

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€-

Muai 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 Saphire		
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 11

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€-

Raviolle 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 raviolés** 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 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 3 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 2024 32€-

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€-
Vaquéyras tête noir 2022 39€-
Crozes Hermitage Veyrat pied 2023 8€- 45€-
Saint-Joseph terroir de granit 2022 55€-
Cornas Harmonie 2022 80€-
Côte-Rôtie Martin Clerc 2022 115€-

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€-
Gevrey-Chambertin Domaine Derey 2022 120€-

VINS

LES VINS

12,5 75
cl cl



VINS ROUGES

Côte du Rhône séminaire 2024.....	4€- 22€-
Vaueyras 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€-

VINS