

## - tapas -

BOUDIN BASQUE « CHRISTIAN PARRA »	5,00
MOULES D'ESPAGNE GRATINEES	6,00
MINI BURGER « BŒUF DE L'AUBRAC » (2 PIECES) <i>Tomme de Savoie, oignons rouges confits, sucrine, sauce cocktail</i>	16,00
VERITABLE GUACAMOLE MEXICAIN AU PILON	8,00
MINI SARDINES DE GALICE AU CITRON CONFIT <i>Servi avec Beurre d'Isigny et pain de campagne</i>	8,00
COCOTTE DE COQUILLAGES EN PERSILLADE <i>Selon arrivage</i>	18,00
AIGUILLETES DE POULET FERMIER PANÉES	13,00
GAMBAS DE MADAGASCAR PANÉES	18,00
VITELLO TONNATO <i>Filet de veau**, câpres, thon, anchois</i>	10,00
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD EN BOCAL <i>Mariné au Porto et au Cognac</i>	30,00

DES SUGGESTIONS DU MOMENT SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES

## - fromages -

Tous nos fromages sont disponibles sur place ou à emporter.

SAINT-MARCELLIN - « AFFINE MÈRE RICHARD » (entier)	5,20
PARMIGIANO REGGIANO - 36 mois d'affinage (50g)	4,00
COMTE FRUITE A.O.P - 18 mois d'affinage - Poligny 2009 (50g)	4,50
CASTELROSSO - Spécialité fromagère du Piémont (100g)	5,00

## - desserts -

TIRAMISU AU CAFÉ	6,00
COUPE DE FRUITS FRAIS DE SAISON <i>Servi avec ou sans chantilly</i>	6,00
GAUFRES DEGUSTATION <i>Servi avec chantilly et sauce chocolat</i>	6,50

\*\*Origine de veau : France

## - charcuteries -

Servies sur assiette et accompagnées de flûtes ou pain de campagne, beurre et condiments

### charcuterie lyonnaise -

SAUCISSON ARTISANAL DAUPHINOIS	4,00
ROSETTE DE LYON	5,50

### charcuteries espagnoles -

CHORIZO IBERIQUE BELLOTA	6,00
MINI FAYET CATALAN	7,00
JAMBON IBERIQUE EXTRAMADURA <i>bellota bellota* (36 mois d'affinage)</i>	20,00

### charcuteries italiennes -

MORTADELLE DE BOLOGNE	8,00
JAMBON DE PARME (24 mois d'affinage)	8,00

## - plancha - A partager

(Pièces Entières Servies Découpées)

COTE DE BŒUF* A PARTAGER (Environ 1kg) <i>Origine selon arrivage</i>	75,00
PLUMA PATA NEGRA BELLOTA	23,00
ONGLET DE BŒUF <i>Origine selon arrivage</i>	18,00
TATAKI DE THON <i>Sauce soja, gingembre rose confit, wasabi</i>	25,00
SAINT JACQUES EN COQUILLE	24,00

## - caviar / kaviari -

Tous nos caviars sont également disponibles à la vente à emporter.

ESTURGEON BLANC	30 g	50 g	125 g	250 g	500 g	1000 g
	40	66	165	330	660	1320
OSCIÈTRE	30 g	50 g	125 g	250 g	500 g	1000 g
	53	88	220	440	880	1760
KRISTAL	30 g	50 g	125 g	250 g	500 g	1000 g
	65	108	272	544	1089	2178

Tous nos caviars peuvent être accompagnés de vodka Stoli Elit.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire. Prix nets en euros, taxes et service compris

## - vins et champagnes - A la Bouteille

Une sélection de vins au verre est disponible sur nos ardoises.

