

MENU *Apéro et Dîner*

- PLANCHES & BOWLS -

La Planche du Fromager..... **SOLO** **DUO**
16.00€ 30.00€



Rigotte de Condrieu (AOP - chèvre)
St Nectaire Fermier (AOP - vache)
Comté (AOP - vache)
Roquefort (AOP - brebis)
Pain artisanal du boulanger

La Planche du Charcutier..... **SOLO** **DUO**
15.00€ 28.00€



Chiffonnade de jambon sec (8mois)
Bresaola (IGP) - Rosette de Lyon (IGP)
Pâté Croûte (Jura) - Fuet aux herbes
Involtini (speck & chèvre)
Pain artisanal du boulanger

La Planche du Poissonnier..... **SOLO** **DUO**
15.00€ 28.00€



Saumon Fumé au bois de hêtre
Rillettes de Maquereau
Involtini Thon-Poivron
Rillette de Sardine au Citrons
Blinis & Pain artisanal du boulanger

Le Bowl du Jour..... **VEGGY** **FLEXI**
12.00€ 13.50€



recette simple et délicieuse
avec des ingrédients frais pour un
repas copieux et complet en une
seule et unique assiette !
DEMANDEZ LA RECETTE !

- LES VINS -



LES VINS BLANCS.....



Mâcon-Villages AOC (Réserve) Terres Secrètes - Georges Brichon - 2018	5.50€	23.00€
Viognier IGP Vignerons Ardéchois Récoltants - 2020	4.50€	19.50€
Côtes de Gascogne IGP Uby Tortue - Gros et Petit Manseng - 2020	5.00€	22.00€



LES VINS ROUGES.....

Côte du Rhône BIO AOC Les Pious - Remi Pouizin - 2018	5.50€	23.50€
Morgon AOC La Chanaisse - Dominique Piron - 2018	7.00€	31.50€
Duché d'Uzès AOP La Garrigue d'Aureillac - Chabrier - 2019	6.00€	26.50€



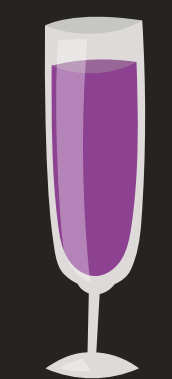
LES VINS ROSÉS.....

Côte du Provence BIO AOP La Santonnière - 2020	5.50€	25.00€
---	-------	--------



LES CHAMPAGNES.....

Champagne Brut AOC Veuve Pelletier	8.00€	40.00€
---------------------------------------	-------	--------



LES KIRS.....

Blanc Cassis Mâcon-Villages AOC Terres Secrètes - Réserve - 2018	6.50€	-
Blanc Pêche Mâcon-Villages AOC Terres Secrètes - Réserve - 2018	7.00€	-
Rosé Framboise Côte du Provence BIO AOP La Santonnière - 2020	7.00€	-

- LES AUTRES BOISSONS -



LES BIÈRES

ARTISANALES & LOCALES.....

Bière Blanche 33cl 5.50€

Terre de Bière - Brasserie en Beaujolais

Bière Blonde 33cl 5.50€

Terre de Bière - Brasserie en Beaujolais

Bière Ambrée 33cl 5.50€

Terre de Bière - Brasserie en Beaujolais

Bière IPA 33cl 5.50€

Terre de Bière - Brasserie en Beaujolais



LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL.....

Spritz Apérol 8.00€

vin blanc - Apérol - eau gazeuse

Lady Bee 8.00€

vin blanc - jus de citron - eau gazeuse - miel de fleurs

Bulle de Rosée 8.00€

vin rosé - sirop de rose - purée de framboise - eau gazeuse



LES COCKTAILS

SANS ALCOOL.....

Moji'thé Vert 7.00€

thé vert mentholé - limonade - citron - sirop de rhum

Moji'thé Rouge 7.00€

thé vert mentholé - limonade - framboise - sirop de rhum

Pinky Litchi 7.00€

thé vert litchi - purée de framboise - sirop de rose



LES JUS

LES SODAS, L'EAU.....

Jus de fruits 25cl 4.50€

local et artisanal, plusieurs parfums au choix

Soda 33cl 4.50€

demandez-nous pour connaître les choix

Bouteille d'eau 50cl 4.00€

Plate ou gazeuse

- LES PÂTISSERIES DU CHEF -

Tartelette du Jour.....5.50€



Notre Chef Pâtissier élabore ses recettes au fil des saisons et au gré de ses envies

Moelleux (servi chaud).....5.50€



Nous vous proposons un moelleux au chocolat noir ou un moelleux châtaigne (sans gluten)

Cheesecake du Jour.....6.50€



Incontestablement LA SPÉCIALITÉ de la maison, cheesecake sans œuf et sans cuisson

Brookie Végan.....6.50€



Quand la pâte à cookie rencontre le brownie, on obtient un brookie (Le nôtre est végétarien)

- ET POUR FINIR... -

Tasse de Thé - Le GentleCat.....4.50€



Nous vous proposons 30 recettes de thés ou infusions, nous serons ravis de vous conseiller

Café.....2.50€



Notre café est BIO et il est torréfié à Lyon, nous ne proposons pas de décaféiné