

MENU MISE EN SCENE

35 €

- Ballotine de foie gras, chutney d'échalotes et raisins blonds au vin rouge ou Cassolette de 6 escargots en persillade
- Brochette de Saint Jacques et gambas, risotto crémeux aux fruits de mer ou Foie de veau à la persillade, purée de patate douce et poêlée forestière
- Dessert du jour ou Café gourmand (suppl 3,50€) ou Thé gourmand (suppl 4,50€)

MENU ARLEQUIN

pour les enfants jusqu'à 13 ans

12,90 €

- Steak haché ou Fish and Chips ou Saucisson chaud
- accompagné de frites ou légumes de saison ou pomme de terre purée
- Glace SMARTIES ou glace 2 boules, parfum au choix
- 1 sirop à l'eau

FORMULE DU JOUR (À L'ARDOISE)

proposée du lundi au vendredi à déjeuner, hors jours fériés

- Entrée + Plat + Dessert 19,90€
- Entrée + Plat 16€ Plat + Dessert 16€ Plat 13,50€

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

- Apéritif Maison : Beaujolais "Rose Granit" méthode traditionnelle (12cl) 5,90€
- Cocktail Spritz / Mojito (n'hésitez pas à consulter notre Carte Cocktails) (25cl) à partir de 10,00€
- Cocktail sans alcool (25cl) 7,50€
- Kir vin blanc : cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise (12cl) 4,70€
- Kir royal au Crémant de Bourgogne ou Coupe de Crémant (12cl) 6,40€
- Coupe de champagne Courtillier brut (12cl) 9,00€
- Cidre Loïc Brut Raison (27,5cl) 4,50€
- Martini blanc ou rouge, Suze (4cl), Porto blanc ou rouge (7cl) 4,20€
- Muscat (7cl) 4,20€
- Pastis, Ricard (2cl) 3,20€
- Bière pression : Fischer (25cl) 3,20€ (50cl) 6,20€
- Affligem Blonde (25cl) 3,50€ (50cl) 6,80€
- Affligem Ambrée (25cl) 4,00€ (50cl) 7,50€
- Bière de Saison (25cl) 4,30€ (50cl) 8,00€
- Gallia Blanche (25cl) 4,00€ (50cl) 7,50€
- Bière artisanale Terre de Bières : Caladoise ou Ambrée ou NEIPA (33cl) 5,50€
- Desperados (33cl) 5,50€
- Whisky Ballantines (4cl) 4,50€
- Jack Daniel's (4cl) 5,50€
- Whisky Aberlour 10 ans d'âge (4cl) 6,90€

JUS DE FRUITS & SOFTS

- Jus Pago (20cl) (Jus de Fraise, Pomme, Mangue, Orange, Pamplemousse, Nectar d'Abricot, Nectar d'Ananas, Tomate, Citron vert, ACE) 3,90€
- Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Ice Tea pêche (25cl), Orangina (25cl), Schweppes Agrum, Schweppes Tonic (25cl) 3,90€
- Limonade artisanale (25cl), Perrier (33cl) 3,90€
- Sirop à l'eau (25cl) 2,90€

EAUX PLATES & GAZEUSES

- Evian, Badoit, San Pellegrino (100cl) 4,90€
- 1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino, 1/2 Evian 3,90€

BOISSONS CHAUDES

- Café expresso Lavazza 2,00€
- Grand Café Lavazza 3,50€
- Affogato : boule de glace vanille noyée dans un expresso 4,50€
- Thé ou Infusion 3,80€
- Cappuccino 3,70€
- Chocolat chaud (suppl. lait : 0,10€) 3,60€

Merci de nous signaler en début de repas : les éventuelles allergies ou intolérances alimentaires et contrainte de temps. Viandes origine Française et UE, Prix nets, Taxes et Service Compris

DIGESTIFS (4cl)

- Get 27, Get 31, Limoncello 6,00€
- Vodka, Baileys 6,00€
- Téquila, Gin, Jagermeister 6,00€
- Rhum Captain Morgan 7,00€
- Poire William 8,00€
- Chartreuse verte, Génépi 8,00€
- Rhum Diplomatico, Rhum Don Papa 8,00€
- Cognac, Calvados, Armagnac 8,00€
- Liqueur Jacoulot (menthe poivrée/citron/sapin/verveine/poire/café/marc de bourgogne) 8,00€



