



**Ouvert du lundi au vendredi, midi et soir.
Le samedi et le dimanche, le soir uniquement.**

*Open Monday to Friday, lunch and dinner.
Saturday and Sunday, dinner only.*



DECOUVREZ NOTRE CHEF

DISCOVER OUR CHEF

Fort de son expérience et de son savoir-faire, il met sa passion et sa créativité au service d'une cuisine inspirante et généreuse. À travers ses recettes, il partage avec vous bien plus que des plats : une véritable vision de la gastronomie. Prêt(e) à entrer dans son univers gourmand ?

With his experience and expertise, he puts his passion and creativity at the service of inspiring and generous cuisine. Through his recipes, he shares with you much more than just dishes: a true vision of gastronomy.

Maxime ENNA, Chef de cuisine





SUGGESTION DU JOUR

CHEF'S SPECIAL

SEULEMENT DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
ONLY FROM MONDAY TO FRIDAY AT LUNCHTIME



Plat du jour
Dish of the day

| 18,00 €



Entrée + Plat du jour OU Plat du jour + Dessert
Starter + main course of the day OR main course of the day + dessert

| 23,00 €

Entrée + Plat du jour + Dessert
starter + main course of the day + Dessert

| 28,00 €

MENU ENFANT

KIDS MENU

JUSQU'À 12 ANS
UP TO 12 YEARS OLD

1 TON PLAT
YOUR DISH

Pâtes jambon beurre
Ham and butter pasta

Blanc de volaille rôti et frites OU légumes
Roasted chicken with french fries OR vegetables

2 TON DESSERT
YOUR DESSERT

Dessert du jour
Daily dessert

Glace aux choix
Ice cream of your choice

Salade de fruits
Fresh fruits salad

3 TA BOISSON
YOUR DRINK

**Coca-cola / Zéro / Cherry
Fanta orange
Sprite**

Sirop à l'eau (Menthe ou fraise)
Syrup with water (mint or strawberry)





ENTRÉES

STARTERS



Velouté onctueux de saison

Creamy seasonal velouté soup



| 8,90 €



Œuf fermier poché, sauce meurette au vin rouge

Farm-fresh poached egg with red wine Meurette sauce



| 9,90 €



Salade César

Caesar salad



| L 9,00 €

| XL 18 €



Salade gourmande au crottin de Chavignol croustillant

Gourmet salad with crispy Crottin de Chavignol goat cheese



| L 9,00 €

| XL 18 €

Saumon fumé, fraîcheur d'agrumes et avocat

Smoked salmon with citrus freshness and avocado



| 13,90 €

Gluten / Crustacés / Œufs / Poissons / Arachides / Soja / Lait / Fruits à coque / Céleri / Moutarde / Sésame / Mollusques / Sulfites / Lupin





PLATS

MAIN COURSES



Burger Angus, cheddar fondant, frites maison

| 22,00 €

Angus burger with melted cheddar and homemade fries



Entrecôte 240g, frites maison et salade

| 30,00 €

Ribeye steak 240g with homemade fries and salad



Poulpe mariné aux épices, grillé à la plancha, sauce vierge, polenta crémeuse à l'espuma citronnée

| 26,90 €

Spiced marinated octopus, grilled on the plancha, with vierge sauce and creamy polenta with lemon espuma



Mi-cuit de thon rouge au sésame, sauce relevée, pommes écrasées aux herbes et légumes croquants

| 26,00 €

Sesame-Crusted Seared Tuna, Spicy Sauce, Herb Mashed Potatoes & Crunchy Vegetables



Ballotine de volaille française au bleu et aux noix, pommes écrasées aux herbes, légumes du moment

| 22,90 €

French chicken ballotine with blue cheese and walnuts, crushed herb potatoes, seasonal vegetables



Risotto crémeux au potimarron et parmesan

| 19,90 €

Creamy Pumpkin and Parmesan Risotto



Gluten / Crustacés / Œufs / Poissons / Arachides / Soja / Lait / Fruits à coque / Céleri / Moutarde / Sésame / Mollusques / Sulfites / Lupin





DESSERTS

DESSERTS

Sélection de fromages

Selection of cheeses



| 10,00 €



Fondant au chocolat, glace vanille

Chocolate fondant with vanilla ice cream



| 9,00 €



Tiramisu café

Coffee tiramisu



| 8,00 €



Gâteau de Savoie citron, compotée myrtille, crème vanille

Lemon Savoy cake, blueberry compote, vanilla cream



| 9,00 €

Pomme rôtie façon savoyarde, caramel beurre salé, biscuit spéculos, glace génépi

Savoy-style roasted apple, salted butter caramel, speculoos biscuit, génépi ice cream



| 9,00 €

 Gluten /  Crustacés /  Œufs /  Poissons /  Arachides /  Soja /  Lait /  Fruits à coque /  Céleri /  Moutarde /  Sésame /  Mollusques /  Sulfites /  Lupin





LA CAVE

WINES

Des classiques aux découvertes, notre carte des vins vous invite au voyage des saveurs.

