

# GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

## LES PLANCHES

**PLANCHE VEGAN** 18  
Houmous, guacamole, yaourt grec, falafels et pain pita

**PLANCHE DU TERROIR** 21  
Jambon truffé, coppa, rosette, Saint-Marcellin, mimolette, salade verte, pickles  
Accompagnement tranches de pain de campagne

## LES TAPAS A PARTAGER

**GUACAMOLE MAISON, TORTILLAS** 8

**TATAKI DE SAUMON** 9.5  
Au sésame

**HOUMOUS MAISON, PAIN PITA** 8

**ŒUFS MIMOSA** 8.5  
Avec sa mayonnaise safranée, œufs de poisson et salicorne

**SAUCISSON SEC DU MOMENT** 9  
De la Maison Bobosse

## LA SUITE DES TAPAS

**FALAFELS** 8  
Sauce Tahini

**CORNET DE FRITES MAISON** 6  
Sauce mayonnaise maison

**TENDERS DE POULET** 8  
Sauce Yahourt

**SOUPE DE POTIMARRON** 8  
Aux éclats de châtaignes

## TAPAS DU TERROIR

**PÂTE EN CROUTE DU MOMENT** 9  
Maison Bobosse, accompagnée d'une salade

**SAINT MARCELLIN ENTIER** 8.5  
De la mère Richard, accompagnée d'une salade au cerneaux de noix du Périgord

**OS A MOELLE** 8  
Gratiné à la fleur de sel de Guérande et au thym, accompagné d'une tranche de pain de campagne.

Tous nos tapas sont faits maison et proviennent de producteurs locaux.

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# GOURMET BAR

## RESTAURANT & BAR

### PASTA ET RISOTTO

**RAVIOLES DU DAUPHINE** (Label rouge) 19  
A la crème de truffe

**NOUILLES SAUTÉES** 22  
Gambas, sauce soja et gingembre

### PAR ICI LA SUITE

**PULLED PORK** 22  
en feuille de brick

**PLUMA IBÉRIQUE** 28  
Pommes de terre grenailles et sauce chimichurri

**SAUCISSON PISTACHÉ** 20  
De la Maison Bobosse, sauce vin rouge

**MEDAILLONS DE CABILLAUD FARCIS** 23  
Aux champignons des bois, crème de chou-fleur

**ENTRECÔTE GRILLÉE** 32  
Charolais 300g, sauce au poivre, frites maison

**BURGER DE SAISON** 20  
Pain bun, viande fraîche de bœuf limousin 180g, fromage à raclette fumé, oignons confits, tomates et salade verte

### HEALTHY STYLE

**SALADE CÉSAR** 20  
Salade romaine, poulet, œuf poché, croûtons, parmesan, filet d'anchois et sauce César.

### DERNIERS PLAISIRS

Tous nos desserts sont faits maison.

