

BIENVENUE

Deli-cat

Adj. — Best endroit ever, version comestible.

Deli-cieux

N.f. — L'art du "wow" la bouche pleine.

Deli-rium

N.m. — Euphorie collective provoquée par une ambiance.

LES COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS - avec alcool..... 9€-

Muāi Thai Rhum blanc, rhum ambré, cointreau, citron vert, sirop de citronnelle

Ginger Negroni Gin, campari, martini rouge, ginger beer

Spritz My Peach Apérol, purée de pêche & Prosecco

Madeleine de Proust Amaretto, cointreau, jus d'ananas

CosmoMango Vodka, triple sec, cranberry, purée de mangue & jus de citron

Coco expresso Martini Vodka, baileys, expresso, purée de coco

SIGNATURE COCKTAILS - sans alcool..... 7€-

Virgin Gin Tonic Gin sans alcool, tonic au romarin

Martini Vibrante Virgin spritz Martini vibrante, limonade

Virgin strawberry colada Purée de coco, fraise & jus d'ananas

D'autres envies? Demandez au barman.

COCKTAILS

LES BOISSONS

Demi Pinte
25 cl 50 cl

BIÈRES

Pression Brasserie du Mont Blanc

Blonde - Blanche 4,5€- 8€-

Monaco / Panaché 4,5€- 8€-

Selection bière bouteille 33cl 7€-

APÉRITIF 4cl

Ricard / Pastis

Martini / Lillet / Campari / Suze

Porto / Kir 4€-

ALCOOLS 4cl

Ballantines / Vodka Smirnoff / Havana

Club / Captain Morgan / Bombay Sapphire

Tequila Olmeca / Jagger 7€-

SOFT 33cl

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Orangina

Fuzetea / Limonade / Schweppes Agrumes ou

Tonic / Ginger beer / Diabolo / San

Pellegrino 25 cl / Pago 25 cl fraise,
tomate, pêche, pomme, ananas ou abricot 4€-

Sirop à l'eau 2€-

50 cl 1l

EAUX 5€- 7€-

Evian

San Pellegrino

BOISSONS

LES ENTREES

Seul ou à partager

LES ENTREES - Seul ou à partager

Pâté en croûte au canard/cochon aux
pruneaux 7€-

Velouté de potiron safrané, moules, noix
et pickles d'échalote..... 9€-

Raviole de blette, légumes racines,
beurre de cacahuète, bouillon miso..... 8€-

Vol-au-vent de boudin noir, pommes
fondantes et crues, réduction de cidre 8€-

ENTRÉES

LES PLATS

LES PLATS

Carpaccio de tête de veau, sauce ravigote et graines de moutarde, accompagnement au choix.....18€-

Gratin de ravioles au bleu d'Auvergne, miel et noix torréfiées.....18€-

Saucisse de porc fermier au fenouil, crème d'estragon et purée de céleri.....15€-

Paupiette de veau farcie, cœur à l'ail confit, jus au romarin et polenta crémeuse.....21€-

Crèmeux de chou-fleur au lait de coco et sumac, choux de Bruxelles laqués et pickles de romanesco.....19€-

Poisson du moment, légumes de saison et et purée de céleri et sauce selon l'inspiration du chef (prix sur demande selon arrivage)

Pièce du boucher, pommes de terres rôties, sauce ravigote ou beurre maître d'hôtel ou au bleu (disponible en 300 g ou 500 g, prix sur demande)

Suggestions du moment demander à l'équipe

PLATS

LES DESSERTS & FROMAGES

LES FROMAGES

- Assiette de sélection de fromages**..... 8€-
de la « fromagerie de Champaret »
- Cervelle de Canut**..... 5€-
- Fromage blanc** (nature / crème / coulis)..... 4€-

LES DESSERTS

- Tatin de banane** (cuisson minute), 7€-
glace de praliné
- Brioche façon Suzette** (cuissons minute),
crème fouettée aux agrumes..... 8€-
- Profiteroles**, glace vanille, chantilly,
sauce chocolat et cacahuètes caramélisées... 8€-
- Salade de fruits** kiwi, kaki, pomme, sirop
vanille/citron et sorbet litchi..... 7€-

