



TAPAS A Partager pour l'Apéritif

Tempura de Gambas Sauce sweet chili / Satay	3.50 /pièce
Jambon Truffé « Maison Masse » 40g	6.50
Houmous de Carottes	3.00
Sardines de Galice	5.60
Chorizo Bellota® 40g	7.50
Assiette à Partager Chorizo, Jambon truffé	14.50

PIZZAS FINES & CROUSTILLANTES À PARTAGER

2, 3 ou 4 personnes

Pizzas Fines et Croustillantes (peut se partager à l'apéritif) :

Au Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth , Selon la Pizza « Spago »	21.00
A la Crème de Reblochon, Pommes de Terre , Selon la Pizza « Mégevan »	16.50

**Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.**

*Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



APÉRITIFS

CLASSIQUES

Apéritif Maison de l'Est (12 cl) (<i>Production Artisanale Régionale de l'Arbresle</i>) Vin Pétillant, Crème de Cerise Chamblance	6.60
Kir Bourguignon (12 cl) Bourgogne aligoté et crème de cassis	5.40
Kir Royal (12 cl)	10.90
Le « Communard » (12 cl) Beaujolais et crème de cassis	5.20
Bière Pression Licorne authentique 4°8 (25cl)	4.80
Ballantine's, Four Roses, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila (4 cl)	7.30
Chivas, Jack Daniel's, Glenfiddich (4 cl)	9.10
Ricard, Pastis 51 (2cl)	6.60
Martini, Suze (4cl)	6.60
Porto Blanc et Rouge (6cl)	6.60

BIÈRES ARTISANALES

COCOMIETTE

BIÈRE — AU PAIN

La Cocomiette Blonde 4.8° (33cl)	6.50
La Cocomiette Blanche 4.2° (33cl)	6.50
La Cocomiette Rousse 5.8° (33cl)	6.50

Cocomiette est une nouvelle marque alimentaire qui lutte contre le gaspillage en produisant selon les principes de l'économie circulaire. Les produits Cocomiette sont fabriqués à partir de chapelure de pain. Ils sont gourmands et de qualité.

Pour un plus large choix de vins au verre, demander la sélection de notre sommelier.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

BAR À GIN TONIC

(12cl)

Frais et Amer : Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic	11.00
Frais et Fruité : Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus	11.00
Frais et Herbacé : Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic au thé vert Matcha	11.00

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33cl)	4.60
Schweppes Tonic, Agrum' et Lemon (25cl)	4.60
Fanta Orange (33cl)	4.60
Fuzetea (25cl)	4.60
Orangina (25cl)	4.60
San Bitter (10cl)	4.20
Limonade (25 cl)	3.60

JUS ET NECTARS DE FRUITS

Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl)	6.50
Orange, pomme, tomate	
Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl)	6.50
Abricot, pêche de vigne	
Fruits Pressés (20cl) Citron ou Orange	6.90
Cocktail de Fruits (20cl)	6.90

EAUX MINÉRALES

Badoit Rouge (33cl)	2.80
Evian, Badoit (75cl)	5.90
Ferrarelle (75cl))	6.50

*Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



VINS & CHAMPAGNES

VINS BLANCS AU VERRE (12cl)

Viognier I.G.P - Pays d'Oc (13.5°)	3.80
Pouilly Fumé A.O.C - Pascal Jolivet	9.00

VINS ROUGES AU VERRE (12cl)

Cœur de Bordeaux - Bordeaux A.O.C - Sélection H.Maudet	4.10
Saint Joseph A.O.C - "Le Grand Pompée" - P. Jaboulet Ainé	8.60
Crozes-Hermitage A.O.C - "Domaine de Thalabert" - P. Jaboulet Ainé	11.90

CHAMPAGNES

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison (75cl)	74.00
La demi-bouteille (37.5cl)	37.00
La coupe (12cl)	11.50
Alain Thiénot Brut Rosé (75cl)	84.00
La coupe (12cl)	12.90
Ruinart – R (75cl)	100.00
Billecart Salmon Brut Rosé (75cl)	140.00
Ruinart - Blanc de Blancs (75cl)	160.00
Ruinart - Dom Ruinart (75cl)	250.00

Pour un plus large choix de vins au verre, demander la sélection de notre sommelier.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.