### - vins blancs -

#### Beaujolais/Bourgogne -

MÂCON SYMPHONIE A.O.C - Roger Lassarat - 2014	28,00
BOURGOGNE ALIGOTÉ A.O.C - « Les Moutots » J.C boisset - 2014	29,00
POUILLY FUISSE A.O.C - Deux Montille - 2007	45,00
MONTAGNY 1 <sup>ER</sup> CRU A.O.C - Les Bassets Laurent Cognard - 2014	52,00
CHASSAGNE-MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU A.O.C <i>« Les Chenevottes » - J.M Pillot - 2014</i>	72,00
CORTON CHARLEMAGNE A.O.C - «Decelle6Villa »- 2014	145,00

#### Vallée du Rhône -

VIIGNIER I.G.P - « Saint Preignan » Pays d'Oc - 2015	22,50
SAINT PERAY A.O.C - « La Maison de Victor » - Julien Pilon - 2015	35,00
CROZES-HERMITAGE A.O.C - cuvée l. - Laurent Combier - 2015	38,00
CONDRIEU A.O.C - « La Combe de Malleval » - Stéphane Ogier - 2014	69,00
CONDRIEU LA LOYE A.O.C - Domaine Jean-Michel Gerin - 2014	74,00

### - vins rouges -

#### Beaujolais/Bourgogne -

BROUILLY A.O.C - « Pollen » - Domaine Robert Perroud - 2014	29,00
BOURGOGNE PINOT NOIR A.O.C - Morey Coffinet - 2015	38,00
SANTENAY 1 <sup>ER</sup> CRU A.O.C - « Clos Rousseau » - Bacheys Legros - 2013	45,00
VOLNAY A.O.C. - « Vieille Vigne » - Domaine H. de Lagrange - 2014	68,00
NUIT SAINT GEORGES A.O.C - Domaine Arnoux Lachaux - 2014	74,00
BEAUNES LES EPENOTTES A.O.C. - Dominique Lafon - 2011	88,00
GEVREY CHAMBERTIN A.O.C. - Alain Burguet - 2011	118,00
ECHEZEAUX A.O.C - Grand Cru - Domaine Rion - 2013	138,00
CLOS DE LA ROCHE A.O.C - V.V. Laurent - 2009	220,00
CHAMBERTIN A.O.C - « Clos de Beze » - Alain Burguet - 2013	310,00

#### Vallée du Rhône -

COTES DU RHONE A.O.C -	22,50
« Rouge Carmin » - Domaine les Aphillanthes - 2015	
CROZES-HERMITAGE A.O.C - Emmanuel Darnaud - 2014	38,00
CROZES-HERMITAGE A.O.C - Clos des Grives	65,00
SAINT-JOSEPH A.O.C	45,00
« Les Pierres Sèches » - Domaine Cuilleron - 2014	
CÔTE ROTIE A.O.C - « village » - Stéphane Ogier - 2014	69,00
CORNAS A.O.C - « l'Élégance du Cailloux » - Julien Pilon - 2014	78,00
CHATEAU NEUF DU PAPE A.O.C. - Domaine Beaucastel - 2013	95,00
COTE ROTIE A.O.C - La Mouline - E.Guigal - 2011	440,00
COTE ROTIE A.O.C - La Turque - E.Guigal - 2011	440,00
COTE ROTIE A.O.C - La Landonne - E.Guigal - 2011	440,00

#### Bordeaux -

LALANDE DE POMEROL A.O.C - Château Perron - 2011	48,00
SAINT-JULIEN A.O.C - Croix de Beaucaillou - 2011	69,00
MARGAUX A.O.C - « Alter Ego » - Château Palmer - 2011	120,00
PESSAC-LEOGNAN A.O.C - La Clarence de Haut-Brion - 2009	180,00
CHATEAU LEOVILLE A.O.C - « Las Cases Saint Julien - 2006	275,00
PAVILLON ROUGE A.O.C. du Château Margaux - 2009-	280,00

#### Autres régions -

LE COMBAL A.O.C - Cahors - Cosse Maisonneuve - 2012 - Sud-Ouest	29,00
BAUX DE PROVENCE A.O.C - Château Romanin - 2009 - Provence	46,00