

MENU DU MIDI

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT 28€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 35€

SAUCISSE BRIOCHÉE LYONNAISE
LYON-STYLE BRIOCHE SAUSAGE

OU

CRÈME DE POTIMARRIN, ÉCLATS DE NOISETTES
PUMPKIN CREAM, HAZELNUT CRUMBLE

TÊTE DE VEAU, SAUCE GRIBICHE
CALF'S HEAD, GRIBICHE SAUCE

OU

PAVÉ DE SAUMON RÔTI, LÉGUMES DE SAISON
ROASTED SALMON FILLET, SEASONAL VEGETABLES

MONT-BLANC CHÂTAIGNE & CÈPES
CHESTNUT & PORCINI MONT-BLANC

OU

PAVLOVA D'HIVER
WINTER PAVLOVA

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 10€



LIVRE DE TABLE





LES ENTRÉES

TOURTEAU

CHAIR DE TOURTEAU, CRÈME D'AVOCAT, EAU DE TOMATE
CRAB MEAT, AVOCADO CREAM, CLEAR TOMATO JUS

19

TARTELETTE

TARTELETTE VÉGÉTALE, DÉCLINAISON DE TOMATES, AIL NOIR
VEGETABLE TARTLET, TOMATO VARIATIONS, BLACK GARLIC

16

OEUF

OEUF MOLLET FRIT, BRUNOISE DE LÉGUMES, TUILE DE PARMESAN
CRISPY SOFT-BOILED EGG, VEGETABLE BRUNOISE, PARMESAN TUILE

14

RAVIOLE

RAVIOLE DE CREVETTE, LÉGUMES CROQUANTS, BISQUE DE HOMARD
SHRIMP RAVIOLI, CRUNCHY VEGETABLES, LOBSTER BISQUE

18

PIECES DU CHEF

ROSSINI

FILET DE BOEUF IRLANDAIS, FOIE GRAS, GALETTE DE POMME DE TERRE
IRISH BEEF FILLET, FOIE GRAS, POTATO CAKE

34

A PARTAGER

CÔTE DE VEAU 600G GRILLÉE AU BBQ JAPONAIS, PURÉE, LÉGUMES DE
SAISON, SAUCE POIVRE

600G VEAL CHOP GRILLED OVER JAPANESE BBQ, MASH POTATOES, SEASONAL
VÉGÉTABLES, PEPPER SAUCE

72



LES PLATS

CABILLAUD

CABILLAUD RÔTI, FLEUR DE COURGETTE FARÇIE, JUS DE CRUSTACÉS
ROASTED COD, STUFFED ZUCCHINI FLOWER, SHELLFISH JUS

28

PLUMA

PLUMA IBÉRIQUE BRAISÉE AU BBQ, PURÉE DE BETTERAVE, CHOUX-ITALIEN
BBQ-GRILLED IBERIAN PLUMA, BEETROOT PURÉE, ITALIAN CABBAGES

29

TERRE & MER

MIGNON DE VEAU & ENCORNET GRILLÉS AU BBQ, TARTELETTE DE CHAMPIGNONS À L'ENCRE DE SEICHE
BBQ-GRILLED VEAL TENDERLOIN & SQUID, MUSHROOM TARTLET, SQUID INK

