

RESTAURANT BIOZ
carte



BIOZ
NATURELLEMENT GOURMAND



FORMULE midi

ENTRÉES

Entrée du Jour

Fraîcheur du Potager · 8€ 

Tomates colorées, straciatella fondante, framboises acidulées et roquette, filet de balsamique de Modène.

Salade du Pêcheur · 11€

Une salade fraîche et gourmande de tataki de thon, œuf tamago, légumes croquants et pickles, le tout relevé de gingembre et d'une sauce soja sucrée.

PLATS

Plat du jour

Mijoté des Alpes · 23€

Un bœuf fondant mijoté à la bière brune de Savoie, parfumé aux oignons, carottes et thym, avec une touche de moutarde et servi avec des petits légumes.

Pêche du jour · 20€ 

Poisson du jour servi avec un tian de légumes méditerranéens, le tout rehaussé d'une sauce vierge aux agrumes.

DESSERTS

Dessert du jour

Choco-Pistache · 9€

Financier moelleux au chocolat, crème pistache, coulis de chocolat noir et boule de glace Génépi pour une touche 100% locale.

Tarte Citron & Estragon · 8€

Tarte au citron jaune et crème à l'Estragon et pointe de Meringue Italienne.

Formule à 23€

Formule : Entrée du Jour + Plat du Jour + Café

OU Plat du Jour + Dessert du Jour + Café

Servie en 1h

Uniquement de 12h à 14h

 PLAT VÉGÉTARIEN

ROOM SERVICE DISPONIBLE SUR L'ENSEMBLE DE LA CARTE - SUPPLÉMENT DE 5€ SUR LE TOTAL

BIÖZ
NATURELLEMENT GOURMAND

LA **carte**

ENTRÉES

Entrée du Jour

Fraîcheur du Potager · 8€ 

Tomates colorées, stracciatella fondante, framboises acidulées et roquette, filet de balsamique de Modène.

Salade du Pêcheur · 11€

Une salade fraîche et gourmande de tataki de thon, œuf tamago, légumes croquants et pickles, le tout relevé de gingembre et d'une sauce soja sucrée.

Minestrone de Printemps · 11€

Haricots blancs, légumes frais, crevettes, riz Indica, basilic et une touche de Limoncello, servi froid

De la Mer à l'Assiette · 11€

Ceviche de poisson blanc, oignon rouge, citron, piment, patate douce, coriandre et un filet d'huile d'olive, mayonnaise Ail des ours

PLATS

Plat du Jour

Mijoté des Alpes · 23€

Un bœuf fondant mijoté à la bière brune de Savoie, parfumé aux oignons, carottes et thym, avec une pointe de moutarde et servi avec des petits légumes.

Pêche du jour · 20€ 

Poisson du jour servi avec un tian de légumes méditerranéens, le tout rehaussé d'une sauce vierge aux agrumes.

Ravioles de Saison & Truffe · 15€ 

Des ravioles fraîches Ricotta-Epinards, accompagnées d'une poêlée de champignons, d'une crème au vin blanc et huile de truffe, accompagnées de mâche fraîche.

Le Suprême du Terroir · 21€

Suprême de pintade accompagné d'une purée de céleri au curcuma, de carottes fanes rôties et de fenouil, avec une sauce au vin jaune.

L'Agneau Gourmand · 26€

Souris d'agneau fondante accompagnée d'une sauce au jus de cuisson, servie avec du riz sauvage parfumé, d'asperges croquantes et des oignons cebette légèrement relevés à l'huile de pépin de raisin.

La Recette Rebelle : 100% Navet · 13€



Une préparation savoureuse autour du navet, de la racine à la feuille, avec une purée crémeuse, des chips croustillantes, une poudre délicate et un aioli parfumé aux feuilles de navet. Le tout accompagné de navets rôtis et confits au curcuma pour un mélange de textures.



