

PLANCHES & METS

À PARTAGER

Pâté en croûte Bressan	9,5	Planche de charcuterie	18
<i>Recette artisanale – Volaille & porc - 150g</i>		<i>Coppa, terrine de campagne, jambon speck, saucisson</i>	
✓ Brie à la truffe maison	9,5	Plateau "accords"	18
<i>Garniture fromage à la crème et truffe d'été 3% – 80g</i>		<i>3 vins (6cl) - 3 fromages</i>	
Croquants d'escargots - par 6 / Par 12	11 / 19	Jambon de bœuf charolais séché	18
<i>À la bourguignonne</i>		<i>« Gor'ion » fumé au genièvre – 70g</i>	
✓ La planche végétarienne	14	Saumon fumé artisanal "Bomlo "	19
<i>Houmous & tapenade fait maison, fromage de chèvre, Pain grillé</i>		<i>Tranché main par nos soins – 120g</i>	
✓ Camembert rôti	14	Planche mixte	20
<i>Miel et thym, pain de mie artisanal grillé – 125g</i>		<i>Charcuteries et fromages</i>	
♥ Le Croque truffe du Salon	16	Pata Negra	24
<i>Brie à la truffe, Comté 12 mois, jambon speck, pain de mie artisanal</i>		<i>Jambon Ibérique 100% Bellota 80g – Affinage 42 mois</i>	
✓ Planche de fromages	17	Planche du Salon	29
<i>Assortiment de 5 variétés de fromages affinés</i>		<i>Charcuterie, fromages, saumon fumé, Jambon de bœuf charolais séché, tapenade maison</i>	

DESSERTS

Fondant au chocolat (fait maison)	7
<i>Crème anglaise</i>	

SERVICE

jusqu'à 22h du mardi au jeudi

jusqu'à 22h30 vendredi et samedi

Vins au verre

Rosés

			12 cl
2023	LUBERON	<i>Bio</i> CHÂTEAU FONTVERT	7

Rouges

			12 cl
2023	MÉDOC	CHÂTEAU LA TOUR DE BY CABERNET SAUVIGNON 100%	6
2023	SYR'ALOUETTE	<i>Bio</i> GILLES ROBIN COLLINES RHODANIENNES	7,5
2022	MONDEUSE	JEAN VULLIEN	7,5
2021	ANJOU ROUGE	DOMAINE MATIGNON	6
2020	MALBEC	VIGNES DES ANDES ARGENTINE	8
2022	FAUGÈRES	CHÂTEAU GRÉZAN CARIGNAN - GRENACHE - SYRAH	7
2022	BOURGOGNE	DAMPT FRÈRES	8

Blancs

			12 cl
2022	VIOGNIER GOURMAND (MOELLEUX)	MICHEL GASSIER	7
2023	MÂCON-CHAINTRÉ BOURGOGNE - CHARDONNAY	VINCENT CORNIN	8
2023	CHASSELAS	<i>Bio</i> DOM. DE MUCELLE COTEAUX DE L'AIN IGP	6,5
2023	MENETOU-SALON	<i>Bio</i> DOMAINE CLÉMENT	8
2023	FOLLE BLANCHE GROS PLANT DU PAYS NANTAIS	DOM. BRETONNIÈRE	6
2023	VIOGNIER COLLINES RHODANIENNES	GILLES ROBIN	7

Bulles

	CHAMPAGNE	13
	MAISON A.BERGÈRE - BRUT ORIGINE	

COCKTAILS & APÉRITIFS

SPRITZ

HUGO	<i>Liqueur de Sureau, Crémant, Perrier</i>	9
APEROL	<i>Aperol, Crémant, Perrier</i>	9
LIMONCELLO	<i>Limoncello, Crémant, Perrier</i>	9

AMERICANO	<i>Campari, Vermouth, Perrier</i>	8
-----------	-----------------------------------	---

NEGRONI	<i>Gin, Campari, Vermouth</i>	12
---------	-------------------------------	----

DARK & STORMY	<i>Rhum, Ginger Ale, citron vert, sucre</i>	11
---------------	---	----

SWEET MARJORIE	<i>Liqueur de fleur de Sureau, Tonic Water</i>	10
----------------	--	----

FRENCH MULE

GIN	<i>Ginger Ale, citron vert, sucre</i>	11
-----	---------------------------------------	----

CHARTREUSE	<i>Ginger Ale, citron vert, sucre</i>	11
------------	---------------------------------------	----

GIN TONIC		12
-----------	--	----

Nous consulter pour les Gins du moment !