A PARTAGER À L'APÉRO

- Planche Terroir : 16 €
- Ballotine de foie gras : 16,90 €
- 6 escargots : 12,50 €
- Bol de frites : 8 €

A LA CARTE

LES ENTRÉES / LES SALADES

- Ballotine de foie gras, chutney d'échalotes et raisins blonds au vin rouge 16,90 €
- Cassolette d'escargots en persillade les 6 : 12,50€ les 12 : 20,00€
- Salade Caesar, poulet croustillant, œuf dur, croûtons, pétales de parmesan et sauce Caesar 16,50€
- Salade hivernale, croustillant chèvre chaud au miel, noix et figues moelleuses 16,50€
- La portion de frites en complément : 4,00€

LES POISSONS

- Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare* 19,90€
- Gravlax de saumon aux baies roses, crème fouettée à l'aneth* 20,90€
- Brochette de Saint Jacques et gambas, risotto crémeux aux fruits de mer 24,90€

LES WOKS

- Wok de légumes sauce saté (Nouilles chinoises et légumes à la Thai) : Nature : 16,00€ Aiguillettes de poulet croustillant : 20,90€

LES VIANDES

- Tartare de Bœuf au couteau, sauce cocktail, câpres et cornichons* 18,90€
- Burger Classic bacon : Cheddar ou fourme d'Ambert* 18,90€
- Burger Classic bacon XXL : 2 hachés de bœuf et galette de pomme de terre, Cheddar ou fourme d'Ambert* 23,90€
- Burger de la Brasserie : «pain Bretzel», haché de cochon aux pistaches façon saucisson lyonnais, oignons caramélisés, rôsti de pomme de terre, Cheddar ou fourme d'Ambert* 19,90€
- Onglet de Bœuf : sauce échalote/crème de foie gras/beurre maître d'hôtel* 21,90€

* Plats servis accompagnés de frites et salade verte

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

- Gratin d'andouillette de la maison Braillon sauce moutarde (15 min d'attente)* 23,00€
- Quenelle de brochet, velouté de crustacés, pomme de terre purée (15 min d'attente) 19,00€
- Saucisson pistaché, cuit au gène, pomme de terre purée 19,00€
- Choucroute garnie dans la tradition 23,00€
- Foie de veau à la persillade, purée de patate douce et poêlée forestière 23,00€

NOUVEAUTÉ

PLATS A PARTAGER POUR 2 PERSONNES ET PLUS

- Bouillabaisse, pomme vapeur et légumes 23,50€ (par personne)
- Tartiflette au reblochon, bouquet de salade 19,50€ (par personne)

LES FROMAGES

- Faisselle, servie avec crème épaisse, coulis fruits rouges ou nature 4,90€
- Cervelle des Canuts 5,90€
- Demi Saint Marcellin de la fromagerie Blanc 5,90€

LES DESSERTS

- Dessert du jour (nous consulter) 5,90€
- Mœlleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille 8,00€
- Brioche perdue, tartare de fruits exotiques, sorbet ananas rôti 8,00€
- Omelette norvégienne, vanille fève de tonka & glace «chouchou» (possibilité d'accompagner avec un shooter de Rhum Don Papa 2cl à 4€) 8,00€
- Affogato, boule de glace vanille noyée dans un expresso 4,50€
- Café gourmand 8,00€
- Thé/infusion gourmande 9,00€

LES GLACES

- 1 boule : 3,00€ - 2 boules : 5,50€ - 3 boules : 7,50€ - Supplément chantilly +1,00€
- Nos parfums de crèmes glacées : vanille, caramel, chocolat, menthe-chocolat, café, pistache, nougat, noix de coco
- Nos parfums de sorbets : citron, cassis, fraise, framboise, passion, mangue
- Nos Compositions glacées : Coupe Limoncello : 3 boules citron, Limoncello 9,00€
- Coupe After-eight : 1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, get 27 9,00€
- Coupe Vigneronne : 3 boules cassis, marc de Bourgogne 9,00€