DESSERTS

Dessert du jour

Choco-Pistache · 9€

Financier moelleux au chocolat, crème pistache, coulis de chocolat noir et boule de glace Génépi pour une touche 100% locale.

Tarte Citron & Estragon · 8€

Tarte au citron jaune et crème à l'Estragon et pointe de Meringue Italienne.

Montblanc Gourmand · 8€

Meringue légère avec sa glace vanille Bourbon, mousse à la crème de marron et coulis de fruits rouges.

Entremet Rhubarbe & Fruits Rouges · 10€

Entremet à la rhubarbe, avec une mousse chocolat blanc et fromage blanc et un gel fruits rouges.

Le Mix Parfait : Banane & Caramel · 8€

Banane Flambée au Grand Marnier nappée de Caramel et Noix Torréfiées, Scone Banane, Crémeux Chocolat et Glace Yaourt

MENUS DU
jour

Plat Seul 19€ - Entrée ou Dessert Seul 8€

Formule 2 plats à 27€

Formule 3 plats à 34€

Menu Enfant à 13,50€

Filet de poulet ou poisson du moment
avec frites maison ou légumes

Une boule de glace

Un sirop à l'eau

 PLAT VÉGÉTARIEN

ROOM SERVICE DISPONIBLE SUR L'ENSEMBLE DE LA CARTE
SUPPLÉMENT DE 5€ SUR LE TOTAL





NOS COCKTAILS

Cherry Blossom	12€
Whisky, jus de cranberry, purée de framboise, sirop de cerise, jus de citron vert, blanc d'œuf	
Flowerbomb	12€
Vodka infusée à la rose, sirop maison d'hibiscus (touches de menthe et d'ananas), jus de citron vert, blanc d'œuf	
Sweet dream	13€
Gin, liqueur de litchi, ginger beer, purée de coco, jus de citron vert	
Tropical Kiss	13€
Rhum Kraken, jus d'ananas, sirop de vanille, jus de citron vert, mousse au Malibu et fruit de la passion <small>(contient de l'agar agar)</small>	
Tequila Verde	12€
Tequila, liqueur Saint-Germain, sirop maison de romarin, jus de pamplemousse, jus de citron jaune <small>(contient de l'agar agar)</small>	

NOS MOJITOS

Mojito Classique	12€
Rhum arrangé maison, citron vert, cassonade, menthe, perrier	
Mojito Génépi	13€
Génépi, citron vert, cassonade, menthe, perrier, angostura	

NOS SPRITZ

Déclinaisons de Spritz	10€
Apérol / Saint Germain / Campari / Limoncello, Prosecco, eau pétillante	
Spritz Savoyard	11€
Apérol, Crémant de Savoie blanc de blanc, perrier	

NOS MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

Virgin Mojito	10€
Menthe verte, citron vert, jus de pomme, Perrier	
Passion	10€
Purée de passion, coco, mangue, jus de citron jaune, jus d'ananas	
Ocimum	11€
Sirop de framboise, basilic, citron vert, Schweppes tonic hibiscus	
Virgin Spritz	8€
L'Apéro pétillant Italien sans Alcool	

NOTRE COCKTAIL DU MOMENT

Votre cocktail préféré n'est pas sur la carte ?
Demandez-le à notre barmaid.

NOS VINS BLANCS

	15cL	75cL
Viognier Saint Guilhem	7€	24€
Sauvignon - Château de Fontenay	7€	36€
Macon-Chardonnay - Cave de Lugny	8€	42€
Quincy - Didier Rassat	9€	48€
Le Petit Gascoun	6€	24€

NOS VINS ROSÉS

St Tropez - Château Clémentina	8€	28€
Côte de Provence - Sainte Victoire	10€	40€

NOS VINS ROUGES

Côte du Rhône - Châpitre	6€	24€
Saint Guilhem terre de Larzac	7€	26€
Faugères - Domaine La Sarabande	7€	28€
Saumur Champigny - Domaine D'Aunis	8€	34€
Pezenas - Clos moulinas	9€	45€
Reuilly - Domaine Dyckerhoff	9€	48€

