



AUJOURD'HUI

*Jeudi 29 Octobre 2020, Sainte Narcisse,
Notre Chef Charlie Dumas vous propose...*

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

COCKTAILS

Gin & Tonic Frais et Amer	10.00
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer Tonic, rondelle de citron vert	
Gin & Tonic Floral & Poivré	10.00
Hendrick's et Schweppes Premium Mixer Tonic Pink Pepper	
Gin & Tonic Frais et Fruité	10.00
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus, rondelle de pamplemousse	
Hibiscus Spritz	10.00
Gin, Lillet rosé et Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus, rondelle de citron vert, tête de menthe	
Ginger Fizz	10.00
Gin, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Ale, rondelle de citron	
Moscow Mule	10.00
Vodka, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Beer, rondelle de citron vert	

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Mumm Brut – Cordon Rouge	13.90	89.00
Pommery Blancs de Blanc	14.95	92.00
Alain Thiénot Rosé Sélection Maison	11.70	76.50

NOTRE SELECTION DU MOMENT

BLANCS:

	Verre 12 cl	Btle 75 cl
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – P. Jaboulet Ainé – 2018	7.70	46.30
Maranges A.O.C – Domaine Sarrazin – 2017	9.00	57.50
Saint Aubin 1er Cru A.O.C – « En Rémyilly » Domaine Langoureau – 2016	12.70	76.00
Condrieu A.O.C – « La Petite Côte » – Domaine Cuilleron – 2018	14.50	87.00
Chassagne - Montrachet A.O.C – D. Delagrangé – 2017	20.00	119.50

ROUGES:

Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – P. Jaboulet Ainé – 2018	7.70	46.30
Pommard A.O.C – Domaine Girardin – 2017	20.00	120.00

ROSE:

Château Sainte Marguerite A.O.C – « Cuvée Symphonie » – JP Fayard – 2018	8.60	52.00
---	-------------	--------------



À LA CARTE

Belle Salade César	18.00
<i>(Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien)</i>	
Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	
Potimarron, Châtaignes, Miel	15.90
Royale de potimarron aux châtaignes, miel, crumble noisette Comme une crème brûlée, salade mêlée	
Accras de Morue « Antillais »	14.90
Salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette	
Nems de Gambas	20.90
Frits dans une feuille de brick, julienne de légumes, salade, menthe fraîche	

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

La majorité de nos plats contiennent des fruits à coques.

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

NOS POTS LYONNAIS

BLANCS

	Verre 12cl	Pot 46cl
Mâcon Villages A.O.C – Réserve	3.60	12.80
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	3.80	13.10

ROUGES

Beaujolais A.O.C – Georges Duboeuf	3.40	12.60
Côtes du Rhône A.O.C - Maison Guyot	3.60	12.80
Cœur de Bordeaux A.O.C – Sélection Hervé Maudet	4.10	14.90
Crozes Hermitage A.O.C - Maison Guyot	5.00	20.00

ROSÉ

Côtes de Provence	4.00	14.60
A.O.C – Sélection Maître des Vignerons de Saint Tropez		

BIÈRES ET EAUX MINÉRALES

BIÈRES À LA PRESSION

Karlsbräu Urpils Bière Allemande de tradition	Le Demi (25 cl)	4.80
Blanche de Bruxelles	Le Demi (25 cl)	4.70

SODAS

Coca Cola (33cl), Fanta orange (33cl), Orangina (25cl), Schweppes (25cl)		4.60
--	--	-------------

Jus de Fruits Patrick Font (20cl)		6.50
--	--	-------------

Orange, pomme, Tomate, Pêche de vigne, Abricot

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit Rouge (33 cl)		2.80
------------------------------------	--	-------------

Evian, Badoit, Badoit Rouge (75 cl)		5.90
--	--	-------------

**La Carte des Champagnes & des Vins
est à votre disposition**

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