

GOURMET BAR

MENU DU MIDI

LES ENTREES

ASPERGES MIMOSA	9
SAUMON GRAVLAX À L'ANETH	10
PÂTÉ EN CROûTE RICHELIEU De la Maison Bobosse, salade verte	10
CRÈME DE PETITS POIS GLACÉE A la menthe et au lard	8
ENTRÉE DU MOMENT	9

LES PLATS

SALADE CÉSAR Salade romaine, poulet, œuf poché, croûtons, parmesan, filet d'anchois et sauce César.	21
RISOTTO AUX LÉGUMES ET CITRON Légumes de saisons	19
BAR SNACKÉ AU PASTIS	24
TRUITE DE LA MAISON MURGAT Snackée avec une sauce citronnelle	24
SOURIS D'AGNEAU CONFITE Pommes grenailles	26
PLAT DU MOMENT	18

LES DESSERTS

TARTE PRALINES De la Maison Jocteur	9
SALADE DE FRUITS Fruits frais et de saison	7.5
MI-CUIT AU CHOCOLAT ET CARAMEL	9
DESSERT DU MOMENT	9

MENU ENFANT - DE 12 ANS

PLAT & DESSERT	12
----------------	----

FORMULE DÉJEUNER

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT	21
Entrée du moment	9
Plat du moment	18
Dessert du moment	9

EAUX MINERALES

	33 cl	50 cl	1 L
VITTEL		3.5	4.5
SAN PELLEGRINO		3.5	4.5
PERRIER	4		

SODAS

COCA COLA/CHERRY/SANS SUCRES (33 cl)	5
ORANGINA (25 cl)	5
FANTA ORANGE (25 cl)	5
OASIS (25 cl)	5
SPRITE (25 cl)	5
RED BULL (25 cl)	5
SCWHEPPES AGRUMES (25 cl)	5
SCWHEPPES TONIC (25 cl)	5
SCHWEPPE'S PREMIUM (20 cl)	5.5
Ginger ale Hibiscus Tonic	
FUZE TEA (25 cl)	5
MONA CITRON VERT (33 cl) 	5
MONA PÉTILLANT POMME (33 cl) 	5

GOURMET BAR

MENU DU SOIR

LES PLANCHES

ASSORTIMENT DE MEZZÉS	18
Houmous, guacamole, caviar d'aubergine	
PLANCHE DU TERROIR	22
Jambon truffé, caillette, rosette, Saint-Marcellin, mimolette, salade verte, pickles	
Avec son pain de campagne tranché	
PLANCHE DE FROMAGES	11
Saint-marcellin de la Mère Richard, Comte, et Mimolette	
Avec son pain de campagne tranché	

LES TAPAS A PARTAGER

GUACAMOLE MAISON, TORTILLAS	8
HOUMOUS MAISON, PAIN PITA	8
BURRATA CRÉMEUSE	9
Tomates et pesto	
BRUSCHETTA TRADITIONNELLE	8
Tomates, ail et basilic	
SAUCISSON SEC DU MOMENT	11
De la Maison Bobosse	
CEVICHE DE BAR	11
Marinade au soja et yuzu	
SAUMON GRAVELAX	11
A l'aneth	
TATAKI DE BOEUF	9
Sauce soja et sésame	
ŒUFS COCOTTE	9
Mouillettes de pain croustillant et Comté	
SALADE FRAÎCHEUR	6
Tomates, feta, olive, avocat, citron, menthe	
LÉGUMES RÔTIS AUX ÉPICES	6
CORNET DE FRITES MAISON	6.5
Sauce mayonnaise maison	
TENDERS DE POULET	9.5
Sauce Yahourt	
GRATIN DE COQUILLETES	8.5
Au jambon truffé	

PAR ICI LA SUITE

TRUITE DE LA MAISON MURGAT	24
Snackée avec une sauce citronnelle	
NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AU POULPE	26
ENTRECÔTE GRILLÉE	32
Charolaise 350g, sauce au poivre, frites maison	
SALADE CÉSAR	21
Salade romaine, poulet, œuf poché, croûtons, parmesan, filet d'anchois et sauce César.	
RAVIOLES DU DAUPHINÉ (Label rouge)	20
A la crème de truffe	
CLUB SANDWICH	19
Poulet, œuf dur, tomates, salade, bacon	

DERNIERS PLAISIRS

MI-CUIT AU CHOCOLAT ET CARMEL	9
SALADE DE FRUITS	7.5
Fruits frais et de saison	
TARTE PRALINES	9
De chez Jocteur	
TIRAMISU AU CAFÉ	9
LA DAME BLANCHE GLACÉ	9
Glace à la vanille, chantilly, sauce chocolat	
LE COLONEL GIVRÉ	9
Boules de sorbet citron arrosées de vodka glacée	

MENU ENFANT - DE 12 ANS

PLAT & DESSERT	12
----------------	----

FORMULE DÉJEUNER

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT	21
Entrée du moment	9
Plat du moment	18
Dessert du moment	9

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

NECTAR & JUS DE FRUITS

TOMATE, ORANGE, ANANAS, POMME, FRAISE, PAMPLEMOUSSE, ABRICOT, LITCHI Granini (25 cl)	5
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20 cl)	6
JUS DE CITRON FRAIS PRESSÉ (20 cl)	5



Voisin, torréfacteur de café lyonnais.

