

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 + Plat + Café OU Plat + Dessert + 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

| | |
|--|-----|
| Vert Pomme | 12€ |
| Chartreuse verte, sirop maison à l'orange, jus de pomme, blanc d'œuf | |
| La Dolce Vita | 13€ |
| Mousse de Prosecco, gin, limoncello, jus de citron, sucre de canne | |
| L'Onctueux | 13€ |
| Baileys, rhum arrangé à la cannelle, café allongé, sirop de caramel | |
| La Belle Hélène | 11€ |
| Vodka arrangée à la vanille maison, amaretto, jus de poire | |

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€ |
| Château de Fontenay - Sauvignon | 7€ | 36€ |
| Cave de Beblenheim - Pinot gris | 8€ | 42€ |
| Le Petit Gascoun | 6€ | 24€ |
| Les Déesses Muettes - Chardonnay | 7€ | 24€ |

NOS VINS ROSÉS

| | | |
|-------------|----|-----|
| Equus Clara | 7€ | 26€ |
|-------------|----|-----|

NOS VINS ROUGES

| | | |
|-------------------------------|-----|-----|
| Saint Guilhem terre de Larzac | 7€ | 26€ |
| Côte du Rhône Chapitre | 6€ | 24€ |
| Givry rouge sous la Roche | 10€ | 45€ |
| Pezenas Clos moulinas | 9€ | 45€ |

NOS CRÈMES

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

NOS VINS DE SAVOIE



| | 15cl | 75cl |
|---|------|------|
| Blanc de Savoie | | |
| AOP Savoie Roussette cru Marestel Terre Natale | 8€ | 38€ |
| Chignin Bergeron Domaine Ravier | 8€ | 36€ |
| Rouge de Savoie | | |
| Mondeuse ARBIN Vieilles Vignes - Maison Cavaillé | 7€ | 36€ |
| Crémants de Savoie | | |
| Méthode traditionnelle blanc de blanc - Domaine St Romain | | 36€ |
| Mousseux Demi sec Rosé - Domaine St Romain | | 32€ |

BONS & VIVANTS

LES GRANDS VINS MERCURE

| | | |
|--|------|------|
| Les Blancs | 12cl | 75cl |
| 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 | 12€ | 110€ |
| Saint-Emilion Grand Cru - Antoine Moueix "Château Capet-Guillier" - 2020 | | 75€ |

SÉLECTION REBELLE

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



NOS VINS BLANCS

| | 15cl | 75cl |
|----------------------------------|------|------|
| Viognier Saint Guilhem | 7€ | 24€ |
| Château de Fontenay - Sauvignon | 7€ | 36€ |
| Cave de Beblenheim - Pinot gris | 8€ | 42€ |
| Le Petit Gascoun | 6€ | 24€ |
| Les Déesses Muettes - Chardonnay | 7€ | 24€ |

NOS VINS ROSÉS

| | | |
|-------------|----|-----|
| Equus Clara | 7€ | 26€ |
|-------------|----|-----|

NOS VINS ROUGES

| | | |
|-------------------------------|-----|-----|
| Saint Guilhem terre de Larzac | 7€ | 26€ |
| Côte du Rhône Chapitre | 6€ | 24€ |
| Givry rouge sous la Roche | 10€ | 45€ |
| Pezenas Clos moulinas | 9€ | 45€ |

NOS CRÈMES

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

NOS VINS DE SAVOIE



| | 15cl | 75cl |
|---|------|------|
| Blanc de Savoie | 8€ | 38€ |
| AOP Savoie Roussette cru Marestel Terre Natale | 8€ | 36€ |
| Chignin Bergeron Domaine Ravier | | |
| Rouge de Savoie | 7€ | 36€ |
| Mondeuse ARBIN Vieilles Vignes - Maison Cavaillé | | |
| Crémants de Savoie | | |
| Méthode traditionnelle blanc de blanc - Domaine St Romain | | 36€ |
| Mousseux Demi sec Rosé - Domaine St Romain | | 32€ |

BONS&VIVANTS

LES GRANDS VINS MERCURE

| | | |
|--|------|------|
| Les Blancs | 12cl | 75cl |
| 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 | 12€ | 110€ |
| Saint-Emilion Grand Cru - Antoine Moueix "Château Capet-Guillier" - 2020 | | 75€ |

LES PÉPITES

| | | |
|------------|----|----|
| Les Blancs | | |
| Blabla | X€ | X€ |
| Blabla | X€ | X€ |
| Les Rouges | | |
| Blabla | X€ | X€ |
| Blabla | X€ | X€ |

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€

Camomille Fleur d'oranger 3,50€
Verveine orange menthe BIO 3,50€

Breakfast Tea BIO 3,50€
Earl Grey BIO 3,50€
Golden Darjeeling BIO 3,50€
Thé Détox Brésil BIO 3,50€
Thé Détox Sud Afrique BIO 3,50€
Thé Vert à la menthe 3,50€
Sencha Yama BIO 3,50€

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 Granini 25cl 4,50€
Jus d'orange, jus de tomate, jus de pomme, jus d'ananas, jus de fraise, jus d'abricot,
jus de pamplemousse, jus Fraise

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€
Mona - Pétillant Pomme 5€

NOTRE CIDRE

Appie le Brut 33cl 6€

NOS EAUX MINÉRALES

Vittel 4€ (50cl) / 5,50€ (1L)
San Pellegrino 4€ (50cl) / 5,50€ (1L)

NOS boissons

NOS BIÈRES PRESSION

| | 25cl | 50cl |
|---------------------------|-------|-------|
| Gallia Blonde Champ Libre | 4,50€ | 8€ |
| Picon Bière | 5€ | 9€ |
| Monaco | 5,50€ | 9€ |
| Panaché | 5,50€ | 9,50€ |
| Gallia IPA Western | 5€ | 9€ |
| Bière du moment | 5€ | 8€ |
| Heineken | 4,5€ | 8€ |

NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

| | 33cl |
|---------------------------|-------|
| Chouffe | 6,50€ |
| Heineken 00 (sans alcool) | 5,50€ |
| Desperados | 6€ |
| Corona | 6€ |
| Ours Aix Riviera | 7,50€ |
| Ours Rousse IPA | 7,50€ |
| Ours Verveine | 7,50€ |

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 Tsarine 12cl | | | 12€ |
| Coupe de Crémant - Tradition 12cl | | | 10€ |

NOS CHAMPAGNES

| | 37,5cl | 75cl |
|------------------------------------|--------|------|
| Champagne Tsarine | | 56€ |
| Champagne Laurent Perrier Brut | 39€ | 65€ |
| Champagne Laurent Perrier La Cuvée | | 99€ |
| La Cuvée 75cl Ambient | | 89€ |

NOS RHUMS · 4CL

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

NOS VODKAS · 4CL

| | |
|---------------|-----|
| Smirnoff | 6€ |
| Vodka Absolut | 7€ |
| Grey Goose | 10€ |

^{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 | | EAUX DE VIE | |
| Hennessy VS | 12€ | Poire Williams / Mirabelle | 9€ |
| Hennessy XO | 18€ | Framboise sauvage | 9€ |

| | | | |
|-------------------------------|--|--|----|
| 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€ |



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

