

Glou-Glou

Les Apéritifs

<i>Coupe de champagne</i>	<i>12cl</i>	<i>7,00€</i>
<i>Macvin du Jura Domaine Overnoy</i>	<i>7cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Ricard, Pastis</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Martini, Suze, Azeze, Campari</i>	<i>5cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Kir, Communard</i>	<i>12cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Cidre « Appie » (Rosé)</i>	<i>33cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Bières en bouteille</i>	<i>33cl</i>	<i>5,50€</i>
<i>- Blonde: La Brasserie du Pilat</i>		
<i>- Blanche : Rivière d'Ain « Thou »</i>		
<i>- Brune : Rivière d'Ain</i>		
<i>- Et : La Belge du moment</i>		

Les Cocktails

Spritz (16cl) 6€
(Aperol, Prosecco, tranche d'orange et beaucoup de glaçons)

Spritz St-Germain (18cl) 7€
(Liqueur de sureau, prosecco, perrier, zeste de citron)

Mojito (16cl) 8€
(Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, cassonade, perrier)

Cosmo Martini (16cl) 6€
(Martini Bianco, Cointreau, jus de cranberry et citron vert)

Gin To (12cl) 7€
(Gin Botanist, tonic, bitter orange, zestes d'orange et citron)

Les Softs

<i>Thés glacés : Charitea black</i>	<i>33cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>(thé noir bio infusé au citron)</i>		
<i>Maté glacé pétillant</i>	<i>33cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>(maté infusé au citron et orange)</i>		
<i>Limonades : « BS » (nature, bio)</i>	<i>25cl</i>	<i>3,20€</i>
<i>Lemonaid</i>	<i>33cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>(citron vert ou fruit de la passion)</i>		
<i>Jus de fruits « L'arbre à jus »</i>	<i>25cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>(abricot, pomme, poire, tomate)</i>		
<i>Sodas (perrier, orangina, coca, coca 0)</i>	<i>33cl</i>	<i>3,20€</i>
<i>Diabolo</i>	<i>25cl</i>	<i>3,40€</i>
<i>Sirop (fraise, citron, pêche, grenadine ou menthe)</i>		<i>2,00€</i>
<i>Sanbitter San Pellegrino</i>	<i>10cl</i>	<i>3,00€</i>

Les Eaux

<i>Eau de perrier</i>	<i>50cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Vittel</i>	<i>50cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Badoit</i>	<i>1 l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Saint-Geron</i>	<i>75cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Evian</i>	<i>1 l</i>	<i>4,50€</i>

Menu du midi

(Le midi uniquement du mardi au vendredi hors jours fériés)

(Entrée - Plat) ou (Plat - Fromage ou Dessert) 16€
(Entrée - Plat - Fromage ou Dessert) 18€

Entrées

*Chiffonnade de lomo, purée d'artichaut,
betterave jaune au vinaigre, métisse ;*

Ou

*Tartare de veau mi-cuit (France) et d'huitre de Cancale N°2,
pomme pont-neuf, mayonnaise à l'estragon,
échalote au vinaigre de cidre et poudre d'estragon ;*

Ou

*Escabèche de Maquereau, coulis de persil, pickles de courge,
vinaigrette passion et riz soufflé ;*

Plats

*Filet de daurade grise, potimarron rôti entier, tombée d'épinard à l'ail,
condiment estragon/moutarde ;*

Ou

*Tentacule de poulpe, jus poiré, mousseline de céleri rave,
pickles de céleri branche, Granola salé (amande, pistache, sésame, noix, fenouil)
et poudre de persil ;*

Ou

*Pluma de Bellota grillée et servie rosée, cocos de paimpol, chorizo Ibérique,
piquillos, vieux gouda râpé, shiitakés au vinaigre, jus de veau ;*

Desserts

Fromage blanc (crème ou coulis);

Ou

Cervelle de canut ;

Ou

*Crèmeux chocolat et chocolat blanc, gel litchi,
flocons d'avoine et crumble ;*

Ou

*Mascarpone à la fève Tonka, crèmeux café, poudre pistache,
praliné noix de pécan.*

Ou

*Crèmeux orange, siphon de biscuit, zestes d'orange confits
et noisettes torréfiées*

Tous nos prix sont ttc, service compris.

