

MENU MISE EN SCENE

36 €

Salade Estivale, carpaccio de tomates, mozzarella burrata et crème stracciatella, sauce pesto et pignons de pin
ou
Cassolette de 6 escargots en persillade
ou
Filet de truite aux amandes, légumes rôtis aux herbes de Provence
ou
Saltimbocca de veau, jambon speck, pâtes sauce napolitaine
ou
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
accompagné de frites
ou légumes de saison

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 20,00€
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 9,00€
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) 7,00€

JUS DE FRUITS & SOFTS

Jus Pago (20cl) (Jus de Fraise, Pomme, Mangue, Orange, Pamplemousse, Nectar d'Abricot, Nectar d'Ananas, Tomato) 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€
Ginger beer (25cl) 3,90€
Sirop à l'eau (25cl) 2,90€

EAUX PLATES & GAZEUSES

Evian, Badoit, San Pellegrino (100cl) 5,50€
1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino, 1/2 Evian 4,50€

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 3,60€
(suppl. lait : 0,10€)

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€
Baileys 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/poire/café/marc de bourgogne) 8,00€



LES ENTRÉES / LES SALADES

Cassolette d'escargots en persillade les 6 : 12,50€ les 12 : 20,00€
Salade Caesar, poulet mariné, œuf dur, croûtons, pétales de grana padano et sauce Caesar 16,50€
Salade Estivale, carpaccio de tomates, mozzarella burrata et crème stracciatella, sauce pesto et pignons de pin 17,90€
Croque monsieur au jambon truffé, crème mascarpone à la truffe et bouquet de salade 16,90€
Supp. œuf au plat : 1,50€
La portion de frites : 4,00€

LES POISSONS

Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare* 19,90€
Ceviche de saumon, mariné au citron vert et aneth* 20,90€
Filet de truite aux amandes, légumes rôtis aux herbes de Provence 22,90€

LES WOKS

Wok de légumes sauce aigre-douce (Nouilles chinoises et légumes à la Thai) :
Nature : 16,00€ Poulet laqué : 21,00€

LES POKE BOWL

Poke de légumes et riz tiède :
Nature : 16,00€ Saumon au soja et sésame : 21,00€

LES VIANDES

Tartare de Bœuf au couteau à la méditerranéenne, légumes grillés, sauce pesto et roquette* 19,90€
Carpaccio de Bœuf : sauce pesto, copeaux de parmesan, pignons de pin* 18,90€
Onglet de Bœuf : sauce Roquefort/sauce poivre/beurre maître d'hôtel* 21,90€
Burger Classic bacon : Cheddar ou Roquefort* 19,90€
Burger Classic bacon XXL : 2 hachés de bœuf et galette de pomme de terre, Cheddar ou Roquefort* 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 Roquefort* 19,90€
Burger Avocado : galette de blé à l'avocat, compotée d'oignons et guacamole, Cheddar ou Roquefort* 19,90€

* 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€
Saltimbocca de veau, jambon speck, pâtes sauce napolitaine 25,00€
Magret de canard servi rosé sauce fruits rouges, légumes rôtis aux herbes de Provence 25,00€

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€
Parfait glacé au citron meringué, servi en trompe l'oeil 8,00€
Profiteroles, glace vanille et glace chouchou, sauce chocolat 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
Nos parfums de sorbets : citron, cassis, fraise, fruits rouges, abricot, exotique
Nos Coupes 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€
Coupe Colonel : 3 boules citron et vodka 9,00€

n'hésitez pas à demander
notre carte estivale
des glaces et sorbets