



APÉRITIFS & COCKTAILS DU SUD

Spritz du Sud (12cl) Vin blanc pétillant, crème de cerise chamblance, schweppes tonic <i>(Production Artisanale Régionale de l'Arbresle)</i>	11.00
Pastis Henri Bardouin Grand Cru (2cl)	6.80
Spritz Apérol Apérol, prosecco, eau gazeuse (12cl)	11.00

APÉRITIFS CLASSIQUES

Kir Bourguignon (12cl) Bourgogne aligoté et crème de cassis de dijon	5.40
Kir Royal (12cl) Champagne Sélection maison et crème de cassis	10.90
Mojito Classique (12cl) Rhum ambré, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche	11.00
Mojito Royal (12cl) Rhum ambré, jus de citron, sucre de canne, champagne, menthe fraîche	12.00
Ballantine's, Four Roses, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila (4cl)	7.30
Chivas, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich (4cl)	9.10
Ricard, Pastis 51, 51 Rosé (2cl)	6.60
Martini, Suze, Malibu (4cl)	6.60
Porto Rouge et Blanc (6cl)	6.60

JUS DE FRUITS ET SODAS

Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Orange, pomme, tomate	5.90
Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Abricot, pêche de vigne	5.90
Fruits Frais Pressés (20cl) Citron ou Orange	6.90
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)	4.60
Schweppes Tonic (25cl)	4.60
Fanta Orange (33cl)	4.60
Fuzetea (20cl)	4.60
Orangina (25cl)	4.60
San Bitter (10cl)	4.20
Limonade (25cl)	3.60

Pour un plus large choix de boissons, demander la sélection de notre sommelier.

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



À LA CARTE

LES TAPAS

Houmous de Pois Chiches	2.80
Houmous de Lentilles Vertes du Puy	3.00
Houmous de Carottes	3.00
Tempura de Gambas, Sauce Rouille	3.50
Cinco Jotas (Jabugo Ibérique)	9.80
2 Houmous + 1 Tempura	8.50
3 Houmous + 2 Tempura	14.50

LES ENTRÉES

Salade César	18.00
Cœur de romaine, blancs de volaille fermière, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce césar, croûtons dorés, coppa	
Escargots de Bourgogne, Calamars, Tomates, Artichauts	18.50
Artichauts en barigoule, pistou, tomates grillées	
Soupe de Poissons de Roche à la Marseillaise	17.50
Croûtons, rouille, emmental	
Planche de Charcuteries Italiennes	21.00
Jambon de Parme 30 mois, mortadelle, coppa	
Foie Gras Frais de Canard des Landes « Robert Duperier »	22.00
Marmelade au citron de Menton, petite poire pochée	
Cinco Jotas (Jabugo Ibérique)	27.00
Accompagné de « pan con tomate »	

LES PIZZAS FINES ET CROUSTILLANTES *(peut se partager à l'apéritif)*

Pizza aux Légumes Confits	14.90
Aubergines, tomates, courgettes, huile d'olive vierge, Parmigiano Reggiano	
Pizza à la Mortadelle	20.00
Huile de truffe, straciatella, roquette	

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

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

PÂTE

Tagliatelles Fraîches 18.50
Cuites minute, tomates, crème de parmesan, pesto rosso, Straciatella

LES PLATS SIGNATURES « Parfums du Grand Sud »

Tajine de Légumes 19.50
Fine semoule aux raisins

Pastilla de Volaille Fermière aux Epices de Fès 19.90
Salade verte

Tajine de Volaille de Bresse « Miéral » aux Citrons 29.90
Semoule parfumée aux épices, raisins, amandes

LES POISSONS

Merlu de Ligne Rôti sur Peau 21.00
Dressé sur un pissalat, pommes safranées

Encornets Farcis à la Sétoise 27.50
Pommes de terre, jus de braisage réduit parfumé au basilic

Cabillaud en Demi-Sel en Aïoli 28.80
Carotte, fenouil, chou-fleur, pommes vapeur, pois gourmands
Tomates confites, œuf

Saint Jacques de la Baie de Saint Briec 36.50
Risotto aux légumes provençaux, beurre de citron confit

