



## ENTRÉES

**Burrata, concombre et gaspacho de pastèque 12€**

**Salade Romaine, bacon et parmesan façon César 12€**

**Tartine de saumon Gravlax, salade d'algues et caramel citron 14€**

**Sardines en escabèche, agrumes et guacamole 11€**

**Tartare de bœuf charolais, pickles et anchoïade**

*Petite Faim 14€*

*Grande Faim 20€*

**Entrée du jour** (uniquement le midi) **8€**

## MENU ENFANTS

*Plats, desserts et boissons au choix - 12€*

Poisson ou Viande

Glace ou Dessert au chocolat

Soft 33cl ou Jus de fruits Alain Milliat

## LES ROSÉS

Provence	12.5 cl	75 cl
Bandol Domaine Château de Pibarnon 2021	<b>9€</b>	<b>44€</b>
Côteaux d'Aix-en-Provence Les Béatines, 2021	<b>7€</b>	<b>29€</b>
Côtes de Provence AOP, Château La Martinette, 2021	<b>8€</b>	<b>36€</b>

## LES EFFERVESCENTS

	12.5 cl	75 cl
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée	<b>11,90€</b>	<b>69€</b>
Champagne Deutz Classic	<b>12,50€</b>	<b>75€</b>
Champagne Laurent-Perrier Millésimé 2007		<b>115€</b>
Prosecco	<b>6,50€</b>	<b>34€</b>

Vous n'avez pas terminé votre bouteille ? vous pouvez l'emporter !

## LES BLANCS

	12.5 cl	75 cl
<b>Bourgogne</b>		
Mâcon-Loché « Les Longues Terres » 2020, Laurent Cognard	<b>8€</b>	<b>38€</b>
Chablis 1er Cru Daucoupin, Domaine Gautheron 2019		<b>54€</b>
<b>Vallée du Rhône</b>		
Viognier, Domaine Saint-Roche 2020	<b>7€</b>	<b>25€</b>
Côteaux du Lyonnais, « Le blanc de l'écailler », Domaine R. Descotes 2020	<b>7€</b>	<b>32€</b>
Vin de France, Marsanne-Roussane, Contour de Mairlant, Domaine F. Villard 2019		<b>36€</b>
<b>Loire</b>		
AOP Montlouis sur Loire, Petit Boulay 2020, Domaine des pierres écrites	<b>7€</b>	<b>29€</b>
Coteaux du Layon, Nouvelles Confidences 2020	<b>8€</b>	<b>31€</b>

## LES ROUGES

	12.5 cl	75 cl
<b>Bourgogne</b>		
Bourgogne Pinot Noir Domaine Les Frères Dananchet 2020	<b>8€</b>	<b>36€</b>
Rully Chaponnière, Domaine Erell Ninot 2019		<b>49€</b>
<b>Beaujolais</b>		
Brouilly, Cuvée Pierreux, Domaine Dubost 2019		<b>34€</b>
<b>Vallée du Rhône Septentrionale</b>		
Croze Hermitage Certitude, Domaine François Villard 2018	<b>9€</b>	<b>52€</b>
Saint Joseph Poivre et Sel Domaine François Villard 2019	<b>9€</b>	<b>56€</b>
Côteaux du Lyonnais, « Goût de bouchons », Domaine R. Descotes 2020	<b>6€</b>	<b>27€</b>
<b>Vallée du Rhône Méridionale</b>		
Côtes du Rhône Bio, Les Albizzias 2020	<b>7€</b>	<b>29€</b>
Cornas les Chailles, Alain Voge 2019		<b>76€</b>
Grignan-Les-Adhémar Domaine de Montine 2019		<b>37€</b>

## LES ROUGES

<b>Languedoc - Roussillon</b>	12.5 cl	75 cl
Corbières, Les Pipelettes, Domaine Sainte-Marie Crozes 2019	<b>7€</b>	<b>29€</b>
Saint-Chinian Le Mas au Schiste Domaine Rimbert 2019		<b>42€</b>
<b>Bordeaux</b>		
Bordeaux Bloody Nose Château Hostens-Picant Sainte-Foy 2018	<b>7€</b>	<b>29€</b>
<b>Loire</b>		
Chinon AOC, Les Perruches, Domaine Beatrice et Pascal Lambert, 2018		<b>34€</b>

## PLATS

<b>Penne rigate aux gambas 21€</b>
<b>Tajine d'agneau aux légumes d'été 19€</b>
<b>Chaud froid de filet de bœuf, compoté de légumes aux olives Calamata et sauce balsamique 23€</b>
<b>Lotte juste cuite, coulis de poivron à l'anis et mini-légumes 24€</b>
<b>Burger de bœuf à l'échalote, frites maison 23€</b>
<b>Bowl froid et œuf mollet composé de quinoa, choux rouge, lentilles vertes, avocats et concombre 18€</b>
<b>Ravioles du Dauphiné* gratinées au parmesan 19€</b>
<b>Plat du jour (uniquement les midis) 16€</b>

## DESSERTS

<b>Faisselle de fromage blanc locale 6€</b>
<b>Demi Saint-Marcellin 6€</b>
<b>Carpaccio ananas, saveur gingembre et glace double crème 9€</b>
<b>Chou chantilly-violette et confit de Framboise 9€</b>
<b>Carachoc' à la fleur de sel 9€</b>
<b>Tarte fraise et gel basilic 9€</b>
<b>Panacotta Oabika 9€</b>
<b>Salade de fruits frais de saison 9€</b>
<b>Café gourmand 9€</b>
<b>Dessert du jour (uniquement les midis) 8€</b>

\*Non fait maison