ESPRESSO	2.8
DOUBLE ESPRESSO	4
CAPUCCINO	4.5
LATTE MACCHIATO CHAUD OU GLACÉ	5.5
Supplément sirop : vanille, caramel, chocolat, tiramisu	0.50
Supplément lait végétal	0.50

BIEN AU CHAUD

CHOCOLAT CHAUD Commerce équitable Monbana 	5
CHOCOLAT VIENNOIS	5.5

THES ET INFUSIONS



THÉ VERT SENCHA	3.9
THÉ VERT SENCHA	3.9
THÉ VERT MENTHE	3.9
THÉ NOIR - EARL GREY BERGAMOTE	3.9
INFUSION KIR ROYAL - HIBISCUS, CYNORHODON, SUREAU, FRUITS ROUGES ET NOIRS	3.9
INFUSION PARADIS BLEU - TILLEUL, VERVEINE ET MENTHE	

APERITIFS

RICARD (2cl)	4.5
PASTIS 51 (2cl)	4.5
L'ANIS DES GONES (2cl)	6
MARTINI BIANCO ET ROSSO (6cl)	6
CAMPARI (6cl)	6
PROSECCO RICCADONNA (12.5cl)	8
LILLET BLANC OU ROSÉ (6cl)	9

VINS D'APERITIFS

PORTO ROUGE OU BLANC (6cl) Graham's	6
PORTO ROUGE (6cl) Tawny Niepoort	8
KIR AU BOURGOGNE BLANC (12.5cl) Avec sa crème de Cartron : mûre, cassis, framboise, fraise des bois, pêche des vignes ou cherry brandy	6
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE (12.5cl) MARQUIS DE POMEUREUIL Avec sa crème de Cartron au choix	13

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

BIERES PRESSION

	15 cl	25 cl	50cl
HEINEKEN Bière blonde	3.5	4.5	8
AFFLIGEM Bière blonde		5.2	8.5

BIERES SANS ALCOOL

HEINEKEIN 0,0% (33cl)	6
DESPERADOS VIRGIN (33cl)	6
HÉNON : BIÈRE LOCALE 0.4% (33cl) Brasserie La Canute - Bière type IPA	6

BIERES & CIDRES LOCAUX

HAZY RED (33cl) Brasserie Orbital - fruits rouge et sureau	7
FUTÉE (33cl) Brasserie La Furieuse - Ambrée	7
LA CONFLUENCE (33cl) Brasserie La Canute - Bière blonde lyonnaise	7
LA GRANGE BLANCHE (33cl) Brasserie La Canute - Bière blanche lyonnaise	7
LA VIEUX LYON (33cl) Brasserie La Canute - Bière noire lyonnaise	7
CIDRE MAURET (33cl)  "Le Robuste"	6.5
CIDRE MAURET 0% (33cl)  (sans alcool)	6
CIDRE MAURET (33cl)  "Le fraiser 0%"	6

BIERES BOUTEILLES

LAGUNITAS IPA (35.5 cl) Amère aux notes d'agrumes	7
GRIMBERGEN BLONDE (33cl)	6.5
GRIMBERGEN BLANCHE (33cl)	6.5
GRIMBERGEN AMBREE (33cl) Amère et sucrée	6.5
DESPERADOS (33cl) Arômes de tequila et d'agrumes	6.5
MONT BLANC (33cl) Blanche, Rousse, Blonde ou Cristal IPA	7
PELFORTH BRUNE (33cl)	7
CORONA (33cl)	7

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

LES VINS BLANCS

VALLEE DU RHÔNE

	12 cl	37.5 cl	75cl		12 cl	37.5 cl	75cl
VIN DE PAYS MARSANNE Domaine André Perret			37	AOP MUSCADET SEVRE ET MAINE Domaine les Noëllés			39
IGP VIOGNIER COLLINES RHODANIENNES Domaine Pichon			37	AOP VIN DES ALLOBROGES Domaines des Ardoisières "Argile Blanc"			44
AOP CAIRANNE Oratoire Domaine St Martin 2022			48	AOP LIMOUX Domaine de Mouscaillo			39
AOP VENTOUX Château Juvenal	7		34	AOP JURA Domaine de Montbourgeau "L'étoile" 2019			39
IGP ALPILLES - CLAIRETTE Domaine Hauvette			44	AOP SAUMUR Cuvée Brézé Le Bourg Domaine Guiberteau 2021			64

