

## Les entrées

Ceviche de Mahi-Mahi, lait de coco, coriandre et agrumes	18€
—	
Ravioles du Royans à la bisque d'écrevisse	12€
—	
Cannelloni de bresaola aux champignons	14€
—	
Pressé de joue de bœuf à la saveur truffée, gelée de Porto aux épices	18€
—	



## Les poissons

Filet de sandre aux écrevisses, risotto d'orge perlée	26€
—	
Mahi-mahi, vinaigrette aux légumes d'automne, riz vénéré	24€
—	
Turbot rôti, crémeux de topinambour, beurre blanc galanga, chips de légumes	32€
—	

## Les viandes

Toutes nos viandes sont d'origine U.E.

La belle côte de cochon rôtie, jus de paprika fumé, écrasé de pommes de terre, chorizo 24€

Magret de canard, sauce maison aux agrumes 26€

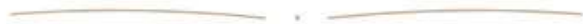
Entrecôte de bœuf de la maison B.L.O. Sélection persillée 38€

## L'option végétarienne

Raviole ouverte à la courge ricotta et noisette 18€

## Les desserts

Crèmeux de chocolat, chantilly au Baileys, tuile croustillante	10€
—	
Poire poché au vin rouge, glace vanille bourbon	9€
—	
Baba au rhum et son short de rhum ambrée épicé, chantilly	10€
—	
Crème brulée à la saveur du moment	10€
—	
Saint-Marcellin entier de la Mère Richard	9€
—	



## Les vins

Tout nos vins sont en bouteille 75cl, si un millésime venait à manquer, il sera remplacé par le suivant.

### VINS BLANCS

---

#### AOP Sancerre Domaine Cédric Bardin 2022

42€

Du sauvignon, pour un vin sec et minéral

---

#### AOP Saint-Véran "Champs de perdrix" Domaine Renaud 2022

50€

Un nez discret et une bouche minérale et généreuse

---

#### AOC Mâcon-Vinzelles 2022

35€

Un vin généreusement fruité à la limite de la confiserie, mais qui se révèle bel et bien sec.

---

#### AOC Chateauneuf-Du-Pape "Château Mont-Redon" Famille Abeille-Fabre 2021

89€

Un vin complexe pour un Châteauneuf exemplaire

---

#### IGP Pays d'Oc viognier "Grange des rouquettes" Boudinaud 2021

29€

La simplicité du viognier

**AOC Meursault Josphe Pascal 2021** **115€**

Pas besoin d'explication. C'est un Meursault. Du grand bourgogne.

---

**VINS ROSÉS**

---

**IGP Pays d'Oc "Argali" Château Puech Haut 2022** **35€**

Un classique du rosé

---

**VINS ROUGES**

---

**Crozes-Hermitage "Les Entrecœurs" Domaine Mucyn 2021** **45€**

Du fruit noir et quelques épices pour un bel équilibre

---

**AOP Fleurie Domaine Matray & Filles 2022** **35€**

Un savoir-faire familiale centenaire nous offre cet élégant fleurie typique de son appellation.

---

**AOP Faugères "Romy" Château Haut Lignières 2020** **30€**

Des épices qui révèlent ensuite une belle douceur

---

**AOC Rasteau "Viellès Vignes" Domaine Grand Nicolet 2020** **39€**

Un vin puissant et corsé

---

<b>AOC Cornas « Hypsos » Domaine Mucyn 2020</b>	<b>85€</b>
Encore jeune mais déjà excellent	
—	
<b>IGP Collines Rhodaniennes “Encor” Domaine Les Serines D’Or 2020</b>	<b>54€</b>
De la syrah riche et ronde élevé en fut de chêne	
—	
<b>AOC Chambolle-Musigny Domaine Sigaut 2021</b>	<b>130€</b>
Oui, il est déjà prêt	
—	
<b>AOC Saint-Joseph "Lléandre" David Moiron 2021</b>	<b>55€</b>
La jeunesse de ce Saint-Jospeh lui donne de belles notes de fruits rouges.	
—	



## Les after diner

### Le cocktail pour le dessert

10€

En ce moment, l'Expresso Martini, cocktail rond et savoureux

---

### La sélection de rhums

15€

3 shots (2cl) de rhum, pour un voyage à travers les mers

---

### Hendrick's Gin And Tonic

10€

Le classique pour finir

---



## Les digestifs

Entre autres

<b>La verveine Garnier</b>	<b>7€</b>
La classique, celle vieilli en fût de rhum ou la V.V.	
—	
<b>Limoncello, Get 27, amaretto</b>	<b>7€</b>
—	
<b>Eau de vie de poire, framboise et mirabelle</b>	<b>9€</b>
—	
<b>Cognac VSOP</b>	<b>11€</b>
—	
<b>Chartreuse verte</b>	<b>9€</b>
—	





## Spiritueux

Une sélection de Gin, Whisky, Rhum... Demandez-à nous conseil.



## Un cocktail création, une bière artisanale?

### Les Cocktails

10€

#### Gin & Botanic:

Gin, liqueur de griotte, thé Earl Grey et darjeeling, citron, sucre

#### French Super 88:

Vodka, purée de fruits rouges, Martini blanc, champagne

#### Queen Arthur:

Rhum blanc, rhum ambré, Saint Germain, jus de fraise, purée de passion

#### Coconut Sunset:

Rhum spiced, lait de coco, jus de pamplemousse, sirop de pêche

#### Golden Negroni:

Cognac, Martini blanc, Suze

**Les Cocktails sans alcool**

**6€**

Nana: Jus de pomme, jus d'ananas, Gingerbeer

Baby's Kiss: purée de fruits rouge, jus d'orange, purée de coco

**Bière BrewMa 33cl**

**7€**

Les bières artisanale d'Emmanuel à Feyzin (69) En ce moment, nous vous proposons:

La Blanche 6,5°

L'ambrée 7,7°

La Fumée 4,5°

L'I.P.A 5,5°

## Champagne

Champagne Brut Leblond-Lenoir

60€

Propriétaire récoltant à Buxeuil



## Les softs

Eaux

.€

Thonon 70cl - 5€

Vals 70cl - 5€

Softs

4€

Coca cola (original ou zéro) 33cl

Jus de fruits 25cl

FuzzTea pêche 25cl

## Les grands classique des apéritifs

Kir pêche, griotte, châtaigne ou cassis 10cl	4€
—	
Martini blanc ou rouge 6cl	3,50€
—	
Ricard 2cl	3,50€
—	
Flûte de champagne Leblond-Lenoir 10cl	10€
—	

## À partager pour l'apéro!

<b>Planchette de charcuterie sélection Boucherie Lyonnaise Origine</b>	<b>24€</b>
Bressaola de Black Angus, Coppa affinée 24 mois, mortadelle à la truffe, Fuet catalan.	
—	
<b>Planchette végétarienne</b>	<b>14€</b>
Assortiments de 4 recettes végétarienne et pain pita	