Pour terminer

Café ou décaféiné Costadoro 2,00€

Thé ou infusion « La Fabrique de Thé » 3,00€

- Tisane Doux Rêves (tilleul, camomille, miel, fleurs d'oranger);
- Tisane Tendre Insouciance (verveine citronnée, honeybush, orange);
- Tisane Remède de Grand-mère (thym, romarin, basilic, menthe, sauge, anis);
- Thé vert Chunmee Bio (Chine);
- Thé noir Darjeeling Oales (Inde);
- Classic Earl Grey (thé noir, bergamote);
- Thé parfumé John Lemon (thé vert, citron, lime, jasmin)

Les Alcools et Digestifs

Whisky William Lawson's	4cl	5,00€
Whisky Tomatin Highland single Malt 12 ans	4cl	8,00€
Vodka Russian original	4cl	5,50€
Get 27	4cl	4,50€
Limoncello	4cl	3,00€
Chartreuse verte	4cl	7,50€
Chartreuse V.E.P (jaune ou verte)	4cl	14,00€
Eau de vie de poire J.Louis Ogier	4cl	6,50€
Vieille Eau de vie de prunes G.Vigouroux	4cl	6,50€
Grappa	4cl	4,00€
Cognac vsop Marnier-Lapostolle	4cl	8,00€
Cognac (Ile de Ré)	4cl	7,00€
Bas armagnac Laubade 6 ans	4cl	6,00€
Calvados pays d'Auge « Le compte »	4cl	5,50€
Rhum Kraken Spiced	4cl	5,50€
Rhum Humble (mélasse) de Baptiste	4cl	10,00€
Fine de Faugères (L'Atelier du bouilleur)	4cl	12,00€
La Bigarde (liqueur de bigaradiers)	4cl	8,00€

Les Quilles !

N'ayez crainte !!!

Si la soif vous manque pour terminer votre flacon, un bouchon et hop à la maison !

Les Bulles!!!

<i>Cerdon</i>	« <i>Méthode Ancestrale</i> »	<i>Vucher</i>	19€
<i>Champagne brut</i>	« <i>Cuvée de Réserve</i> »	<i>Piollot</i>	47€
<i>Champagne brut</i>	« <i>Réserve</i> »	<i>Charles Heidsieck</i>	70€
<i>Champagne blanc de blancs</i>		<i>Lombardi</i>	70€
<i>Champagne rosé</i>	« <i>Anthèse</i> »	<i>Lombardi</i>	65€

Les Demi-bouteilles (37,5cl)

<i>Chablis (blanc)</i>	2018	<i>Alain Gautheron</i>	21€
<i>Sancerre (blanc)</i>	2019	<i>Domaine Vacheron</i>	22€
<i>Mâcon-villages (moelleux)</i>	« <i>Vendange de la St-Martin</i> »	<i>Cave d'Azé (50cl)</i>	30€
<i>SaumurChampigny (rouge)</i>	2019 « <i>Origine</i> »	<i>Arnaud Lambert</i>	16€
<i>Luberon (rouge)</i>	2017	<i>Fontenille (50cl)</i>	19€
<i>Crozes-Hermitage (rouge)</i>	2016	<i>Laurent Habrard (50 cl)</i>	27€
<i>Sancerre (rouge)</i>	2016	<i>Domaine du Carrou</i>	24€
<i>Sancerre (rouge)</i>	2018	<i>Domaine Vacheron</i>	24€
<i>Saint-Aubin 1^{er} cru (rouge)</i>	2017 « <i>Sur le sentier du clou</i> »	<i>Domaine Larue</i>	26€
<i>Chassagne Montrachet(rg)</i>	2017	<i>Domaine Larue</i>	28€

