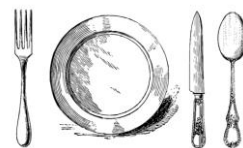




Restaurant

MENU



SUGGESTION DE LA SEMAINE 13.50 €

FORMULE EXPRESS - SUGGESTION & CAFÉ GOURMAND 20.00€

## ENTRÉES & ANTIPASTI

<b>MORTADELLE</b>	6.00 €
Chiffonnade de mortadelle de Bologne	
<b>JAMBON BLANC À LA TRUFFE</b>	6.00 €
Jambon blanc à la truffe « Tuber Aestivum »,	
<b>JAMBON DUROC BATALLÉ</b>	7.00 €
Jambon cru « Gran Reserva » 100% Duroc Batallé	
<b>MOZZARELLA BURRATA</b>	14.00 €
Salade de tomates anciennes « plein champs », Burrata	
<b>BEIGNETS DE COURGETTE</b>	12.00 €
Frits minute, sauce tahini, graines de sésame	
<b>POKE BOWL DE SAUMON</b>	14.50 €
Avocat, quinoa, oignons rouges, coriandre fraîche	
<b>SALADE CHOU KALÉ</b>	13.00 €
Chou kale, volaille, œuf dur, radis, bacon, croutons noix de cajou, sauce citronnée	

## PLATS

<b>SPAGHETTI « DURANTE » MÉDITERRANÉENNES</b>	19.00 €
Tomates, artichauts barigoule, citrons confits, olives niçoises, basilic	
<b>TATAKI DE THON « CUIT MINUTE »</b>	24.00 €
Légumes croquants, soja, sésame, douceur au wasabi	
<b>ONGLET DE BŒUF « HEADSHIRE »</b>	22.00 €
Confit d'échalotes, légumes rôtis au four, sauce yaourt	
<b>VOLAILLE FERMIÈRE DES DOMBES</b>	19.00 €
Sauce suprême au porto blanc, légumes rôtis, cerfeuil et estragon	
<b>LASAGNES À LA BOLOGNAISE</b>	18.00 €
Véritables lasagnes, mijoté de bœuf, carottes, tomates, sauce Mornay	
<b>WHITE FISH CURRY COCO</b>	21.00 €
Poisson blanc sauce curry au lait de coco, légumes croquants, coriandre, cacahuètes grillées	
<b>BIG BURGER</b>	19.00 €
Steak haché de bœuf, laitue, mayonnaise à l'huile de truffe, confit d'oignons, tomates anciennes	

## SIDES

<b>LÉGUMES</b> tataki au sésame doré	4.50 €
<b>POMMES DE TERRE</b> bistrot au curcuma	4.50 €
<b>LÉGUMES</b> rôtis au sel fumé	5.00 €
<b>CHAMPIGNONS</b> braisés, balsamique et soja	5.00 €

## FROMAGES & DESSERTS

<b>FROMAGE DE BREBIS</b>	6.50 €
Duo de Pecorinos, Mostarda et sucrine	
<b>TARTE CHOCOLAT CŒUR COULANT</b>	8.00 €
Glace caramel à la fleur de sel, sarrasin grillé	
<b>BRIOCHE PERDUE</b>	7.50 €
Façon pain perdu, glace au yaourt, crèmeux sirop d'érable	
<b>SALADE DE FRUITS À L'HIBISCUS</b>	8.00 €
Fruits fraîchement taillés, sirop menthe hibiscus	
<b>PAVLOVA AUX FRAISES</b>	7.50 €
Meringue, chantilly mascarpone, fraises fraîches, zestes de citron « non traité »	
<b>FINANCIER « SIGNATURE »</b>	9.50 €
Compote de fruits frais, chantilly mascarpone, sauce chocolat	
<b>CAFÉ OU THE GOURMAND</b> midi uniquement	7,50€
Assortiment de 4 mignardises maison	

### BRUNCH TOUS LES DIMANCHES



Découvrez notre brunch familial tous les dimanches dès 11h30. Pancakes, crêpes et gaufres réalisées en salle par notre chef, salades, charcuteries, plats chauds, fromages et desserts ... 35€ hors vins, 18€ enfants de moins de 12 ans

La viande présentée sur cette carte est d'origine française et européenne.

Cette carte est réalisée dans nos cuisines.

Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.

La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et services compris.