LES VIANDES

Le Tartare 100% Pur Bœuf Français 20.50
180g préparé au couteau à la commande, salade verte, pommes frites
Le Classique : oignon, cornichons, câpres
Le César : Le Classique poêlé aller-retour

Pluma Ibérique « Bellota » 29.80
Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique
Crèmeux de potimarron, châtaignes braisées, fricassée de girolles

Souris d'Agneau Confite aux Sept Heures 33.00
Polenta crémeuse et jus condimenté, tomates et poivrons confits, olives noires, pignon et basilic

Filet de Bœuf* Rôti au Sautoir Nature ou au Jus 36.50
Epinards frais en branche parfumés à l'orange, gratin de gnocchis au Marsala

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

**Viandes Origine France ou Europe*

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

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

AUJOUR'HUI

Vendredi 14 Janvier 2022, Sainte Nina, Notre Chef Nicolas
Gacon vous propose...

FORMULES 3 Plats : Entrée, Plat du jour et Dessert	27.50 €
2 Plats : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	24.90 €

ENTRÉE DU JOUR -----

Mousseline de Poisson Façon « Pain Perdu »

Tartare de tomates et pesto

Ou

Insalata Frittata

Salade verte, tomates cerises, radis, oignons rouges, omelette de pommes de terre

PLAT DU JOUR -----

Filet de Lieu Cuit à l'Huile d'Olive

Poireaux confits, pommes perle, bouillon à la citronnelle, condiment de betteraves

Ou

Filet de Canette Fermière Rôti au Beurre Doux

Carottes glacées, polenta grillée, sauce balsamique

Fromages -----

Ou Dessert

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

Ou

Fromage Blanc en Faisselle, Crème double, nature ou coulis de fruits rouges

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Dessert du Jour: Tarte Sablée aux Citrons Meringués

Ou

Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Ananas, Fruits Rouges, Passions

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du jour

Risotto au Homard Bleu de Notre Vivier

39.00€

Risotto parmigiano reggiano, sauce homardine

Tagliatelles au Gorgonzola

21.00€

Pistaches et roquette

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies


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

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE


BLANCS

	Verre 12cl	Btl 37,5cl	Btl 75cl
Saint Joseph A.O.C - " Le Grand Pompée " - Paul Jaboulet Ainé 2019	7.90		47.50
Sauterne A.O.C - Château Roumieu 2016	7.50		47.20
Montagny A.O.C - Domaine Faiveley 2018	8.00	24.90	48.00

ROUGES

Croze-Hermitage A.O.C – Laurent Combier 2020 	7.90		47.50
Saint Joseph A.O.P – Les Pierres Sèches – Domaine Cuilleron 2019	9.00		55.00
Mercrey Vieilles Vignes A.O.C – Domaine Faiveley 2019	9.50	29.50	57.00
Côte Rôtie A.O.C - Madinière – Domaine Cuilleron - 2019	19.60		118.00

ROSÉ

	Verre 12cl	
Château Sainte-Marguerite A.O.P-Cuvée Symphonie – 2020 	9.00	

NOS BIERES ARTISANALES

La Cocomiette Blonde 4.8° (33cl)	6.50
La Cocomiette Blanche 4.2° (33cl)	6.50
La Cocomiette Rousse 5.8° (33cl)	6.50
La Cocomiette I.PA 6.5° (33cl)	6.50

CHAMPAGNES (75cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	74.00
La demi-bouteille (37.5cl)	37.00
Mumm – " Cordon Rouge "	89.00
La coupe (12cl)	13.90
Mumm Rosé	120.00
Billecart Salmon Rosé	140.00
Ruinart - " R "	100.00
Ruinart - " Blanc de Blancs "	160.00
Ruinart - "Dom Ruinart "	250.00

LES MAGNUMS (150cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	150.00
Ruinart - " Blanc de Blancs "	295.00

Notre Sélection sans Alcool

Le pari fou du PETIT Béret : ouvrir les vignobles à tous les consommateurs à travers une boisson 100% naturelle, sans alcool 0.0% et issue de l'Agriculture Biologique

Bière Blonde (33 cl)	9.20
Profil Pinot Noir (75 cl)	19.70
Pétillant Blanc de Blancs (75 cl)	24.50

LES EAUX MINERALES (75cl)

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

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

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