

Midis de semaine

ENTRÉES

10€ à la carte

Salade du jour
ou
Lentilles et saucisse fumée
ou
Terrine du moment
ou
Burrata au pesto

PLATS

(Accompagnements selon les arrivages)
17€ à la carte

Plat du jour
ou
Saucisson chaud sauce au vin
ou
Suprême de poulet sauce forestière
ou
Dahl de lentilles corail (VEG)

FROMAGES

5€ à la carte

Assiette de trois fromages
ou
Fromage blanc
ou
Cervelle de canut

DESSERTS

A la carte

Parmi : Entrées / Plats / Fromages / Desserts

2 au choix : 22 € 3 au choix : 27 €

4 au choix : 32 €

Prix TTC, service compris, boissons non comprises, origines et allergènes disponibles en dernière page et à la demande. Merci de nous indiquer vos éventuelles allergies ou intolérances lors de la commande

BRUNCH

Samedis et Dimanches

FORMULE BRUNCH 26€ :

- 1 boisson froide
- 1 boisson chaude
- 1 assiette salée
- 1 assiette sucrée

BOISSONS FROIDES

Jus d'orange
Jus de Pomme
Jus d'abricot

BOISSONS CHAUDES

thés, cafés & chocolats
à la carte

ASSIETTES SALÉES

Bagel du Nord
(Avocat, Saumon)

Oeufs à la coque,
mouillettes beurre au lard
fumé et lamelles de compté

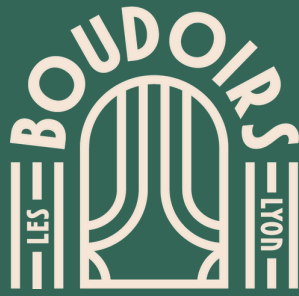
Bagel Italien
(Burrata, jambon truffé)

ASSIETTES SUCRÉES

Fromage blanc granola et sa
brioche à la praline

Assiettes de pancakes aux
fruits de saison

Dessert du moment



REPAS SPECTACLE

Vendredis et Samedis Soirs

ENTRÉES

Saumon gravlax

ou

Salade burrata au pesto (VEGE)

PLATS

Suprême de poulet sauce morille et sa purée

ou

Dahl de lentilles corail (VEG)

DESSERT

Royal au chocolat

ou

Tarte à praline

BOISSON

½ bouteille de champagne,
vin ou soft par personne

Billet spectacle + Repas
90 € / personne

Prix TTC, service compris, boissons non comprises, origines et allergènes disponibles en dernière page et à la demande. Merci de nous indiquer vos éventuelles allergies ou intolérances lors de la commande



A PARTAGER

Planche
(Fromages / Charcuteries / Mixte)
18€

Duo de tartinables
(Houmous et tomate séchée)
8€

Croq St Marcellin x5
6€

Terrine du moment
10€

Burrata au pesto
10€

Ventrèche de thon albacore
ou
Sardine à l'huile
ou
Moules à l'escabèche à tartiner
8€



DESSERTS

Dessert du jour

6€

Royal au chocolat

7.5€

Le Baba au rhum, accompagné de sa bouteille

7.5€

Tiramisu l'original, servi à la cuillère !

7.5€

Tarte à la praline

6€

Véritable flan pâtissier

5€

Tarte aux fruits cuits

7€

Duo Cookies et sa glace

6€

Glace 1/2/3 boules

parfums :

