

# L'Ardoise du Chef

En duo : 21€ / En trio : 25€

## Petite salade César

Salade romaine, blancs de volaille panés aux graines, tomates cerises, sauce César, anchois, Grana Padano et croûtons

Ou

## Gaspacho

Concombres, tomates, oignons, poivrons, ricotta

OU

## Suggestion du Chef (ardoise)



## Suggestion de la Terre (ardoise) / Plat seul 17€

OU

## Suggestion de la Mer ou Veggie (ardoise) / Plat seul 17€



## Salade de fruits et sa tuile gourmande

OU

## Nougat glacé

Amandes, pistaches, miel, coulis de fruits rouges

ou

## Suggestion du Chef (ardoise)



*Suggestion d'Accords Mets et Vins*



## Les Entrées

### La salade de Jules

Salade romaine, blancs de volaille panés aux graines, tomates cerises, sauce César, anchois, Grana Padano et croûtons

S : 9,90€ / XL : 16,90€



Chablis Saint-Martin Blanc, Esquisse Côtes de Provence Rosé

9.80€ 

### Le croquant Provençal

Anchoïade Provençale : Carottes en bâtonnet, concombres, radis, croutons à l'ail, salade



Viognier IGP Pays d'Oc Blanc, San Pieru IGP Rosé

### La salade de Monsieur Seguin

Croustillant de chèvre au sésame, miel, pickles de choux rouges, tomates

S : 9.90€ / XL : 16.90€ 



Chablis Saint-Martin Blanc, Mercurey AOC Louis Jadot Bourgogne Rouge

### Tout est bon dans le cochon

Ardoise de charcuterie (à partager en duo)

16.00€



Alsace "Gewurztraminer Réserve" Blanc

### El Gaspacho

Gaspacho : tomates, poivrons, concombres, oignons, ricotta

9.50€ 



Esquisse Côtes de Provence Rosé, Mercurey AOC Louis Jadot Bourgogne Rouge

### Le jardin de Clem

Salade du primeur : Maïs, olives, tomates, soja, concombres, vinaigrette au fromage blanc

S : 9.90€ / XL : 16.90€ 



Viognier IGP Pays d'Oc Blanc, Alsace "Gewurztraminer réserve" Blanc

### Taki taki

Tataki de thon, frites et salade pour le format XL

S : 10.50€ / XL : 19.90€



Viognier IGP Pays d'Oc Blanc, Joy Côtes de Gascogne Blanc, Mercurey AOC Louis Jadot Bourgogne Rouge

Gluten  Crustacés  Oeufs  Poissons  Soja  Lait  Arachides  Fruits à coque  Céleri  Moutarde  Graine de sésame  Anhydride et sulfite 

Carafe d'eau gratuite sur demande

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.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC

# Les Plats

## Le cru de l'été

Tartare de boeuf coeur de rumsteck coupé au couteau, pickles de moutarde, persil frais, cornichons, échalotes, sauce tartare, frites et salade

18.50€ 

 Crozes-Hermitage Rouge

## La Volaille en Italie

Milanaise de Volaille, crème mozzarella gratinée et linguine

16.50€ 

 Viognier Igp Pays d'Oc Blanc, Mercurey Louis Jadot Rouge

## Croque Vita

Croque Monsieur Italien, crème de parmesan, jambon Serrano, tomates séchées, huile de basilic, frites et salade

16.50€ 

 Viognier Igp Pays d'Oc Blanc, Cité de Carcassonne Rouge

## Le saumon masqué

Papillote de saumon, compotée de légumes (tomates, courgettes), sauce aux agrumes (citron, orange, pamplemousse), salade fraîcheur et panisse

23.00€ 

 Côtes du Rhône Rouge, Mercurey Louis Jadot Rouge

## Le cochon voit la vie en vert

Pluma de porc au basilic, gnocchis crémeux, salade verte (persil, betterave Chioggia, carottes et oignons rouges)

21.00€ 

 Côtes du Rhône Rouge

## La recette rebelle du Chef

Risotto au pesto rosso, tomates grappe rôties au basilic, crumble de parmesan et tomates séchées

