLUT	8
VODKA JAPONAISE HAKU	9
GIN GIBSON'S	8
GIN MONKEY 47 DRY	10
GIN GENEROUS BIO	11
<small>Coriandre & Combaya made in France</small>	
GIN JAPONAIS ETSU	10
GIN BOMBAY	8
GIN BOMBAY BRAMBLE	8
GIN HENDRICK'S	10
GIN HENDRICK'S FLORA ADORA	10
<small>Edition limitée</small>	
GIN MALFY	9
TEQUILA OLMECA BLANCO	8
TEQUILA PATRON	11
APEROL	8
ST RAPHAEL QUINA AMBRÉ	8
LIQUEUR SAINT GERMAIN	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
JURA 12 ANS	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
GÉNÉPI AELRED	8

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS CARTRON	8
MIRABELLE CARTRON	8