Vins Blancs

Bourgogne, Mâconnais, Beaujolais

<i>Beaujolais blanc</i>	2018	<i>Xavier Bénier</i>	26€
<i>Viré-Clessé</i>	2018 « <i>Chazelles</i> »	<i>Jean-Marie Chaland</i>	28€
<i>Mâcon-Villages</i>	2018 « <i>Les sardines</i> »	<i>Robert Denogent</i>	29€
<i>Saint-Véran</i>	2017	<i>Simon Ravaud</i>	33€
<i>Chablis</i>	2018	<i>Domaine des Malandes</i>	34€
<i>Givry</i>	2018 « <i>Clos de la Brulée</i> »	<i>F. & R. Masse</i>	37€
<i>Rully</i>	2017	<i>Joseph Drouhin</i>	39€
<i>Bourgogne</i>	2014	<i>Tollot-Beaut</i>	42€
<i>Auxey-Duresses</i>	2017	<i>Philippe Bouzereau</i>	44€
<i>Santenay</i>	2017 « <i>Le Chainey</i> »	<i>Claude Nouveau</i>	45€
<i>Ladoix</i>	2016 « <i>Sur les Vris</i> »	<i>Domaine C. Perrin</i>	49€
<i>Pouilly-Fuissé</i>	2016 « <i>La Croix</i> »	<i>Domaine Denogent</i>	45€
<i>Meursault</i>	2016/17	<i>Domaine Michelot</i>	62€

Vallée du Rhône

<i>Collines Rhodaniennes</i>	2018 « <i>Viognier</i> »	<i>Christophe Pichon</i>	27€
<i>Crozes-Hermitage</i>	2018 « <i>Signature</i> »	<i>Michélas St Jemms</i>	35€
<i>Saint-Peray</i>	2018 « <i>Grain de Siléx</i> »	<i>Guy Farge</i>	38€
<i>Saint-Joseph</i>	2018 « <i>Fruit d'Avillèran</i> »	<i>François Villard</i>	42€
<i>Brézème</i>	2019	<i>Domaine Lombard</i>	46€
<i>Ermitage</i>	2013	<i>Domaine Jaboulet</i>	53€
<i>Condrieu</i>	2016 « <i>Les Signatures</i> »	<i>François Grenier</i>	60€
<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	2015/16	<i>Vieux Télégraphe</i>	76€

Là-Haut !!

<i>Bugey</i>	2018 « <i>Chardonnay</i> »	<i>J.C Pellerin</i>	25€
<i>Côteaux du Lyonnais</i>	2018 « <i>La Poleymoriote</i> »	<i>Le Bouc et la Treille</i>	26€

Loire

<i>Montlouis sur Loire</i>	2018 « <i>Petits Boulay</i> »	<i>Dom. Les Pierres écrites</i>	25€
<i>Sancerre</i>	2018	<i>Domaine du Carrou</i>	34€
<i>Sancerre</i>	2018	<i>Domaine Vacheron</i>	39€
<i>Saumur</i>	2017 « <i>L'insolite</i> »	<i>Thierry Germain</i>	46€

Sud

<i>Côtes catalanes</i>	2019 « <i>Llum</i> »	<i>Le Roc des Anges</i>	39€
<i>Pays d'Oc</i>	2018 « <i>Art'</i> »	<i>Clos des Centenaires</i>	40€
<i>Val de Montferrand</i>	2017 « <i>Grande Cuvée</i> »	<i>Domaine de l'Hortus</i>	44€
<i>Palette</i>	2016/17	<i>Château Simone</i>	62€

Vins Rosés

<i>IGP Var</i>	2019 « <i>l'Après Plage</i> »	<i>Tour St-Honoré</i>	19€
<i>Languedoc</i>	2019 « <i>Argali</i> »	<i>Puech-Haut</i>	23€
<i>Bandol</i>	2018	<i>Domaine Tempier</i>	41€

Vins Rouges

Du Gamay ! (Lyonnais, Beaujolais, Mâconnais)

