

## - tapas -

BOUDIN BASQUE « CHRISTIAN PARRA »	5,00
VERITABLE GUACAMOLE MEXICAIN AU PILON	8,00
MINI SARDINES DE GALICE SERVIES DANS LEUR BOITE <i>Beurre grand cru et pain de campagne</i>	14,00
TARTARE DE SAUMON BØMLO (environ 200g) <i>Assaisonné à la sauce « Ponzo » (sauce soja, citron asiatique)</i>	16,00
GAMBAS DE MADAGASCAR PANEES	18,00
VITELLO TONNATO <i>Filet de veau**, câpres, thon, anchois</i>	10,00

## - 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 (50g)	4,50

## - desserts -

BABA AU LIMONCELLO, CREME AU MASCARPONE	9,00
TIRAMISU AU CAFÉ	6,00
PANNA COTTA A LA VANILLE ET AUX FRUITS ROUGES	8,00
GAUFRES DEGUSTATION <i>Servies avec compote, chantilly et sauce chocolat</i>	6,50

## - charcuteries -

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

### charcuterie lyonnaise -

ROSETTE DE LYON	5,50
-----------------	------

### charcuterie espagnole -

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

### charcuterie italienne -

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
ONGLET DE BŒUF <i>Origine selon arrivage</i>	18,00

## - champagnes -

Découvrez les coups de cœur du sommelier sur les ardoises.

	COUPE 12 CL	BTLE 75 CL	MAGNUM 1,5 L
MUMM CORDON ROUGE	13,80	89,00	
MUMM BRUT SELECTION – Grand Cru		110,00	220,00
RUINART - Brut		110,00	
RUINART - Blanc de Blancs		140,00	280,00
DOM RUINART- Blanc de Blancs – 2004		200,00	
DOM PERIGNON – Vintage Brut – 2006		220,00	580,00
RUINART ROSE		140,00	

## - Sélection de Vins - A la Bouteille

Découvrez nos vins servis au verre sur les ardoises.

### - vins blancs -

#### Beaujolais/Bourgogne -

MÂCON LUGNY SAINT-PIERRE A.O.C – Bouchard Père & Fils - 2015	28,00
BOURGOGNE ALIGOTÉ A.O.C - « Les Moutots » J.C Boisset - 2014	29,00
CHASSAGNE-MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU A.O.C- Morgeot - 2015 <i>« Les Petits Clos » - Vieilles Vignes – Bachev-Legros</i>	168,00

#### Vallée du Rhône -

VIOGNIER I.G.P – Fortant « Terroir de Collines – Pays d'Oc - 2015	22,50
SAINT PERAY A.O.C - « La Maison de Victor » - Julien Pilon - 2015	35,00
CONDRIEU A.O.C - « La Combe de Malleval » - Stéphane Ogier - 2014	69,00
CONDRIEU LA LOYE A.O.C - Domaine Jean-Michel Gerin - 2015	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 des hates – Vieilles Vignes » - <i>Bachev Legros - 2015</i>	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
GEVREY CHAMBERTIN A.O.C. – Alain Burguet – 2011	118,00
ECHÉZEAUX A.O.C - Grand Cru - Domaine Rion - 2013	138,00
CHAMBERTIN A.O.C – « Clos de Beze » - Alain Burguet – 2013	310,00

#### Vallée du Rhône -

COTES DU RHONE A.O.C - <i>« Rouge Carmin » - Domaine les Aphillanthes - 2015</i>	22,50
SAINT-JOSEPH A.O.C – Stéphane Ogier – 2015	55,00
CORNAS A.O.C - « l'Élégance du Cailloux » - Julien Pilon - 2014	78,00

\*\*Origine de veau : France

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

**Bordeaux -**

LALANDE DE POMEROL A.O.C - <i>Château Perron</i> - 2011	48,00
MARGAUX A.O.C - « <i>Rauzan Segla</i> » - 2011	145,00
PESSAC-LEOGNAN A.O.C - <i>La Clarence de Haut-Brion</i> - 2009	180,00
POMEROL A.O.C - « <i>Petit Village</i> » - 2010	123,00
PAVILLON ROUGE A.O.C. <i>du Château Margaux</i> - 2009	280,00

**- vin étranger -** A la Bouteille

Californie - DOMAINE DE LOACH - « <i>Zinfandel</i> » - 2014	36,00
---	-------

**- vins rosés -** A la Bouteille

	BTLE 75 CL	MAGNUM 1,5L
GRIS BLANC I.G.P - Gérard Bertrand <i>Pays d'Oc</i> - 2016	27,50	54,00
CHÂTEAU MINUTY Côtes de Provence A.O.C - Cuvée 281 - 2015		140,00
CHÂTEAU MOURESSE Côtes de Provence - Grande Cuvée - 2015 / 2016	38,00	

**- bière -**

PILSNER URQUELL (33cl) <i>La plus vieille bière Pils du monde - République Tchèque</i>	4,20
BLANCHE DU MONT BLANC (33cl)	6,20

**- jus de fruits / Alain Milliat -**

<b>jus -</b> ORANGE (20cl), POMME (20cl), TOMATE (20cl)	5,60
<b>nectars -</b> MANGUE (20cl), FRAISE (20cl)	5,60

**- cocktails -**

MOJITO <i>Rhum Havana Club Anejo Especial, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre et eau gazeuse</i>	10,00
BLOODY TONIC Vodka, jus de cranberry et tonic	10,00
NEGRONI Gin, campari et martini rouge	10,00
TOM COLLINS Gin, jus de citron, sucre et eau gazeuse	10,00
CAIPIRINHA Cachaça, sucre de canne et citron vert	10,00

**- cocktail sans alcool -**

VIRGIN « COCKTAIL » Jus d'orange, jus de pomme, jus de mandarine, sirop de grenade	8,00
VIRGIN MOJITO Jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne et eau gazeuse	8,00

**- eaux & softs -**

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, ORANGINA (25cl)	4,60
FEVER TREE TONIC, SCHWEPPE AGRUMES, GINGER ALE, GINGER BEER, NESTEA (20cl)	4,60
EVIAN, BADOIT (75cl)	5,60
FERRARELLE (75cl)	6,20

**- cafés / illy -**

DÉCAFÉINÉ	2,50
EXPRESSO	2,50
ALLONGÉ	3,00

**- thés / Dammann -**

THÉ NOIR CEYLAN O.P	4,00
THÉ VERT YUNNAN	4,00
VERVEINE MENTHE	4,00