20.50€ 

 Mercurey Louis Jadot Rouge, Esquisse côtes de provence Rosé, Chablis Blanc

## Cookal poulet

Brochette de poulet flambée devant vous, accompagnement au choix

19.00€

 Viognier Igp Pays d'Oc Blanc, Cité de Carcassonne Rouge

## Cookal boeuf

Brochette de boeuf flambée devant vous, accompagnement au choix

21.00€

 Côtes du Rhône Rouge, Crozes-Hermitage Rouge

Gluten  Crustacés  Oeufs  Poissons  Soja  Lait  Arachides  Fruits à coque  Céleri  Moutarde  Graine de sésame  Anhydride et sulfite 

Carafe d'eau gratuite sur demande

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%. AB Produits issus de l'agriculture biologique.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC

# Les Desserts

Coeur fondant     

Fondant au chocolat, caramel au lait, crème glacée vanille maison, chantilly maison

8.50€ 

Fruits en folie    

Salade de fruits et sa tuile gourmande

7.00€ 

La vie en rose     

Tartelette à la framboise, sablé vanille, crème de framboise, framboises des monts du Lyonnais, sorbet fruits rouges

9.00€ 

Un nuage blanc 

Fromage blanc

6,50€

Pom' Pom' Pidou   

Tarte fine aux pommes, caramel de cidre, glace des Alpes vanille

7.00€ 

50 nuances de fromages  

Ardoise de fromages

9.00€

Café & cie     

Café gourmand

9,50€ 

Douceur givrée    

Nougat glacé maison, Amandes, pistaches, miel, coulis de fruits rouges.

7.00€ 

Gluten  Crustacés  Oeufs  Poissons  Soja  Lait  Arachides  Fruits à coque  Céleri  Moutarde  Graine de sésame  Anhydride et sulfite 

*Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.*

*Tous nos prix sont en Euros et TTC*

*Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.*

# La Carte des Vins

Dans notre carte des vins, vous retrouverez différentes sélections :

## LA SELECTION GRANDS VINS

Des grands classiques à prix justes pour une expérience unique et un plaisir à partager !

## LA SELECTION REBELLE

Une sélection originale et audacieuse, qui réinvente le plaisir de la dégustation et éveillera tous vos sens.

## LES PEPITES

Découvrez les trésors cachés de nos vignerons à travers une sélection de leurs plus belles cuvées.



Ce pictogramme signifie que la sélection a été imaginée par Fabrice Sommier, MOF en Sommelierie, pour Mercure

## Les Rosés

### *Nos Pépites*



15cl



75cl

Esquisse Aop 2025 Côtes de Provence Cépage Grenache,  
Cinsault, Syrah ..... 6,50€ ..... 27,00€

San Pieru Igp 2024 Ile de Beauté Cépage Grenache,  
Sciacarellu ..... 7,50€ ..... 33,00€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

# Les Rouges

## Les Grands Vins



-  Côtes-Rôties Aop 2023 "Les Rochins" Domaine Bonnefond  
Cépage 100% Syrah ..... 89,00€
-  Saint Emilion Grand Cru Aoc 2021 "Château Capet Guillier"  
Antoine Moueix Cépage 60% Cabernet, 40% Cabernet Franc ..... 59,00€

## La sélection Rebelle



-  IGP Cité de Carcassonne 2023 "Cuvée Signature" Cépage  
30% Cabernet Franc, 70% Merlot ..... 6,00€ ..... 25,00€
-  Grands Jardins "Les grands thés à la manière du vin" 2022  
Cuvée Meung Bokeo\* ..... 37,00€  
\*Cette boisson est non alcoolisée

## Nos pépites



-   Côtes du Rhône Aop 2024 Ogier Cépage Carignan, Cinsault,  
Grenache, Syrah ..... 6,50€ ..... 27,00€
- Crozes-Hermitage Aoc 2024 Vallée du Rhône Laurent Combier  
Cépage 100% Syrah ..... 8,00€ ..... 22,00€ ..... 38,00€
- Mercurey Aoc 2023 Louis Jadot Bourgogne Cépage Pinot Noir ..... 8,50€ ..... 42,00€