<i>Beaujolais</i>	2019	<i>Domaine Séléné</i>	22€
<i>Julienas</i>	2018	<i>L-C. David Beaupère</i>	29€
<i>Côte de Brouilly</i>	2018	<i>Xavier Bénier</i>	29€
<i>Moulin à Vent</i>	2017 « <i>Le Nid</i> »	<i>Famille Lardet</i>	32€

Bourgogne

<i>Hautes Côtes de Beaune</i>	2019	<i>Jean Claude Râteau</i>	37€
<i>Maranges</i>	2017	<i>Claude Nouveau</i>	39€
<i>Chassagne-Montrachet</i>	2017	<i>Domaine Larue</i>	46€
<i>Marsannay</i>	2017 « <i>Cuvée St-Urbain</i> »	<i>Jean Fournier</i>	49€
<i>Ladoix</i>	2016 « <i>Les Briquottes</i> »	<i>Domaine C. Perrin</i>	51€
<i>Chorey-les-Beaune</i>	2017	<i>Tollot-Beaut</i>	53€
<i>Aloxe-Corton</i>	2016	<i>Tollot-Beaut</i>	85€
<i>Pommard</i>	2017 « <i>Les Vaumuriens</i> »	<i>Dom. Chantal Lescure</i>	68€
<i>Fixin 1^{er} cru</i>	2015 « <i>Clos du Chapitre</i> »	<i>G. & Y. Dufouleur</i>	72€
<i>Savigny-les-Beaune 1^{er} cru</i>	2016	<i>Tollot-Beaut</i>	80€
<i>Gevrey-Chambertin</i>	2016 « <i>Ostrea</i> »	<i>Domaine Trapet</i>	95€
<i>Beaune 1^{er} cru</i>	2016	<i>Tollot Beaut</i>	95€
<i>Corton Grand Cru</i>	2013	<i>Tollot-Beaut</i>	120€

Loire

<i>Saumur-Champigny</i>	2019 « <i>Terres Rouges</i> »	<i>Arnaud Lambert</i>	28€
<i>Saumur Puy Notre Dame</i>	2016 « <i>Clos de Messemé</i> »	<i>Domaine Mélaric</i>	29€
<i>Sancerre</i>	2017	<i>Domaine du Carrou</i>	34€
<i>Sancerre</i>	2018	<i>Domaine Vacheron</i>	45€

Vallée du Rhône

<i>Vinsobres</i>	2016	<i>Domaine Du Moulin</i>	26€
<i>IGP Isère</i>	2016 « <i>Persan</i> »	<i>Dom. Nicolas Gonin</i>	27€
<i>Vaucluse</i>	2018 « <i>Prémices</i> »	<i>La Roche Buisnière</i> »	28€
<i>Côtes du Rhône</i>	2019 « <i>Poignée de raisins</i> »	<i>Domaine Gramenon</i>	28€
<i>Crozes-Hermitage</i>	2018	<i>Laurent Habrard</i>	32€
<i>Rasteau</i>	2017 « <i>La Ponce</i> »	<i>Dom. des Escaravailles</i>	32€
<i>Brézème</i>	2017	<i>Dom. Lombard</i>	37€
<i>Saint-Joseph</i>	2018/19 « <i>Promesse</i> »	<i>Sylvain Badel</i>	38€
<i>Collines Rhodaniennes</i>	2017 « <i>Heluicum</i> »	<i>Les Vins de Vienne</i>	49€
<i>Hermitage</i>	2013	<i>Domaine Jaboulet</i>	55€
<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	2017 « <i>Télégramme</i> »	<i>Vieux Télégraphe</i>	55€
<i>Côte-Rôtie</i>	2017 « <i>Promesse</i> »	<i>Christophe Pichon</i>	55€
<i>Cornas</i>	2017 « <i>Cuvée Casimir</i> »	<i>Franck Balthazar</i>	59€