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

AOP CHABLIS Domaine Albert Bichot		27	52	AOP POUILLY FUMÉ Loïc Cailbourdin			40
AOP MACON BUISSIÈRES Domaine Sarazinière "Le Pavillon"			43	CHIGNIN Vers les Alpes Anne-Sophie, Jean & François Quénard 2023			32
COTEAUX DU LYONNAIS Regis Descotes - Cuvée Prestige			36	CHARDONAY L'ÉTOILE EN NOVALET Domaine Rolet			41
AOP BOUZERON Domaine de Villaine		8	43	SAUVIGNON BLANC Les 4 piliers - Ancrages 2023		7	36
AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ Clos des Bruyères Domaine de Sarazinière 2022		7.5	38				
SAINT ROMAIN Domaine Germain 2022			44				

AUTRES REGIONS DE FRANCE

AOP JURANÇON SEC Domaine Cauhapé		8	43
AOP JURANÇON Domaine Cauhapé		8	43
IGP PAYS D'OC Les Jamelles Chardonnay		6	26
AOP TOURAINE Domaines des Quatres Piliers "Chapitre 1"			44

LES VINS NATURES

BLANC - DRINK ME Domaine Niepoort - Natcool		6	32
--	--	---	----

LES VINS PETILLANTS

LA CLAIRETTE DE DIE - BIO Chapoutier			36
---	--	--	----

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

LES VINS ROUGES

VALLEE DU RHÔNE

	12 cl	37.5 cl	75cl
AOP CROZES HERMITAGE Chapoutier " Les Meysonniers"	9	26	48
AOP SAINT JOSEPH Domaine Pichon			50
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine de Verquière	6		28
AOP CÔTES DU RHÔNE Matthieu Barret " Petit Ours"			35
AOP CAIRANNE Oratoire Domaine St Martin 2020			48
AOP SAINT JOSEPH Domaine André Perret 2021			50
AOP VENTOUX Château Juvenal	6.5		32
AOP CÔTE-RÔTIE "PROMESSE" Domaine Pichon			92
VACQUEYRAS Domaine de Verquière -Thibaut Chamfort			60

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

AOP MORGON Anthony Thevenet 2022	7.5		38
AOP MACON SERRIÈRES Domaine Sarazinière " La Pépie"			43
AOP BEAUJOLAIS Bonnet Cotton			38
AOP BROUILLY Bonnet Cotton			40
AOP RÉGNIÉ Bonnet Cotton			39
AOP SAINT-ROMAIN "SOUS LE CHÂTEAU" Domaine Germain			54
MARANGES 1ER CRU LES CLOS ROUSSOTS Domaine Aurore Bachelet			69
MOULIN À VENT "LA VIGNE DE MON PÈRE" Famille Guerin 2022			40

LANGUEDOC - ROUSSILLON

	12 cl	37.5 cl	75cl
AOP MINERVOIS Domaine Anne Gros et Jean-Pierre Tollot "L'o de la vie" 2021			38
IGP PAYS D'OC Domaine Gayda "Chemin de Moscou"			52
TERRASSES DU LARZAC Domaine de Montcalmès 2021			80
PIC SAINT LOUP "BONNE PIOCHE" Domaine Clavel			38
AOP CÔTES DU ROUSSILLON "LES SORCIÈRES" Domaine du Clos des Fées			34

AUTRES REGIONS DE FRANCE

AOP BANDOL Domaine du Gros Noré			52
AOP CHINON Bernard Baudry	7		35
AOP BORDEAUX Clarendelle			37
AOP CAHORS Clos Triguedina " French Malbec"	6		29

LES ROSES

IGP PAYS D'OC Domaine Gayda "La Minuette"	6		28
AOP CÔTES DE PROVENCE Château Sainte Victoire			38
AOP CÔTES DE PROVENCE Sainte Marguerite	8		43