CREMANT DE SAVOIE

Méthode traditionnelle blanc de blanc - Domaine St Romain		75cl
Mousseux Demi sec Rosé - Domaine St Romain		36€
		32€

BONS & VIVANTS

LES PÉPITES DE SAVOIE

	15cL	75cL
Les Blancs		
Roussette de Jongieux - Domaine Carrel	7€	36€
Chignin-Bergeron - Terres de Famille	7€	37€
Les Rouges		
1949 Gamay de Chautagne - Vignerons de Savoie	7€	37€
1949 Mondeuse - Vignerons de Savoie	7€	36€



LES GRANDS VINS MERCURE

	15cl	75cl
Les Blancs		
Chassagne Montrachet - Au Pied Du Mont Chauve - 2022		120€
Châteauneuf du Pape - L'Oratoire du Pape - 2023		90€
Les Rouges		
Côte Rotie - Domaine BONNEFOND « Les Rochins » - 2022		110€
Saint-Emilion Grand Cru - "Château Capet-Guillier" - 2020	12€	75€

SÉLECTION REBELLE

IGP Cité De Carcassonne 2023 « Cuvée Signature »	7€	25€
--	----	-----



NOS boissons

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50€	Grand crème	4,50€
Déca	2,50€	Frapuccino	4,50€
Ristretto	4€	Latte Macchiatto	4,50€
Double Espresso	3€	Noisette	3€
Café allongé	3€	Déca noisette	3€
Déca allongé	3€	Allongé crème	3,5€
Capuccino	4,50€		

Chocolat chaud 32% BIO 4€

NOS THÉS & INFUSIONS

3,50€

Thés : Breakfast Tea BIO, Earl Grey BIO, Golden Darjeeling BIO, Thé Détox Brésil BIO, Thé Détox Sud Afrique BIO, Thé Vert à la menthe, Sencha Yama BIO

Infusions : Camomille Fleur d'oranger, Verveine orange menthe BIO

NOS SODAS & JUS

Coca Cola	4,50€	Fanta	4,50€
Coca Zéro	4,50€	Perrier	4,50€
Coca Cherry	4,50€	Sirop	1,50€
Fuze Tea	4,50€	(grenadine, menthe citron)	
Orangina	4,50€	Thé glacé fait maison 40cl	6€
Schweppes Agrum 25cl	4,50€	Jus pressé orange 20cl	5€
Schweppes Indian Tonic	4,50€	Jus pressé citron 8cl	5€
Sprite 25cl	4,50€		

Jus Signature Andros 25cl 4,50€

Jus orange & yuzu, jus de tomate & menthe, jus pomme & verveine, jus ananas & citron vert, jus de fraise, jus abricot & romarin, jus fraise & basilic

Thomas Le Prince 33cl 5€

Jus pomme-myrtille, jus de pomme, jus pomme-poire, jus pomme-framboise

NOS SODAS BIO

Mona - Citron et Citron Vert 5€

NOTRE CIDRE

Appie le Brut 33cl 6€

NOS EAUX MINÉRALES

Vittel 4€ (50cl) / 5,50€ (1L)

San Pellegrino 4€ (50cl) / 5,50€ (1L)

Eau de Bonneval plate ou pétillante  5€ (75cl)

Eaux détox by Joséphine aromatisées  4€ (33cl)

Myrtille-Tilleul, Citron-Rose ou Mirabelle-Cannelle

NOS boissons

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Gallia Blonde Champ Libre	4,50€	8€
Gallia Blanche Weiss & Versa	5€	9€
Gallia IPA Western	5€	9€
Affligem Blonde	5€	9€
Affligem Rouge	5€	8€
Picon Bière, Monaco, Panaché	5€	9€

NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

	33cl
Chouffe	6,50€
Heineken 00 (sans alcool)	5,50€
Desperados	6€

NOS BIÈRES DE L'OURS EN BOUTEILLE



	33cl
Aix Riviera, Rousse IPA, Verveine, Blanche	7,50€
Cuvée Prestige, Cherry	10€

NOS APÉRITIFS

Ricard 2cl	5€	Porto rouge Graham's	6€
Pastis 51 2cl	5€	Porto Graham's 10	7€
Suze	6€	Saint Raphaël ambré 6cl	7€
Martini Blanc 6cl	6€	Kir au vin blanc 12cl	8€
Martini Rouge 6cl	6€	Kir au Crémant de Savoie 12cl	11€
Campari 6cl	6€	Kir Royal au Champagne 12cl	13€

Coupe de Champagne Apanage Vranken Pommery 12cl	13€
Coupe de Crémant - Tradition 12cl	10€

NOS CHAMPAGNES

	37,5cl	75cl
Champagne Apanage Vranken Pommery		80€
Champagne Tsarine		56€
Champagne Laurent Perrier Brut	39€	65€
Champagne Laurent Perrier La Cuvée		99€
La Cuvée 75cl Ambient		89€

NOS CRÈMES

Crème de Cassis Catron Bourgogne	0,50€
Crème Fraise des Bois Catron	
Crème Pêche de Vigne Catron	

NOS boissons

NOS WHISKIES

Bulleit Rye	8,50€	Lagavulin 16 ans	13€
Bulleit Bourbon	8,50€	Haig Club Clubman	8,50€
Chivas Regal 12 ans	11€	Aberlour 10 ans	9€
Jack Daniel's	8,50€	Nikka from the barrel	9€
J&B rare	7€		
Jameson	7€		

NOS GINS · 4CL

Gin Gibson	6€	Gin Tenqueray Ten	11€
Gin Generous	7€	Gin Monkey 47 Dry	11€
France - BIO	8€	Gin Citadelle	9€
Gin Hendrick's	8€		

NOS DIGESTIFS · 4CL

COGNAC	
Hennessy VS	12€
Hennessy XO	18€

ARMAGNAC - CALVADOS	
Château de Laubade Hors d'âge	9€
Château de Laubade VSOP	9€
Calvados Drouin	9€

NOS CHARTREUSES

Chartreuse verte	8€
Chartreuse jaune	8€

NOS LIQUEURS

Amaretto Disaronno	7€
Génépi de Lahaut	7€
Jagermeister	9€
Cointreau	7€
Get 27	7€
Get 31	7€
Bailey's	8€
Bénédictine	13€

Limoncello IDLE	7€
Mandarinello	7€

EAUX DE VIE

Poire Williams / Mirabelle	9€
Framboise sauvage	9€

NOS VODKAS · 4CL

Smirnoff	6€
Vodka Absolut	7€
Grey Goose	10€

NOS RHUMS · 4CL

Zaccapa	13€
Rhum Havana Club 3 ans	7€
Diplomatico Exclusiva	8€
Don Papa Baroko	8€
Kraken	13€



Rien ne se perd, tout se déguste ! Une Recette Rebelle sublime un légume de saison dans son intégralité avec créativité et respect du produit.

Nothing is wasted, everything is enjoyed! A Rebel Recipe enhances a seasonal vegetable in its entirety with creativity and respect for the product.

L'origine de nos viandes est affichée au sein de ce restaurant
The origin of our meat is displayed in the restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%
The weight indicated is before cooking and can vary by more or less 10%

AB Produits issus de l'agriculture biologique,
AB-labelled organic produce.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse can be dangerous for your health - drink responsibly.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Allergenic products : details are available at the entrance

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality..

Votre verre ou carafe d'eau est gratuite sur demande.
Your glass or carafe of water is free on request

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Prices in Euros - Incl. Tax