*Tous nos Gins sont servis avec les tonics  FEVER-TREE

COCKTAILS SANS ALCOOL

AT THE FOREST	<i>Sirop de vanille, jus d'orange, jus de poire, jus de pomme, Ginger Ale</i>	7
---------------	---	---

AT THE SEA	<i>Sirop de coco, jus de citron, jus d'ananas, jus de mangue passion, Ginger Ale</i>	7
------------	--	---

SOFTS

EAU	SAN PELLEGRINO	50cl	4,5
-----	----------------	------	-----

SIROP			2,5
-------	--	--	-----

SODA	COCA, COCA ZERO		4
------	-----------------	--	---

LIMONADE	BRASSERIE DU MT-BLANC		4,5
----------	-----------------------	--	-----

YAUTE ICE TEA	BRASSEURS SAVOYARDS	<i>Bio</i>	4,5
---------------	---------------------	------------	-----

JUS DE FRUIT	L'ARBRE À JUS	POMME, POIRE, ABRICOT	5,5
--------------	---------------	-----------------------	-----

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ			2
------	--	--	---

DOUBLE CAFÉ			4
-------------	--	--	---

TISANE VERVEINE			4
-----------------	--	--	---



Bières pression

			25cl	50cl
BLONDE 4,8% <i>PILS PREMIUM</i>	WARSTEINER	ALLEMAGNE	4,5 €	8,5€
BLANCHE 4,8% <i>Bio</i>	BRASSERIE ALPINE	FRANCE - SAVOIE	5 €	9,5€
TRIPLE ABBAYE 7,6% <i>Bio</i>	BRASSERIE ALPINE	FRANCE - SAVOIE	6 €	11€

Bière sans alcool

			Bouteille 33cl
BLONDE 0,0% <i>PREMIUM FRESH</i>	WARSTEINER	ALLEMAGNE	5,5 €

Happy hour!

18h - 20h

PINTES à 6€

SOFTS à 3€

LIQUEURS & SPIRITUEUX

♥ CHARTREUSE	VERTE / JAUNE			4cl 8
	9 ^{ème} CENTENAIRE			12
	V.E.P VERTE			20
	V.E.P JAUNE			20
	REINE DES LIQUEURS			25
WHISKY	NIKKA	JAPON	SINGLE GRAIN	14
	KILCHOMAN	ÉCOSSE	SINGLE MALT	14
RHUM	PLANTATION	GRAN ANEJO	RHUM VIEUX	12
LIMONCELLO				8
LIQUEURS GRANIER <i>Artisanal & Bio</i>	VERVEINE			8
	REINE des PRÉS			8
	<i>Mauve, zest de citron, poivre de timut, reine des prés</i>			
	MENTHE			8
	GÉNÉPI			8

Vins rosés

				75cl	
LUBERON	<i>Bio</i>	CHÂTEAU FONTVERT	TERRAIRE	2023	38 €

Champagne

CHAMPAGNE		MAISON A. BERGÈRE	BRUT ORIGINE		75 €
CHAMPAGNE	<i>Bio</i>	ROBERT BARBICHON	BLANC DE BLANCS		80 €
CHAMPAGNE		LOUIS ROEDERER	CRISTAL ROSÉ	2009	450 €

Vins blancs

Savoie

				75 cl	
COTEAUX DE L'AIN IGP	<i>Bio</i>	DOMAINE DE MUCELLE	CHASSELAS	2023	38 €
CHIGNIN BERGERON	<i>Bio</i>	CLAUDE QUÉNARD		2020	44 €
ROUSSETTE DE SAVOIE	<i>Bio</i>	DOMAINE DE LUCEY	LES MONETTES (Altesse)	2022	42 €
VIN DES ALLOBROGES IGP	<i>Bio</i>	DOMAINE DES ARDOISIÈRES	QUARTZ	2016	140 €

Tous nos vins sont en AOP, sauf indications spécifiques pour les IGP et VdF.