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

COCKTAILS CREATIONS

BUDA LOVE (20cl) Liqueur de litchi, Prosecco, sirop d'hibiscus, citron jaune et soda	11
FRESH BASIL (20cl) Gin, sirop de passion, citron jaune, basilic frais, jus d'ananas et tonic	12
L'APHRODISIAQUE (20cl) Rhum ambré, liqueur de gingembre, jus d'orange, jus de goyave, sirop de vanille et citron vert	12
L'ECLAT (20cl) Vodka, Lillet Rosé, sirop d'hibiscus, citron jaune et jus d'ananas	11
GINGERWOOD (20cl) whiskey, jus de cranberry, jus d'orange, sirop d'érable et Ginger Beer	11
GARDEN LUSH (20cl) Chartreuse, Italicus, citron jaune et tonic	12
LE SUNSET CITRUS (20cl) Liqueur de mandarine, cointreau, martini rouge, jus de pamplemousse frais et perrier	12
COCO LIME SPLASH (12cl) Tequila, cointreau, jus de citron vert et purée de coco	11
SPRITZ D'HIVER (20cl) Limoncello, jus de cranberry, prosecco et soda	11
SPICY ESPRESSO MARTINI (12cl) Vodka, Kahlua, café, sirop d'agave, bitter piment, bitter cacao et piment	12
ITALICUS SPRITZ (20cl) Italicus : liqueur de bergamotte, prosecco, soda et citron jaune	11

COCKTAIL DU JOUR & CLASSIQUES

Spritz, Moscow Mule, Mojito...Demandez nous !

COCKTAILS SANS ALCOOL

THÉ GLACÉ DU MOMENT	8
NONA SPRITZ sans alcool	8
GIN TONIC sans alcool	8
LE GOURMET Purée de pêche, jus d'ananas, menthe fraîche et citron vert	8
VIRGIN MOJITO LITCHI Purée de Litchi, menthe fraîche, citron vert sucre de canne et eau pétillante	8
VIRGIN SEX ON THE BEACH Purée de pêche, sirop de mûre, citron vert, jus de cranberry et jus d'ananas	8
TROPICAL HEAT Jus de fruit de la passion, Nona Ginger, Sirop d'agave, menthe, et citron vert.	8
LE WARMFUL Nona Ginger, jus de pomme, sirop de cannelle, citron vert et soda.	8

LES CHAMPAGNES

	12.5 cl	37.5 cl	75cl
MARQUIS DE POMEREUIL Première Brut	12		62
TAITTINGER Brut Réserve		40	78
TAITTINGER Rosé			88
TAITTINGER Brut Millésimé			97
TSARINE Brut			70
LAURENT PERRIER Brut			97
LAURENT PERRIER Brut Millésimé 2012			170

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

POUR DEGUSTER (4cl)

RHUM CLEMENT SELECT BARREL	9
RHUM CLEMENT X.O	15
RHUM VIEUX CARTE NOIR DILLON	8
RHUM BACARDI (ORO/CARTA BLANCA)	8
RHUM HAVANA 3 ANS	8
RHUM HAVANA 7 ANS	10
RHUM DIPLOMATICO	10
Exclusiva Reserva	
RHUM DON PAPA	9
RHUM VIEUX AGRICOLE	9
Trois Rivières VSOP	
VODKA GREY GOOSE	10
VODKA ABSOLUT	8
VODKA JAPONAISE HAKU	9
GIN GIBSON'S	8
GIN MONKEY 47 DRY	10
GIN GENEROUS BIO	11
Coriandre & Combaya made in France	
GIN JAPONAIS ETSU	10
GIN BOMBAY	8
GIN BOMBAY BRAMBLE	8
GIN HENDRICK'S	10
GIN HENDRICK'S FLORA ADORA	10
Edition limitée	
GIN MALFY	9
TEQUILA OLMECA BLANCO	8
TEQUILA PATRON	11
APEROL	8
ST RAPHAEL QUINA AMBRÉ	8
LIQUEUR SAINT GERMAIN	9

LES SPIRITUEUX (4cl)

COGNAC

HENNESSY XO	25
HENNESSY VS	10

ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP	9
CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGE	11

LES WHISKIES (4cl)

WHISKIES BLEND

WILLIAM LAWSON	7
CHIVAS REGAL 12 ANS	9
CHIVAS REGAL 18 ANS	12
J&B RARE	7
WHISKEY JAPONAIS NIKKA	9

AMERICAN WHISKIES

JACK DANIEL'S	8
JACK DANIEL'S HONEY	8
JACK DANIEL'S FIRE	8
BULLEIT RYE	12

WHISKIES SINGLE MALT

ABERLOUR 10 ANS	8
OBAN 14 ANS	11
TALISKER 10 ANS	11
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	8
LAGAVULIN	11
JURA 12 ANS	11

SCOTCH WHISKEY

HAIG CLUBMAN	8.5
--------------	-----

IRISH WHISKEY

JAMESON	8
---------	---

LES DIGESTIFS (4cl)

BAILEY'S	7
COINTREAU	7
GET 27, GET 31	7
CHARTREUSE VERTE OU JAUNE	11
LIMONCELLO JOSEPH CARTRON	7
CALVADOS CHRISTIAN DRAIN	8
GÉNÉPI AELRED	8

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS CARTRON	8
MIRABELLE CARTRON	8