**TATIN TIÈDE** 9  
Avec sa boule de glace vanille

**TARTE CITRON MERINGUÉ** 9

**CRÈME BRULÉE À LA CHÂTAIGNE** 9

**LE GOURMAND GB** 9  
Café avec crème brulée, tarte au citron, salade de fruits

**SALADE DE FRUITS** 7.5  
Des fruits frais et de saison

**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR** 9

**TARTE PRALINE** 9  
De chez Jocteur

### PRESQUE GRAND

**MENU ENFANT - DE 12 ANS** 12

**PLAT**  
Steak frites, fish and chips ou pâtes bolognaise.

**DESSERT**  
Salade de fruits, boules de glace ou yaourt blanc

### FORMULE DEJEUNER

**ENTRÉE PLAT / PLAT DESSERT** 21

**ENTRÉE DU MOMENT** 9  
**PLAT DU MOMENT** 18  
**DESSERT DU MOMENT** 9



# GOURMET BAR

## RESTAURANT & BAR

### EAUX MINERALES

	33 cl	50 cl	1 L
VITTEL		3.5	4.5
SAN PELLEGRINO		3.5	4.5
PERRIER	4		

### SODAS

COCA COLA / CHERRY / SANS SUCRES (33 cl)	5
ORANGINA, FANTA ORANGE, SCHWEPPE AGRUM, SCHWEPPE INDIAN TONIC, RED BULL, OASIS, SPRITE (25 cl)	5
SCHWEPPE PREMIUM GINGER ALE (20 cl)	5.5
SCHWEPPE PREMIUM HIBISCUS (20 cl)	5.5
SCHWEPPE PREMIUM TONIC (20 cl)	5.5
FUZE TEA (25 cl)	5
MONA CITRON VERT (33 cl) 	5
MONA PETILLANT POMME (33 cl) 	5

### NECTAR & JUS DE FRUITS

GRANINI

TOMATE, ORANGE, ANANAS, POMME, FRAISE, PAMPLEMOUSSE, ABRICOT, LITCHI (25 cl)	5
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20 cl)	6
JUS DE CITRON FRAIS PRESSÉ (20 cl)	5

### CAFE

*Voisin*

LYON - PARIS

Voisin, torréfacteur de café lyonnais.

ESPRESSO	2.6
DOUBLE ESPRESSO	3.9
CAPUCCINO	4.3
LATTE MACCHIATO CHAUD OU GLACÉ	5.5
LATTE MACCHIATO	6
Vanille, caramel, chocolat, tiramisu Chaud ou glacé	

### BIEN AU CHAUD

CHOCOLAT CHAUD	5
Commerce équitable Monbana 	
CHOCOLAT VIENNOIS	5.5
THE KUSMI TEA	3.9
Thé vert Sencha Thé vert menthe Thé english Breakfast Thé noir - Earl Grey Thé Détox - Maté, thé vert et citronnelle	

### INFUSIONS KUSMI TEA

BE COOL	3.9
verveine, menthe, réglisse	
AQUAROSA	3.9
Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits, plantes	

# GOURMET BAR

## RESTAURANT & BAR




### APERITIFS

<b>RICARD</b> (2cl)	4.5
<b>PASTIS 51</b> (2cl)	4.5
<b>L'ANIS DES GONES</b> (2cl)	6
<b>MARTINI BIANCO ET ROSSO</b> (6cl)	6
<b>CAMPARI</b> (6cl)	6
<b>PROSECCO RICCADONNA</b> (12.5cl)	8

### VINS D'APERITIFS

<b>PORTO ROUGE OU BLANC</b> (6cl) Graham's	6
<b>PORTO ROUGE</b> (6cl) Tawny Niepoort	8
<b>KIR AU BOURGOGNE BLANC</b> (12.5cl) Avec sa crème de Cartron : mûre, cassis, framboise, fraise des bois, pêche des vignes ou cherry brandy	6
<b>KIR ROYAL AU CHAMPAGNE</b> (12.5cl) <b>MARQUIS DE POMEUREUIL</b> Avec sa crème de Cartron : mûre, cassis, framboise, fraise des bois, pêche des vignes ou cherry brandy	13

### CIDRES

<b>CIDRE MAURET</b> (33cl)  "Le Robuste"	6.5
<b>CIDRE MAURET 0%</b> (33cl)  (sans alcool)	6
<b>CIDRE MAURET</b> (33cl)  "Le fraisier 0%"	6

### BIERES PRESSION

	15 cl	25 cl	50cl
<b>HEINEKEN</b>	3.5	4.5	8
<b>AFFLIGEM</b>		5.2	8.5

### BIERES BOUTEILLES

<b>LAGUNITAS IPA</b> (33.5 cl) Amère aux notes d'agrumes	7
<b>GRIMBERGEN BLONDE</b> (33cl)	6.5
<b>GRIMBERGEN BLANCHE</b> (33cl)	6.5
<b>GRIMBERGEN AMBREE</b> (33cl) Amère et sucrée	6.5
<b>DESPERADOS</b> (33cl) Arômes de tequila et d'agrumes	6.5
<b>MONT BLANC</b> (33cl) Blanche, Rousse, Blonde ou Cristal IPA	7
<b>PELFORTH BRUNE</b> (33cl)	7
<b>CORONA</b> (33cl)	7