From classics to discoveries, our wine list invites you on a journey of flavors.





BOURGOGNE

ROUGE

RED

75 cl

12 cl

Bourgogne Pinot Noir, Tête Cuvée Buxy – 2022	 43,00 €	9,00 €
Haute-Côtes de Beaune – Domaine Regnard 2023	 67,00 €	
Monthelie, Les Sous Roches – Domaine Gavignet 2023	 82,00 €	
Chassagne-Montrachet – Domaine Regnard 2023	 97,00 €	

BLANC

WHITE

Les Haut Montarels – Chardonnay 2023	 42,00 €	9,00 €
Bourgogne Chardonnay, C. Chalonay, Buxy – 2022	 46,00 €	
Saint-Véran Charmones – Domaine Feuillarde 2024	 54,00 €	





CÔTES DU RHONE

ROUGE

75 cl

RED

Côtes du Rhône Villages, Visan – Domaine de la Bastide Bio 2023	36,00 €
Rasteau, Terre des Bertrand – Domaine Grand Nicolet 2023	46,00 €
Fleurie – Domaine de la Bourronnière 2021	51,00 €
Saint-Joseph, La Grotte aux Loups – Domaine Qui Montent 2024	53,00 €
Crozes-Hermitage – Cave de Clairmont 2022	54,00 €

BLANC

WHITE

Côtes du Rhône – Domaine la Bastide 2024	33,00 €
1 2 3 Filles – Domaine la Bastide 2023	38,00 €
Crozes-Hermitage – Cave de Clairmont 2024	56,00 €





LOIRE

75 cl

12 cl

ROUGE

RED

Saint-Nicolas-de-Bourgueil – L'Arpentage 2024 | 38,00 €

Chinon, La Croix de Bois – Domaine Gourdon 2023 | 36,00 €

Saumur Champigny – Rocfontaine 2023 | 42,00 €

BLANC

WHITE

Pouilly-Fumé, Premiers Pas – Les Collines de Lise 2024 | 38,00 €

Chinon, Le Blanc Chenin – Domaine Gouron 2023 | 42,00 € 9,00 €

BORDEAUX

ROUGE

RED

N°2 de Fourcas Dupré – Haut-Médoc 2018 | 52,00 €

Château Livran – Médoc 2016 | 58,00 € 12,00 €

La Petite Tour de Bessan – Margaux 2020 | 75,00 €





LANGUEDOC-ROUSSILLON

75 cl

12 cl

ROUGE

RED

Faugères Insoumis – Masonésime 2022

| 36,00 €

Pic Saint-Loup, Les Éclats – Mas d'Auzières 2020

| 46,00 €

BLANC

WHITE

IGP Côtes Thongue – Chardonnay Les Montarels 2023

| 33,00 €

SAVOIE

ROUGE

RED

Mondeuse, Sublime Savoie – Cave de Cruet 2023

| 32,00 €

7,00 €

BLANC

WHITE

Roussette de Savoie, Altesse – Domaine Eugène Carrel 2024

| 34,00 €

7,00 €





ROSÉS

75 cl

12 cl

Bandol – Cadière d’Azur 2024

| 42,00 €

8,00 €

Minuty – Côtes de Provence 2024

| 53,00 €

CHAMPAGNES

75 cl

37,5 cl

12 cl

Tsarine Premium - Brut

| 93,00 €

64,00 €

15,00 €

Drappier Carte d’Or – Brut

| 108,00 €

18,00 €

Laurent Perrier – La Cuvée Brut

| 125,00 €

20,00 €





BIÈRES

BOUTEILLES

33 cl

BOTTLE

Mont blanc Verte / Blanche / Bleue	9,00 €
Grimbergen Blonde / Ambrée	6,00 €
Pelforth Brune	6,00 €
Corona	8,00 €
Hoegaarden	6,00 €
Desperados	6,00 €
Desperados Virgin 0%	4,50 €

Cidre	7,00 €
-------	--------

PRESSION

25 cl

50 cl

DRAFT BEER

Heinken	4,50 €	8,00 €
Affligem	5,00 €	9,00 €





SOFTS

33 cl

Jus de fruit	5,50 €
Schweppes agrum	5,00 €
Schweppes tonic	5,00 €
Coca cola / zero	5,50 €
Fuzetea peche	5,00 €
Orangina	5,00 €
Sprite	5,50 €
Oasis tropical	5,00 €
Red bull	6,00 €