3€ / 4€ / 5€

Supplément chantilly 1€

CAFÉS, THÉS, CHOCOLATS

LES CAFÉS & CHOCOLATS

Espresso 100% arabica 10cl - 2€

double espresso 100% arabica 20cl - 3€

Allongé 100% arabica 20cl - 3€

CAPUCCINO / LATTE / CHAÏ LATTE 25CL - 4€

CHOCOLAT CHAUD 25CL - 4€

INFUSIONS ET ROÏBOS

THÉIÈRE 40CL - 4€

SELECTION HUMMAN&TEA

MAHAUT

ROOIBOS VANILLE

ARISTIDE

INFUSION DE FRUITS FIGUE, POMME ET GINGEMBRE. BIO

MORPHÉE

INFUSION CITRONNELLE, ORANGE ET VERVEINE. BIO



CAFÉS, THÉS, CHOCOLATS

LES THÉS

THÉIÈRE 40CL - 4€

SELECTION DE THÉS HUMMAN&TEA

ENGLISH BREAKFAST

THÉ NOIR DARJEELING ET CEYLAN

OCTAVE

THÉ NOIR PÊCHE DE VIGNE. BIO

MARY

EARL GREY NOIR PROVENCE (FLEURS DE LAVANDE)

MILKY OOLONG

THÉ BLEU LÉGÈREMENT OXYDÉ AUX NOTES LACTÉES ET DE GINSENG

CORÉE VERT

THÉ VERT DE L'ÎLE DE JEJU, MÉTHODE JAPONAIS. BIO

MAO JIAN JASMIN BIO

THÉ VERT MAO JIAN JASMIN CERTIFIÉ BIO, PROVINCE DE GUANGXI

SELMA

THÉ VERT GUNPOWDER, MENTHE DOUCE ET MENTHE POIVRÉE - BIO

OLYMPE

THÉ BLANC POMME, PÊCHE ET FLEUR DE SUREAU. BIO



BOISSONS

(Verre 12cl / demi-bouteille 37,5cl)
(bouteille 75cl)

LES BULLES

PROSECCO TREVISO - 6€/30€

BRUT BLANC - ITALIE DOC

PROSECCO ROSÉ - 7€/35€

BRUT ROSÉ - RICCADONNA- ITALIE DOC

CHAMPAGNE MAISON LENOBLE - 13€/40€/75€

EXTRA BRUT BLANC - HVE

CHAMPAGNE ROSÉ MAISON LENOBLE - 15€/90€

ROSÉ - HVE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIR MAISON LENOBLE - 115€

PREMIER CRU BRUT BLANC DE NOIR - HVE - 2016

LES VINS ROUGES

CÔTE DU RHÔNE - 5€/23€

BIO - DOMAINE GINIES- W7/ALOUETTE - AOP

CORBIÈRE LES PIPELETES - 5.50€/26€

BIODYNAMIE - DOMAINE STE MARIE LES CROZES - AOP

BEAUJOLAIS CÔTE DE BROUILLY BRUHLIÉ - 7.50€/37€

DOMAINE RUET - AOP

PIC SAINT LOUP ESPRIT - 8€/41€

BIO - MAS DE PAYROLLE - AOP

BOURGOGNE HAUTE CÔTE DE BEAUNE - 56€

VIEILLES VIGNES - MAISON CHARLES PÈRE & FILLES - 2023

CROZES HERMITAGE ALTITUDE 330 - 78€

BIO - DOMAINE DELHOME - 2023

CÔTE ROTIE COEUR DE ROSE - 98€

DOMAINE DE ROSIER - 2022



BOISSONS

(Verre 12cl / bouteille 75cl)

LES VINS BLANCS

CÉVENNE CHARDONAY - 5€/24€

BLANC SEC - BIO - RHÔNE - DOMAINE DE LA TOUR DE GÂTIGNE

CHAPEAU MELON - 5.50€/25€

BLANC SEC - VIN DE LOIRE - DOMAINE HUCHET

CÔTE DE GASCOGNE LA DEMOISELLE - 6€/26€

BLANC MOELLEUX - DOMAINE LABALLE - IGP

CHABLIS - 52€

BLANC SEC - DOMAINE COURTAULT MICHELET

RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG - 70€

BLANC SEC - BIO - DOMAINE LES FRÈRES ENGEL - 2020

POUILLY FUISSÉ CLOS SCÉLLÉS - 75€

BLANC SEC - BIODYNAMIE - DOMAINE MARCEL COUTURIER - 2024

CROZES HERMITAGE KAOLIN - 75€

BLANC SEC - DOMAINE DELHOME - 2024

LES VINS ROSÉS

VENTOUX ARMONIA - 5€/24€

BIO - DOMAINE DE LA CAMARETTE - AOP

CÔTEAUX D'AIX ROQUEROUSSE - 28€

BIO - DOMAINE DE CALAVON - AOP

BOISSONS

LES BIÈRES PRESSIONS (Demi 25cl / Pinte 50cl)