31

COURGETTE

COURGETTE FARÇIE, POLENTA CRÉMEUSE, PETITS LÉGUMES DE SAISON
STUFFED ZUCCHINI, CREAMY POLENTA, SEASONAL VEGETABLES

23

ALLÈRGÈNES & ORIGINE DES VIANDES



PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS



LES INCONTOURNABLES

BURGER DU MOMENT, FRITES
SIGNATURE BURGER, FRIES

26

LES PÂTES DU MOMENT
PASTA OF THE DAY

23

DESSERTS

PAVLOVA FRUITS ROUGES
MERINGUE, FRUITS ROUGES, GLACE MYRTILLE

11

NUAGES MÛRES VERVEINE
SABLÉ BRETON, CITRON VERT, ESPUMA FROMAGE BLANC, MARMELADE
MÛRE, GLACE VERVEINE

12

DECLINAISON DE CHOCOLAT
GANACHE MONTÉE DULCEY & CHOCOLAT NOIR, GLACE TONKA

10

L'INSPIRATION

10



LES CRÉATIONS DE ROSE

GALA - 14CL

GIN MARE - CITRONELLE - CITRON JAUNE - LIMONADE ROSE
13

REMEDIOS - 20CL

ITALICUS - SIROP ROSE - CITRON JAUNE - PAMPLEMOUSSE ROSE
12

TZARA - 12CL

GIN TANQUERAY - HIBISCUS - FLEUR D'ORANGER - YUZU TONIC
12

ELSASS SPRITZ - 20CL

PÊCHE BLANCHE - GEWURZTRAMINER - FRUIT DE LA PASSION
CRÉMANT D'ALSACE - LIMONADE À LA ROSE
12

NIOU - 11CL

RHUM HAVANA BLANCO - MEZCAL - COINTREAU - CITRON VERT
ORGEAT
12

KARAWANE - 12CL

PISCO - LILLET ROSE - SAINT GERMAIN - SAN PELLEGRINO ARANCIATA
ROSSA
13

SPRITZ - 20CL

CAMPARI SPRITZ - 12
SAINT GERMAIN SPRITZ - 12
LIMONCELLO SPRITZ - 12
APÉROL SPRITZ - 12



LES VINS AU VERRE

BLANCS | 12 CL

BOURGOGNE CHARDONNAY

DOMAINE THOMAS NORMAND - LES PLANTS NOBLES - 2023 | 10

IGP VAR

VALÉRIE COURRÈGES - LE VENT DANS LES VOILES - 2024 | 10

RIESLING

KABINETT - URZIGER WURZGARTEN - DR LOOSEN - 2022 | 13

CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE JULIEN MASQUIN - LES BEDINES - 2023 | 9

TOURAINES SAUVIGNON

DOMAINE DES POÈTES - LES DES POÈTES | 9

ROSÉ | 12 CL

IGP VAR

VALÉRIE COURRÈGES - LE VENT DANS LES VOILES - 2024 | 7

LES VINS AU VERRE

ROUGES | 12 CL

CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE JULIEN MASQUIN, LES GARRIGUES - 2022 | 9

COTEAUX BOURGUIGONS

DOMAINE ARMAND HEITZ - FOLIE SAUVAGE - 2022 | 8

FLEURIE

DOMAINE DE LEYRE-LOUP - 2023 | 11

CÔTES CATALANES

CLOS DES FÉES - MODESTE - 2024 | 8

SAUMUR CHAMPIGNY

DOMAINE DES CLOSIERS - 2022 | 10

PÉTILLANTS - 12 CL

CRÉMANT BRUT

DOMAINE GINGLINGER | 10

CRÉMANT BRUT ROSÉ

DOMAINE GINGLINGER | 11

CHAMPAGNE BRUT

BILLECART-SALMON | 18



LES ALCOOLS

APÉRITIFS - 4CL

RICARD | 5
MARTINI BLANC/ROUGE | 9
CAMPARI | 9
SUZE | 9

GIN S - 4CL

MALFY ORIGINAL | 10
KI NO BI | 12
HENDRICKS | 10

ACCOMPAGNEMENT | 3
FENTIMAN'S TONIC / LIMONADE
ROSE / GINGER BEER

BIÈRES

FISCHER 25CL | 4
FISCHER 50CL | 7,5
HOPPY ROADS FLAMINGO 25CL | 4,5
HOPPY ROADS FLAMINGO 50CL | 8,5
HOPPY ROADS GOLD BREW | 7
HOPPY ROADS PEEKABOO | 7

WHISKIYS - 4CL

ROZELIEURES,
SUBTIL COLLECTION | 40
(LOCAL) | 14
JAMESON | 10

VODKA - 4CL

ABSOLUT ELYX | 12

RHUMS - 4CL

HAVANA 3 | 10
LA HECHICERA | 14

DIGESTIFS - 4CL

COGNAC HENNESSY | 10
CALVADOS ROGER
GROULT 8 ANS | 9

LIQUEURS - 4CL

AMARETTO DISARONNO | 9
GET 27 | 9
LIMONCELLO | 9
ITALICUS | 9
BAILEY'S | 9

DISTILLERIE DE MÉLANIE

MIRABELLE (LOCAL) | 8
QUETSCH (LOCAL) | 8
POIRE (LOCAL) | 8
KIRSCH (LOCAL) | 8



LES SANS ALCOOL

SOFTS

COCA COLA 33CL | 5
COCA COLA ZÉRO 33CL | 5
ICE TEA MAISON 30CL | 5
PERRIER 33CL | 5
ORANGINA 33CL | 5
LIMONADE 20CL | 5
FENTIMNAN'S TONIC 20CL | 5
REDBULL 25CL | 5

SIROPS

SÉLECTION DE SIROP ROSE :

MIRABELLE, MENTHE, CITRON, GRENA-
DINE, ROSE, HIBISCUS

SIROP À L'EAU | 4
LIMONADE 20CL + SIROP | 5,50

EAUX

EAU MAISON HELER GAZ | 4
EVIAN 1L | 8
CHATELDON 70CL | 8

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCA,
RISTRETTO | 3,00
DOUBLE EXPRESSO, ALLONGÉ | 3,50
CAPPUCCINO | 4,00
CHOCOLAT CHAUD | 4,50
MATCHA LATTE | 4,50
CHAÏ LATTE | 4,50
THÉ GREENMA (LOCAL) | 4,50
INFUSION GREENMA
(LOCAL) | 4,50

JUS

(Les vergers partagés de Lorraine) - 20CL

JUS DE POMMES (LOCAL) | 6
NECTAR DE CERISES (LOCAL) | 6
NECTAR DE MIRABELLES
(LOCAL) | 6
NECTAR DE RHUBARBE (LOCAL) | 6