AB Produits issus de l'agriculture biologique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Les Blancs

## Les Grands Vins



Chassagne-Montrachet Aop 2022 "En Pimont" Au Pied Du Mont  
Chauve Cépage 100% Chardonnay ..... 89,00€



Châteauneuf-du-Pape Aoc 2024 L'Oratoire des Papes Cépage  
Clairette, Roussanne, Grenache, Bourboulenc et Picpoul ..... 59,00€

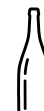
## Nos Pépites



15cl



37,5cl



75cl

Joy Igp 2024 Côtes de Gascogne Cépage Manseng ..... 6,50€ ..... 29,00€

Viognier Igp Pays d'Oc 2025 Cépage 100% Viognier ..... 7,00€ ..... 32,00€

Lucidus Igp 2022 Collines Rhodaniennes maison Chapoutier  
Cépage 100% Viognier ..... 47,00€



Chablis Aoc 2024 Saint-Martin Domaine Laroche Cépage  
100% Chardonnay ..... 9,00€ ..... 38,00€



Alsace Aop 2023 "Gewurztraminer Réserve" Domaine Jean-  
Baptiste Adam Cépage 100% Gewurztraminer ..... 8,00€ ..... 35,00€



AB Produits issus de l'agriculture biologique  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Apéritifs - Aperitifs

|                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ricard, Pastis 51 3cl / Porto rouge ou blanc Sandeman, Graham's 19° 4cl                | 5.00€  |
| Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry), Campari, Suze 4cl, St Raphael                      |        |
| Quina Ambre 16°                                                                        | 6.00€  |
| Kir, communard : crème de Bourgogne Cartron 19° cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche | 6.50€  |
| Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron                           | 7.00€  |
| Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier                                              | 10.00€ |
| Spritz St Germain : Liqueur St Germain, Prosecco, Perrier                              | 13.00€ |
| Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne                                    | 9.00€  |

## Whiskies (4cl) – Whiskies

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| J&B rare, Ballantine's finest, Jameson                       | 8.00€  |
| Haig Clubman 40°, Jack Daniel's, Bourbon Four Roses          | 8.50€  |
| Chivas Regal 12ans, Bulleit Rye Bourbon 45°                  | 11.00€ |
| Glenckinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Aberlour 10ans Forest |        |
| reserve, Knockando 12ans, Talisker                           | 12.50€ |
| Oban 14ans                                                   | 15.00€ |

## A siroter frais – Sipping cold

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Sirop Monin : fraise, citron, menthe, anis, pêche, Orgeat, grenadine | 2.50€ |
| Perrier 33cl                                                         | 3.60€ |
| Fanta orange, Sprite 33cl, Fuzetea pêche 25cl, Coca cola, zéro,      |       |
| Cherry 33cl, Schweppes indian tonic/agrumes 25cl, Orangina 25cl      | 4.00€ |
| Mona citron vert bio/pomme pétillant bio 33cl                        | 4.00€ |
| Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate, |       |
| Pamplemousse, ananas                                                 | 4.50€ |

## Spiritueux et Alcool (4cl) - digestifs, Alcool

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Cartron, Liqueur de Banane Pisang                   | 6.50€  |
| Gin Gibson's, Rhum Bacardi, Liqueur de café Kahlua                                  | 7.00€  |
| Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans                  | 7.50€  |
| Chartreuse verte ou jaune, Rhum Blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff,              |        |
| Tequila Olmeca Blanco                                                               | 8.00€  |
| Calvados Drouin                                                                     | 9.00€  |
| Generous Gin Organic 44°, Gin Bombay Sapphire                                       | 9.50€  |
| Grand Marnier, eau de vie Cartron (Framboise, Mirabelle ou Poire William), Armagnac |        |
| Laubade VSOP, Cognac Hennessy VS 40°, Vodka Absolut, Tequila Olmeca Blanco          |        |
| Rhum Don Papa Ambré                                                                 | 10.00€ |
| Rhum Diplomatico                                                                    | 11.50€ |
| Gin Monkey 47°, Téquila Patron Silver                                               | 12.50€ |
| Cognac Hennessy XO                                                                  | 13.50€ |
| Rhum arrangé Volcan                                                                 | 25.50€ |
| Rhum arrangé banane flambée                                                         | 10.00e |
| Rhum arrangé gingembre citron                                                       | 10.00€ |
|                                                                                     | 10.00€ |