### BIERES LOCALES

<b>HAZY RED</b> (33cl) Brasserie Orbital - fruits rouge et sureau	7
<b>FUTÉE</b> (33cl) Brasserie La Furieuse - Ambrée	7
<b>LA CONFLUENCE</b> (33cl) Brasserie La Canute - Bière blonde lyonnaise	7
<b>LA GRANGE BLANCHE</b> (33cl) Brasserie La Canute - Bière blanche lyonnaise	7
<b>LA VIEUX LYON</b> (33cl) Brasserie La Canute - Bière noire lyonnaise	7

### BIERES SANS ALCOOL

<b>HEINEKEIN 0,0%</b> (33cl)	6
<b>DESPERADOS VIRGIN</b> (33cl)	6

# GOURMET BAR

## RESTAURANT & BAR

### LES VINS BLANCS

12 cl 37.5 cl 75cl

#### VALLEE DU RHÔNE

<b>VIN DE PAYS MARSANNE</b>	<b>37</b>	
Domaine André Perret		
<b>IGP VIOGNIER</b>	<b>37</b>	
<b>COLLINES RHODANIENNES</b>		
Domaine Pichon		
<b>AOP CAIRANNE</b>	<b>48</b>	
Domaine Oratoire St Martin 2022		
<b>AOP VENTOUX</b>	<b>7</b>	<b>34</b>
Château Juvenal		
<b>IGP ALPILLES – CLAIRETTE</b>	<b>44</b>	
Domaine Hauvette		

#### BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

<b>AOP CHABLIS</b>	<b>27</b>	<b>52</b>
Domaine Albert Bichot		
<b>AOP MACON BUISSIÈRES</b>	<b>43</b>	
Domaine Sarazinière "Le Pavillon"		
<b>COTEAUX DU LYONNAIS</b>	<b>36</b>	
Regis Descotes - Cuvée Prestige		
<b>AOP BOUZERON</b>	<b>8</b>	<b>43</b>
Domaine de Villaine		
<b>AOP BOURGOGNE ALIGOTE</b>	<b>7.5</b>	<b>38</b>
Clos des Bruyères Domaine de Sarazinière 2022		

#### AUTRES REGIONS DE FRANCE

<b>AOP JURANCON SEC</b>	<b>8</b>	<b>43</b>
Domaine Cauhapé		
<b>AOP JURANCON</b>	<b>8</b>	<b>43</b>
Domaine Cauhapé		
<b>IGP PAYS D'OC</b>	<b>6</b>	<b>26</b>
Les Jamelles Chardonnay		
<b>AOP TOURAINE</b>	<b>44</b>	
Domaines des Quatres Pilliers " Chapitre 1"		
<b>AOP MUSCADET SEVRE ET MAINE</b>	<b>39</b>	
Domaine les Noëllés		
<b>AOP VIN DES ALLOBROGES</b>	<b>44</b>	
Domaines des Ardoisières " Argile Blanc"		
<b>AOP LIMOUX</b>	<b>39</b>	
Domaine de Mouscaillo		
<b>AOP JURA</b>	<b>39</b>	
Domaine de Montbourgeau "L'étoile" 2019		
<b>AOP SAUMUR</b>	<b>64</b>	
Cuvée Brézé Le Bourg - Domaine Guiberteau 2021		
<b>AOP POUILLY FUME</b>	<b>40</b>	
Loïc Cailbourdin		