Restaurant

SOFT



## LES SOFTS

Jus ou nectar Patrick Font – 25 cl	5.90 €
◦ Tomate	
◦ Abricot	
◦ Fraise	
◦ Cranberry	
◦ Fruit de la passion	
◦ Mandarine	
Sirop - 12 cl	2.50 €
Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro – 33 cl	3.80 €

## LES HEALTHY

Thé glacé BIO « Tensaï Tea » – 33 cl	4.50 €
◦ Thé vert citron – fleur de sureau	
◦ Thé noir gingembre	
Thé glacé « The Berry Company » – 33 cl	4.50 €
◦ White Tea Peach	
◦ Green Tea Aronia & Blueberry	
Coconut water BIO « Dr Antonio Martin » – 33 cl	4.50 €



## LES COCKTAILS SOFTS

<b>ARIZONA</b>	8.00 €
Jus planteur, jus d'ananas, sirop de grenadine	
<b>PINEAPPLE FIZZ</b>	8.00 €
Jus d'ananas, sirop de citron, limonade, menthe fraîche, citron vert	

## LES LIMONADES « MAISON »



<b>GINGER FIZZ</b>	4.50 €
Menthe et gingembre frais, Spicy Ginger Beer	
<b>SWEET HIBISCUS</b>	4.50 €
Limonade et sirop d'Hibiscus	
Limonade citron, menthe	
4,00€	

## LES EAUX MINÉRALES & PARFUMÉES

Badoit, Evian – 50 cl	3.80 €
Badoit, Evian – 100 cl	5.60 €
Perrier – 33 cl	3.80 €
Eau parfumées 100 cl	3.00 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.40 €
Café double	4.20 €
Capuccino	4.20 €
Thé ou infusion	3.90 €



Restaurant

CAVE



## LES COCKTAILS

**APÉROL SPRITZ** 10.00 €

Apérol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange

**MOJITO** 12.00 €

Rhum Bacardi Blanc, Rhum Bacardi Oro, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier, Augustura

**CUCUMBER MOOD** 12.00 €

Mezcal, gin Malfy, sirop de concombre, jus de citron jaune pressé, thé Matcha

**OLD FANGARA** 12.00 €

Rhum Bacardi Oakheart, porto rouge, sirop de vanille, poivre de Sichuan

**SWEET GREEN** 12.00 €

Eau de vie de poire, purée de poire William's, jus de citron vert pressé, Champagne Brut

## LES APÉRITIFS

Martini, Campari – 5 cl 4.10 €

Pastis, Ricard – 2 cl 4.10 €

Coupe de Champagne – 12 cl 8.00 €

## LES BIÈRES PRESSION

Grimbergen, blonde – 25 cl 3.80 €

Grimbergen, blonde – 33 cl 4.90 €

Grimbergen, blonde – 50 cl 7.20 €

## LES BIÈRES BOUTEILLES

Chouffe, blonde – 33 cl 4.90 €

Vedett, blanche – 33 cl 4.90 €

## LES EFFERVESCENTS

Bau Frizzant de Muscat, D&D de Provence 26.00 €

Champagne Brute Grande Réserve, Gosset 46.00 €

Champagne Lallier 38.00 €

## VINS BLANCS

Bourgogne, Domaine Garde 24.00 €

Côtes de Provence, Château Saint-Pierre 28.00 €

Mâcon Chaîné, Domaine Berthier 30.00 €

Givry 1<sup>er</sup> Cru, Domaine Sarrazin 42.00 €

Condrieu, Domaine Chèze 43.00 €

## VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Château Léoube 26.00 €

Côtes de Provence, Domaine Miraval 32.00 €

## VINS ROUGES

Côtes du Rhône, Domaine Les Aphillanthes 25.00 €

Côtes de Provence, Château Saint-Pierre 29.00 €

Côtes de Brouilly, Domaine J-P Brun 30.00 €

Crozes Hermitage, Domaine Darnaud 38.00 €

Saint Joseph, Domaine Pierre Gaillard 39.00 €

Givry 1<sup>er</sup> Cru, Domaine Sarrazin 42.00 €

Côte Rôtie, Domaine Kevin Garon 59.00 €

## LES VINS AU POT

Vins Blanc, Rouge, Rosé – 23 cl 5.10 €

Vins Blanc, Rouge, Rosé – 46 cl 10.00 €

## DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