|                                                                                                                                                                                                              |  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| A siroter chaud - sipping hot                                                                                                                                                                                |  |       |
| Espresso, décaféiné                                                                                                                                                                                          |  | 2.70€ |
| Café allongé                                                                                                                                                                                                 |  | 3.00€ |
| Chocolat Monbana bio                                                                                                                                                                                         |  | 4.00€ |
| Cappuccino                                                                                                                                                                                                   |  | 4.50€ |
| Double Espresso                                                                                                                                                                                              |  | 5.00€ |
| Thé Palais des Thé : Breakfast tea bio, earl grey, earl grey queen blend bio, golden darjeeling bio, sencha yama bio, thé detox brésil bio, thé vert menthe bio, menthe glaciale, thé du hammam, vive le thé |  | 4.00€ |
| Infusion Palais des thés : verveine orange menthe bio, tilleul camomille oranger bio, infusion fruitée Détox Scandinave bio                                                                                  |  | 4.00€ |

|                                                                                                       |           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| Bières - Beers                                                                                        |           |       |
| Pression                                                                                              | 25cl 50cl |       |
| Heineken                                                                                              | 4.50€     | 8.00€ |
| Affligem / Picon                                                                                      | 5.00€     | 8.50€ |
|                                                                                                       | 33cl      |       |
| Heineken 0°                                                                                           | 4.00€     |       |
|                                                                                                       | 6.50€     |       |
| Bière bouteilles : Leffe, desperados, 1664, chouffe cherry, Pelfort brune, hoegaarden blanche, corona | 6.50€     |       |
| Notre sélection brasserie George : Neipa                                                              | 6.50€     |       |
| Bière Marius Tropical IPA (bière locale)                                                              | 7.00€     |       |
| Gallia IPA New Western                                                                                | 6.50€     |       |
| Gallia Champs libre                                                                                   |           |       |

|                                       |        |        |
|---------------------------------------|--------|--------|
| Champagnes                            |        |        |
| Tsarine brut cuvée premium à la coupe | 9.00€  |        |
| Tsarine brut Cuvée Premium 75cl       | 52.00€ |        |
| Laurent Perrier brut la cuvée         | 37.5cl | 75cl   |
|                                       | 42.00€ | 76.00€ |

|                                 |       |       |
|---------------------------------|-------|-------|
| Eaux minérales – Mineral water  |       |       |
|                                 | 50cl  | 1L    |
| Vittel, San Pellegrino, Perrier | 3.60€ | 4.60€ |

|                                                                                      |        |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|
| Cocktails                                                                            |        |  |
| Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe                                | 11.00€ |  |
| Moijito framboise : Rhum Havana 3ans, sucre, citron vert, Menthe, purée de framboise | 12.00€ |  |
| Virgine Mojito : Eau gazeuse, sucre, citron vert, menthe                             | 8.50€  |  |
| Tequila Sunrise : Téquila, jus d’orange, grenadine                                   | 9.50€  |  |

|                                                                          |       |  |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|--|
| Cocktails Cockorico                                                      |       |  |
| Sex on the beach : Vodka, jus d’ananas cranberry liqueur de fruits rouge | 9.50€ |  |
| South Beach : Rhum, jus fruits de la passion et orange                   | 9.50€ |  |

|                                      |       |        |
|--------------------------------------|-------|--------|
| Vins pots Lyonnais – Wine Lyon’s jar |       |        |
|                                      | 23cl  | 46 cl  |
| Rouge Côte du Rhône AOP              | 5.50€ | 10.00€ |
| Blanc Mâcon AOC                      | 7.50€ | 15.00€ |
| Rosé Provence AOP                    | 6.50€ | 13.00€ |