### LES VINS NATURES

<b>BLANC – DRINK ME</b>	<b>6</b>	<b>32</b>
Domaine Niepoort - Natcool		

### LES VINS ROUGES

12 cl 37.5 cl 75cl

#### VALLEE DU RHÔNE

<b>AOP CROZES HERMITAGE</b>	<b>9</b>	<b>48</b>
Chapoutier " Les Maysonniers"		
<b>AOP SAINT JOSEPH</b>		<b>50</b>
Domaine Pichon		
<b>AOP CÔTE DU RHÔNE</b>	<b>6</b>	<b>28</b>
Domaine de Verquière		
<b>AOP CÔTE DU RHÔNE</b>		<b>35</b>
Matthieu Barret " Petit Ours"		
<b>AOP CAIRANNE</b>		<b>48</b>
Oratoire Domaine St Martin 2020		
<b>AOP SAINT JOSEPH</b>		<b>50</b>
Domaine André Perret 2021		
<b>AOP VENTOUX</b>	<b>6.5</b>	<b>32</b>
Château Juvenal		

#### BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

<b>AOP MORGON</b>	<b>7.5</b>	<b>38</b>
Anthony Thevenet 2022		
<b>AOP MACON SERRIÈRES</b>		<b>43</b>
Domaine Sarazinière " La Pépie"		
<b>AOP JULIENAS</b>		<b>38</b>
Sebastien Besson 2019		
<b>AOP BEAUJOLAIS</b>		<b>38</b>
Bonnet Cotton		
<b>AOP BROUILLY</b>		<b>40</b>
Bonnet Cotton		
<b>AOP RÉGNIÉ</b>		<b>39</b>
Bonnet Cotton		

#### LANGUEDOC - ROUSSILLON

<b>AOP MINERVOIS</b>		<b>38</b>
Domaine Gros Tollot " L'o de la vie" 2021		
<b>IGP PAYS D'OC</b>		<b>52</b>
Domaine Gayda " Chemin de Moscou"		

#### AUTRES REGIONS DE FRANCE

<b>AOP BANDOL</b>		<b>52</b>
Domaine du Gros Noré		
<b>AOP CHINON</b>	<b>7</b>	<b>19</b>
Bernard Baudry		
<b>AOP BORDEAUX</b>		<b>37</b>
Clarendelle		
<b>AOP CAHORS</b>	<b>6</b>	<b>29</b>
Clos Triguédina " French Malbec"		

### LES ROSES

<b>IGP PAYS D'OC</b>	<b>6</b>	<b>28</b>
Domaine Gayda "La Minuette"		
<b>AOP CÔTES DE PROVENCE</b>		<b>38</b>
Château Sainte Victoire		
<b>AOP CÔTE DE PROVENCE</b>	<b>8</b>	<b>43</b>
Sainte Marguerite		

# GOURMET BAR

## RESTAURANT & BAR

### MOCKTAILS

<b>THÉ GLACE DU MOMENT</b> (20cl)	8
<b>NONA SPRITZ</b> sans alcool (20cl)	8
<b>GIN TONIC</b> sans alcool (20cl)	8
<b>LE GOURMET</b> (20cl) Purée de pêche, jus d'ananas, menthe fraîche et citron vert	8
<b>LE PASSION TIKI</b> (20cl) Purée de passion, jus d'ananas, citron vert et jaune	8
<b>VIRGIN MOJITO LITCHI</b> (20cl) Purée de Litchi, menthe fraîche, citron vert sucre de canne et eau pétillante	8
<b>LE VIRGIN SEX ON THE BEACH</b> (20cl) Purée de pêche, sirop de mûre, citron vert, jus de cranberry et jus d'ananas	8

### LES CHAMPAGNES

	12 cl	37.5 cl	75cl
<b>MARQUIS DE POMEREUIL 12,5</b> Première Brut			62
<b>TAITTINGER</b> Brut Réserve	40		78
<b>TAITTINGER</b> Rosé			88
<b>TAITTINGER</b> Brut Millésimé			97
<b>TSARINE</b> Brut			70
<b>LAURENT PERRIER</b> Brut			97
<b>LAURENT PERRIER</b> Brut Millésimé 2012			170