(4€/7.5€)

BRASSERIE DU MONT BLANC BLONDE

BRASSERIE DU MONT BLANC VERTE

BRASSERIE DU MONT BLANC IPA

BRASSERIE DU MONT BLANC BIÈRE DU MOMENT

SOFTS

FINE COLA / FINE COLA ZERO 33CL - 4.00€

THÉ GLACÉ PÊCHE 33CL - 4.00€

LA FRENCH TONIC BIO 25CL - 4.00€

TONIC PAMPLEMOUSSE ROSE 20CL - 4.00€

LIMONADE CITRON VERT 33CL - 4.00€

JUS DE FRUIT 25CL - 4.00€

GINGER BEER BIO 25CL - 4,00€

PERRIER 33CL - 4,00€

DIGESTIFS

(Verre 4cl)

GET 27 (MENTHE) - 6€

GET CITRON - 6€

LIMONCELLO - 6€

BUMBU CREAM - 6€

BELLAY - 6€

SHOOTERS

(Shooter 2cl)

SAVEURS AU CHOIX

1 SHOOTER 4€

6 SHOOTERS 18€

LE MÈTRE 30€



COCKTAILS

(Verre 12cl)

COKTAILS MAISON 14€

LE ROMANTIQUE

LIQUEUR DE FLEURS DE FLORENCE, TONICPAMPLEMOUSSE ROSE, ET PROSECCO

L'AMANT

LIQUEUR DE LITCHI, LIQUEUR DE CHAMBORD, ANANAS ET CRAMBERRY

L'AMOUREUX

CRÈME DE CITRON, CRÈME DE POMME, JUS DE POMME ET CITRON VERT

COKTAILS CLASSIQUES 12€

PORNSTAR

VODKA, LIQUEUR DE VANILLE, CITRON VERT, FRUIT DE LA PASSION ET SHOT DE PROSECCO

SPRITZ APEROL

AMER D'ORANGE APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE

HUGO SPRITZ

SUREAU, PROSECCO, MENTHE, EAU GAZEUSE

LONDON MULE

GIN, CITRON, GINGER BEER

MOSCOW MULE

VODKA, CITRON, GINGER BEER



COKTAILS SIGNATURE 14€

GANT DE VELOURS

(BY ANAÏS)

AMARO, PASSOA, SOHO, MANGUE, PROSECCO ROSÉ

MON TRUC EN PLUMES

(BY ANAÏS)

LIQUEUR DE CITRON ET POMME, ABRICOT, PROSECCO

LE LÉA

(BY LEA SIMULATION)

GIN, SIROP DE SUREAU, CITRON, PROSECCO



COKTAILS SANS ALCOOL 10€

LA SIMULATION

SIROP DE SUREAU, JUS DE CITRON, PROSECCO SANS ALCOOL

PURPLE EYES

SPIRITUEUX SANS ALCOOL VERVAINE ET BAIES DE GENIÈVRE, SIROP DE SUREAU, SIROP DE VIOLETTE, JUS DE CITRON, TONIC

VIRGIN PINA COLADA

CRÈME DE COCO, ANANAS, SIROP COCO

PINK

NONA JUNE (GIN SANS ALCOOL), TONIC PAMPLEMOUSSE ROSE

VIRGIN SPRITZ

NONA SPRITZ, PROSECCO SANS ALCOOL, EAU GAZEUSE

BALLERINE

JUS DE LITCHI, SIROP DE ROSE, SIROP DE SUREAU

