









La Carte



Plat du jour **12.50**

Formule Express (plat du jour + café gourmand) **18.00**

	Petite	Grande
 Salade façon Caesar, poulet grillé, parseman et bacon	9.00	14.00
Croustillants de gambas à la menthe fraîche, sauce thaï	11.00	17.00
 Tartare de bœuf, assaisonnement bistrot, pommes de terre grenaille		17.00
 Tartare de saumon à l'aneth, légumes pickles, pommes de terre grenaille		19.00
Croque-Monsieur « à notre façon », jambon truffé		17.00
 Bavette d'Aloyau Angus, pommes Sarladaises, confit d'échalotes		20.00
Cocotte de St Jacques façon pot au feu, pesto de cresson		24.00
 Pavé d'omble chevalier, jus de volaille, fricassée de légumes racines		20.00
Tataki de thon, émulsion wasabi, légumes croquants soja sésame		23.00
Poitrine de volaille fermière basse température, sauce suprême, riz blanc		19.00
Carré de cochon Abotia, jus réduit, girolles et fèves, pomme purée		22.00
Demi Saint Marcellin, bouquet de salade à l'huile de noisette		5.00
 Fromage blanc battu, granola de fruits secs et cranberry		5.00
 Nage de fruits frais, jus à la menthe, tuile aux amandes		6.50
 Ile flottante, mandarine-noisette		6.50
Tiramisu Café, biscuits cuillère, crème mascarpone, cacao		6.50
Tarte fine cœur coulant chocolat Manjari, crème anglaise		6.50
Chou du moment, varie selon la saison		6.50
Café ou thé gourmand (café Nespresso/ thé Nunshen + 4 douceurs sucrées)		6.80

 POSSIBLE SANS GLUTEN

 LEGER



C-GASTRONOMIE
Maison de goûts

Cette carte est le fruit du travail de nos chefs. Tout est réalisé dans nos cuisines.
Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.
Prix nets en euros, taxes et service compris.



Les Boissons



LES BIÈRES PRESSION

Grimbergen, blonde - 25 cl	3.70
Grimbergen, blonde - 33 cl	4.80
Grimbergen, blonde - 50 cl	7.20

LES BIÈRES BOUTEILLES

Chouffe blonde - 33 cl	4.90
Vedett blanche - 33 cl	4.90

LES APERITIFS ET ALCOOLS

Martini, Campari - 5 cl	4.10
Pastis, Ricard - 2 cl	4.10
Digestif - 5 cl	6.00
Coupe de Champagne - 12 cl	8.00

LES SOFTS

Jus ou nectar Alain Milliat 33cl (Tomate, raisin rosé, pêche jaune...)	5.40
Sirop - 12 cl	2.50
Perrier, Coca-Cola - 33 cl	3.80
Ice Tea - 25cl	3.80

LES EAUX MINÉRALES

Badoit, Evian - 50 cl	3.80
Badoit, Evian - 100 cl	5.60

LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	2.40
Café Nespresso Double	4.20
Thé ou infusion Nunshen	3.90

LES VINS AU POT

Vin blanc, rouge, rosé - 23 cl	5.10
Vin blanc, rouge, rosé - 46 cl	9.50

LES EFFERVESCENTS - 75 cl

Bau, Frizzant de Muscat	26.00
Champagne Gosset Gde Réserve	46.00

LES VINS BLANCS - 75 cl

Val de Loire, Domaine Laporte	23.00
Bourgogne, Domaine Garde	24.00
Costières de Nîmes, Dom. Poulvarel	27.00
Côtes de Provence, Ch. Saint-Pierre	28.00
Mâcon Chaîntré, Domaine Berthier	28.00
Givry 1er Cru, Domaine Sarrazin	40.00
Condrieu, Domaine Chèze	43.00

LES VINS ROSES - 75 cl

Côtes de Provence, Ch. Saint-Pierre	26.00
Côtes de Provence, Dom. Minuty	32.00

LES VINS ROUGES - 75 cl

Côtes du Rhône, Dom. Aphillanthes	25.00
Costières de Nîmes, Dom. Poulvarel	28.00
Côtes de Provence, Ch. Saint-Pierre	29.00
Côtes de Brouilly, Dom. J-P Brun	30.00
Graves, Château Trébiac	32.00
Crozes Hermitage, Dom. Fayolle	37.00
Saint Joseph, Dom. Pierre Gaillard	38.00
Givry 1er Cru, Dom. Sarrazin	40.00
Santenay, Dom. Bachev Legros	42.00
Lalande de Pomerol, Château Perron	45.00
Côte Rôtie, Dom. Kévin Garon	59.00

Découvrez aussi notre sélection
de vins au verre sur chevalet



C-GASTRONOMIE
Maison de goûts

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

