

Œuf parfait, anguille fumée,
Chou en 2 façons, émulsion beurre blanc
15

Râble de lapin farci aux pruneaux,
hollandaise aux champignons
15

Tartelette féta & poivrons, cœur végétal
12

Dorade grise en peau de noisettes,
artichauts & fumet à la mûre
28

Quasi de veau, pommes dauphines aux
morilles, haricots verts & jus de veau
35 (+5€ au menu carte)

Aubergine rôtie, en caviar fumé,
crème d'ail & confiture de tomates
21

Le petit pont, le « Saint Marcellin de la Guillotière »
7,50

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier
12 (+3€ au menu carte)

Brioche façon pain perdu cœur praliné
9

Mousse à l'orange & figues, namélaka Dulcey
9

MENU CARTE - 39

1 entrée - 1 plat - 1 dessert

MENU DÉCOUVERTE EN 5 SERVICES - 49

Carte blanche au chef - Servi à l'ensemble de la table

LE PÉTARD DE COMPTOIR SAISON 3

EST ARRIVÉÉÉÉÉÉÉÉÉÉ

La quille bue sur place - 29

La quille emportée & bue à la maison - 19

IDÉES APÉRO

COUPE DE CHAMPAGNE GOSSET 10cl. - 10

LE PET NAT DE CLAIRE CHASSELAY 10cl. - 7

Le « crémant » du Beaujolais

LA PINTE de GINETTE, une blonde belge, bio - 8,50

COCKTAILS 9

Négroni: Gin - Martini Rouge - Campari

Américano: Martini Rouge - Campari - Eau gazeuse

Apérol Spritz: Apérol - Proséco - Eau Gazeuse

Chartreuse Mule: Chartreuse verte - Ginger Ale -

Citron vert

CLASSIQUE

Kir Cassis ou Pêche 10cl. 5 - Porto blc ou rge 10cl. 5

Martini blc ou rge 6cl. 5 - Ricard 4cl. 4 - Suze 6cl. 5

Soft - 5

Jus de Fruit Artisanal P. Font 33cl. -

Le Cola des Gônes 33cl. -

Limonaid au citron vert 33cl.

Dans le but de respecter l'environnement nous

avons opté pour la solution Purezza.

Une eau 0 kilomètre, microfiltrée & purifiée sur place.

75cl.

Eau plate à discrétion - Eau gazeuse - 4