### COCKTAILS

<b>NOS SPRITZ</b> Prosecco, eau pétillante, alcool au choix.	
<b>APEROL SPRITZ</b> (20cl)	10
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> (20cl)	11
<b>HUGO SPRITZ</b> (20cl)	12
<b>CAMPARI SPRITZ</b> (20cl)	10
<b>LE BUDA LOVE</b> (20cl) Liqueur de litchi, Prosecco, sirop d'hibiscus, citron jaune et eau pétillante	11
<b>LE FRESH BASIL</b> (20cl) Gin, sirop de passion, citron jaune, basilic frais, jus d'ananas et tonic	12
<b>L'APHRODISIAQUE</b> (20cl) Rhum ambré, liqueur de gingembre, jus d'orange, jus de goyave, sirop de vanille et citron vert	12
<b>L'ECLAT</b> (20cl) Vodka, Lillet Rosé, sirop d'hibiscus, citron jaune et jus d'ananas.	11
<b>PORTO TONIC</b> (20cl) Grahams Blend n°5 White Porto et tonic	10
<b>LE PORTO RICO</b> (20cl) Porto blanc, rhum blanc, liqueur de pêche, citron, limonade.	12
<b>LE SUNSET CITRUS</b> (20cl) Liqueur de mandarine, cointreau, martini rouge, jus de pamplemousse frais et perrier	12
<b>LA MARGARITA BY GB</b> (20cl) Tequila, cointreau, sucre de canne, purée de yuzu et citron vert	12

### COCKTAIL DU JOUR & CLASSIQUE

Demandez nous !

# GOURMET BAR

## RESTAURANT & BAR

### POUR DEGUSTER (4cl)

RHUM CLEMENT SELECT BARREL	9
RHUM CLEMENT X.O	15
RHUM VIEUX CARTE NOIR DILLON	8
RHUM BACARDI (ORO / BLANC)	8
RHUM HAVANA 3 ANS	8
RHUM HAVANA 7 ANS	10
RHUM DIPLOMATICO <small>Exclusiva Reserva</small>	10
RHUM DON PAPA	9
RHUM VIEUX AGRICOLE <small>Trois Rivières VSOP</small>	9
VODKA GREY GOOSE	10
VODKA ABSOLUT	8
VODKA JAPONAISE HAKU	9
GIN GIBSON'S	8
GIN MONKEY 47 DRY	10
GIN GENEROUS	11
<small>Coriandre &amp; Combaya made in France</small>	
GIN JAPONAIS ETSU	10
TEQUILA OLMECA BLANCO	8
TEQUILA PATRON	11
APEROL	8
ST RAPHAEL QUINA AMBRÉ	8
LIQUEUR SAINT GERMAIN	9
LILLET BLANC OU ROSÉ	9

### LES SPIRITUEUX (4cl)

<b>COGNAC</b>	
HENNESSY XO	25
HENNESSY VS	10
<b>ARMAGNAC</b>	
CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP	9
CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGE	11

### LES WHISKIES (4cl)

<b>WHISKIES BLEND</b>	
WILLIAM LAWSON	7
CHIVAS REGAL 12 ANS	9
CHIVAS REGAL 18 ANS	12
J&B RARE	7
WHISKEY JAPONAIS NIKKA	9
<b>AMERICAN WHISKIES</b>	
JACK DANIEL'S	8
JACK DANIEL'S HONEY	8
JACK DANIEL'S FIRE	8
BULLEIT RYE	12
<b>WHISKIES SINGLE MALT</b>	
ABERLOUR 10 ANS	8
OBAN 14 ANS	11
TALISKER 10 ANS	11
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	8
LAGAVULIN	11
<b>SCOTCH WHISKEY</b>	
HAIG CLUBMAN	8.5
<b>IRISH WHISKEY</b>	
JAMESON	8

### LES DIGESTIFS (4cl)

BAILEY'S	7
COINTREAU	7
GET 27, GET 31	7
CHARTREUSE VERTE OU JAUNE	11
LIMONCELLO JOSEPH CARTRON	7
CALVADOS CHRISTIAN DRAIN	8
GENEPI AELRED	8
<b>EAUX DE VIE</b>	
POIRE WILLIAMS CARTRON	8
MIRABELLE CARTRON	8