

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 Terres Secrètes - Réserve - 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€



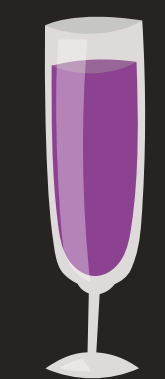
LES VINS ROSÉS.....

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



LES CHAMPAGNES.....

Champagne Brut AOC Veuve Pelletier	-	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	



LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL.....

Mojito Bianco (option framboise)	8.00€
Martini Bianco - jus de citron - limonade infusée au thé vert à la menthe - cassonnade (+framboise ?)	
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 (Chai Latte : 7.00€)

Café.....2.50€



Espresso ou Lungo en PLUS DE VOTRE DINER - café BIO et torréfié à Lyon (pas de décaféiné)

CÔTÉ Salon de thé

En soirée, nous vous proposons planches, bowls et boissons alcoolisées ou non. Néanmoins, nous savons que certains d'entre vous préfèrent le côté « Salon de thé ». Voici toutes les consommations à la carte en soirée (les cartes et menus de journée n'étant pas applicables).

- CAFÉ & CHOCOLATS -



Capuccino

un espresso, du lait, de la mousse onctueuse, saupoudré de cacao

6.00€



Café viennois

un double espresso avec de la chantilly, saupoudré de cacao

6.50€



Café con miel

du miel, un double exp. et de la mousse de lait, saupoudré de cannelle

6.00€



Café au lait

un double espresso noyé dans un double volume de lait onctueux

6.00€



Latte machiatto

un double espresso pris entre du lait et une mousse onctueuse

6.50€



Soft irish

irish coffee revisité : un latte machiatto avec de l'arôme de whisky

6.50€



Chocolat au lait

un grand classique : du lait onctueux et de la poudre de cacao

5.50€



Chocolat blanc

une version onctueuse pour les amoureux du chocolat blanc

5.50€



Chocolat italien

chocolat noir doux et épais qu'on finit à la cuillère comme en Italie

5.50€



Mokaccino

mariage café/chocolat : du lait onctueux, un doppio et du cacao

6.50€



Avec Chantilly

en supplément sur n'importe laquelle de nos boissons...

+1.50€



+1.00€

Au lait végétal

chaque boisson peut être réalisée avec du lait végétal bien sûr !