BOISSONS CHAUDES

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| Café expresso..... 1,7€- | Double expresso..... 3€- |
| Café noisette..... 1,9€- | Grand café crème.... 3,5€- |
| Café frappé..... 4€- | Café viennois..... 3€- |
| Double expresso... 3€- | Chocolat chaud..... 4€- |
| Cappucino..... 4€- | Chocolat viennois... 4,5€- |
| Thé et infusion.. 3,5€- | Latte macchiato..... 4,5€- |

DESSERTS

LES VINS

12,5
cl

75
cl



VINS BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE

Saint-Joseph Vania 2023.....55€-
Condrieu Domaine Martin Clerc 2022.....115€-

BEAUJOLAIS

Beaujolais Jullié Domaine de Boischampt 202432€-

BOURGOGNE

Mâcon Charnay Vaupré 2023.....36€-
Pouilly Fuissé Vaupré 2023.....58€-
Beaune Premier Cru Domaine Goudet 2020.....120€-

VAL DE LOIRE

Sancerre Joseph Mellot 2023.....55€-

LANGUEDOC/MÉDITERRANÉE

Languedoc IGP Gérard Bertrand 2024.....5€- 25€-
Viognier Domaine de Luc 2024.....5€- 25€-

SUD-OUEST

Côte de Gascogne sec Domaine Tariquet 2024.....4€- 19€-
Côte de Gascogne moelleux Domaine Tariquet 2024..6€- 29€-

VINS ROSÉS

LANGUEDOC

Pays d'Oc Grande Courtage 2024.....5€- 25€-

CÔTE DE PROVENCE

Côte de Provence Domaine de la Croix 2024.....35€-

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône séminaire 2024.....4€- 22€-
Vaqueyras tête noir 2022.....39€-
Crozes Hermitage Veyrat pied 2023.....8€- 45€-
Saint-Joseph terroir de granit 202255€-
Cornas Harmonie 2022.....80€-
Côte-Rôtie Martin Clerc 2022115€-

BEAUJOLAIS

Julienas Boischampt 2023.....35€-
Beaujolais-Villages Domaine de Boischampt.....30€-
Moulin-À-Vent Domaine de Boischampt 2023.....39€-

LANGUEDOC

Corbières Château de Luc 2023.....6€- 32€-
Larsac Clos serres 2023.....34€-
Boutenac Château Fabre Gasparet 2021.....41€-

BOURGOGNE

Hautes côte de Beaune Gaudet 2022.....52€-
Santenay Gaudet 2022.....65€-
Nuits-Saint-Georges Domaine Bony Gachot 2022.....100€-
Gevray-Chambertin Domaine Derey 2022.....120€-

VINS

LES VINS



VINS ROUGES

Côte du Rhône séminaire 2024.....	4€- 22€-
Vaqueyras tête noir 2022.....	39€-
Crozes Hermitage Veyrat pied 2023.....	8€- 45€-
Julienas Boischampt 2023.....	35€-
Corbières Château de Luc 2023.....	6€- 32€-
Boutenac Château Fabre Gasparet 2021.....	41€-
Larsac Clos serres 2023.....	34€-
Hautes côte de Beaune Gaudet 2022.....	52€-
Santenay Gaudet 2022.....	65€-
Saint-Joseph terroir de granit 2022.....	55€-
Cornas Harmonie 2022.....	80€-
Côte-Rôtie Martin Clerc 2022.....	115€-
Gevray-Chambertin Domaine Derey 2022.....	120€-
Nuits-Saint-Georges Domaine Bony Gachot 2022	100€-

VINS BLANCS

Viognier Domaine de Luc 2024.....	5€- 25€-
Corbière Château de Luc 2024.....	29€-
Côte de Gascogne sec Domaine Tariquet 2024....	4€- 19€-
Côte de Gascogne moelleux Domaine Tariquet 2024	6€- 29€-
Mâcon Charnay Vaupré 2023.....	36€-
Pouilly Fuissé Vaupré 2023.....	58€-
Sancerre Joseph Mellot 2023	55€-
Condrieu Domaine Martin Clerc 2022.....	115€-
Beaune Premier Cru Domaine Goudet 2020.....	120€-
Saint-Joseph Vania 2023	55€-
Languedoc IGP Gérard Bertrand 2024.....	5€- 25€-

VINS ROSÉS

Pays d'Oc Grande Courtage 2024.....	4€- 22€-
Côte de Provence Domaine de la Croix 2024....	35€-