Vins blancs

Vallée de la Loire

GROS-PLANT DU PAYS NANTAIS		DOMAINE DE LA BRETONNIÈRE		2023	75 cl 28 €
TOURAINÉ SAUVIGNON		DOMAINE OCTAVIE		2023	34 €
COTEAUX DU GIENNOIS	<i>Bio</i>	DOMAINE DAUNY		2022	38 €
POUILLY FUMÉ	<i>Bio</i>	DOM. DES RABICHATTES	LES LOGES	2023	44 €
MENETOU-SALON	<i>Bio</i>	DOMAINE CLÉMENT		2023	46 €
SAUMUR BLANC	<i>Bio</i>	CLOS DES QUARTERONS		2023	48 €

Vallée du Rhône

VIN DE FRANCE		MICHEL GASSIER	VIOGNIER GOURMAND		38 €
COLLINES RHODANIENNES		GILLES ROBIN	VIOGNIER		40 €

Bourgogne

MÂCON-CHAINTRÉ		VINCENT CORNIN	ALCYOMÉE		75 cl 2023 44 €
CHABLIS		GRÉGOIRE BICHOT		2021	54 €
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE		DOMAINE BORIS CHAMPY	MONTAGNE 382	2021	60 €
LADOIX		LOUIS JADOT	LE CLOU D'ORGE	2022	72 €

Tous nos vins sont en AOP, sauf indications spécifiques pour les IGP et VdF.

Vins rouges

Languedoc - Roussillon

MAURY VIN DOUX NATUREL	<i>Bio</i>	DOMAINE DES SCHISTES	LA CERISAIE	2022	34 €
FAUGÈRES		CHÂTEAU GRÉZAN		2022	38 €
PIC SAINT-LOUP		MAS DE JON		2022	42 €

Vallée du Rhône

				75 cl	
COLLINES RHODANIENNES	<i>Bio</i>	GILLES ROBIN	SYR'ALOUETTE	2023	38 €
CROZES-HERMITAGE	<i>Bio</i>	GILLES ROBIN	PAPILLON	2023	44 €

Vallée de la Loire

				75 cl	
ANJOU ROUGE		DOMAINE MATIGNON	SUR LE FRUIT	2021	34 €
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL	<i>Bio</i>	CLOS DES QUARTERONS	LES QUARTERONS	2023	42 €
SAUMUR-CHAMPIGNY	<i>Bio</i>	DOM. DES ROCHES NEUVES	TERRES CHAUDES	2021	48 €

Beaujolais

				75 cl	
BROUILLY	<i>Bio</i>	DOMAINE LÉONIS		2020	40 €

Tous nos vins sont en AOP, sauf indications spécifiques pour les IGP et VdF.

Vins rouges

Bourgogne

				75 cl
BOURGOGNE		DOMAINE DES CLOS	PINOT NOIR	2022 48 €
GIVRY	<i>Bio</i>	DOM. DU CELLIER AUX MOINES	LES BOIS RONDS	2022 64 €
CHOREY-LÈS-BEAUNE		DOMAINE DES CLOS	POIRIER MALCHAUSSÉ	2020 76 €

Savoie

SAVOIE ARBIN		DOMAINE JEAN VULLIEN	MONDEUSE	2019 / 2022 38 €
SAVOIE		DOMAINE JEAN VULLIEN	PINOT NOIR « JEANNINE »	2022 38 €

Bordeaux

				75 cl
MÉDOC		CHÂTEAU LA TOUR DE BY	LE TRAÇON	2023 34 €
SAINT-ÉMILION	<i>Bio</i>	CHÂTEAU BERNATEAU	BAIES DE BERNATEAU	2020 44 €
GRAVES	<i>Bio</i>	CHÂTEAU HAUT SELVE	RÉSERVE	2019 60 €

Argentine

				75 cl
MALBEC		VIGNES DES ANDES	MALBEC CLASICO	2020 42 €

Tous nos vins sont en AOP, sauf indications spécifiques pour les IGP et VdF.