Le Grand Ouest

<i>Blaye Côtes de Bordeaux</i>	2016 « <i>Cuvée Prestige</i> »	<i>Graves d'Ardonneau</i>	25€
<i>Cahors</i>	2019 « <i>Les Escures</i> »	<i>Fabien Jouves</i>	29€
<i>Saint-Estèphe</i>	2015	<i>Chât. Andron Blanquet</i>	47€
<i>St-Emilion Grand Cru</i>	2017 « <i>Délice du Prieuré</i> »	<i>Chât. Le Prieuré</i>	46€
<i>Pauillac</i>	2015	<i>Dom Lacoste Borrie</i>	65€

Sud

<i>Cévennes</i>	2019 « <i>Grenache</i> »	<i>Dom. de la Quiétude</i>	19€
<i>Costières de Nîmes</i>	2019 « <i>Bien luné</i> »	<i>Terre des Chardons</i>	25€
<i>Faugères</i>	2019 « <i>Le Presbytère</i> »	<i>Mas d'Alezon</i>	26€
<i>Gard</i>	2018 « <i>Esperanza</i> »	<i>Un Coin sur Terre</i>	26€
<i>Navarra (Espagne)</i>	2017 « <i>Garnacha</i> »	<i>Vina Zorzal</i>	26€
<i>Côtes catalanes</i>	2018 « <i>Segna de Cor</i> »	<i>Le Roc des Anges</i>	29€
<i>Côtes du Roussillon</i>	2015 « <i>Têt Pourpre</i> »	<i>Domaine Rouaud</i>	29€
<i>Saint-Chinian</i>	2019 « <i>Cebenna</i> »	<i>P. & T. Bettoni</i>	29€
<i>Languedoc</i>	2017 « <i>Prestige</i> »	<i>Puech-Haut</i>	35€
<i>Faugères</i>	2016 « <i>La Maison Jaune</i> »	<i>Bardi d'Alquier</i>	48€
<i>Alpilles</i>	2017	<i>Mas de Bret</i>	57€
<i>Palette</i>	2015	<i>Château Simone</i>	62€

Vins au Verre et Pot

Voici une sélection de vins à prix modéré qui change au gré des dégustations.
Pour toute envie irrépressible de « gros canon » n'hésitez pas à nous solliciter.

Vins Blancs

Bourgogne

<i>Rully</i>	2017	<i>Joseph Drouhin</i>	<i>Verre 12cl</i>	7,00€
	(chardonnay)		<i>Pot 46cl</i>	27,00€

Loire

<i>Muscadet Sèvre et Maine</i>	2019	<i>Domaine de la Pépière</i>	<i>Verre 12cl</i>	4,00€
	(muscadet)		<i>Pot 46cl</i>	15,00€

Sud

<i>Cévennes</i>	2019	<i>Dom. de la Quiétude</i>	<i>Verre 12cl</i>	3,50€
	(grenache blanc)		<i>Pot 46cl</i>	14,00€

<i>Ardèche(moelleux)</i>	2016 « <i>Mathilde</i> »	<i>Domaine de Vigier</i>	<i>Verre 12cl</i>	5,00€
	(viognier en vendange tardive)		<i>Pot 46cl</i>	19,00€

Vins Rouges

Vallée du Rhône

<i>Côtes du Rhône</i>	2019	<i>Denis pour Oé</i>	<i>Verre 12cl</i>	3,50€
	(grenache, syrah, carignan,)		<i>Pot 46cl</i>	14,00€

Bordelais

<i>Blaye Côtes de Bordeaux</i>	2016 « <i>Cuvée Prestige</i> »	<i>Simon Rey & Fils</i>	<i>Verre 12cl</i>	5,00€
	(merlot, cabernet sauvignon)		<i>Pot 46cl</i>	19,00€

Sud

<i>Saint-Chinian</i>	2019 « <i>La pierre plantée</i> »	<i>P. & L. Bettoni</i>	<i>Verre 12cl</i>	4,00€
	(cinsault, syrah, grenache)		<i>Pot 46cl</i>	15,00€

Vin Rosé

<i>IGP Var</i>	2019 « <i>l'Après Plage</i> »	<i>Tour St-Honoré</i>	<i>Verre 12cl</i>	3,50€
	(grenache, cinsault, syrah)			