

*Il y a autant de recettes,  
que d'histoires de famille...*



## À PARTAGER TO SHARE

Planche de charcuterie Ham platter	14 €
Rillettes de sardine, pains grillés Potted sardines and toast	9 €
Sardines, pains grillés et beurre fermier Sardines, toast and farm butter	15 €
Tartine de pain à la Truffes noire Sardines, toast and farm butter	25 €
Friture d'éperlans Deep fried smelt	9 €

## ENTRÉES STARTERS

Belle tranche de pâté croute, carottes acidulées et salade Nice slice of cold meat pie, tangy carrots and salad	15 €
Foie gras poêlé, purée de topinambour et kumquat confit Pan seared foie gras, root artichoke puree & kumquat confit	19 €
Ravioles de homard Européen, émulsion d'homardine European blue lobster ravioli, lobster emulsion	20 €
Sélection d'huitres n°3 Selection of oysters size n°3	12 €/les 6
Saumon fumé maison, crème fraîche et blinis Home smoked salmon, creme fraiche and blinis	14 €
Foie gras de canard réduction balsamique chutney d'oignon et raisin blanc sec Duck foie gras, balsamic reduction, onion and sultana chutney	16 €
Emblématique oeuf coque caviar 10g «De Neuvic» Signature of the house boiled egg with caviar 10g «De Neuvic»	25 €
Velouté de potimarron, châtaigne grillée Pumpkin veloute with roast chestnuts	9 €

Prix nets service compris Net prices service included

## VIANDES MEAT

Poularde Bressane à la bière, pommes de terre purée Beer braised Bresse chicken, butter mashed potatoes	23 €
Blanquette de veau, riz basmati Veal casserole, basmati rice	19 €
Filet Jullien, filet de boeuf cru mariné pommes de terre purée Beef fillet uncooked, cold marinated, butter mashed potatoes	25 €
Souris d'agneau de 7 heures, tagliatelles maison 7 hour shank of lamb, homemade tagliatelli	25 €
Filet de boeuf rossini, Pommes de terre purée Beef fillet rossini, butter mashed potatoes	33 €
Noix de ris de veau, crème et morilles, pommes de terre purée Veal sweetbreads, cream sauce, morel mushrooms, mashed potatoes	32 €

## POISSONS FISH

Pavé de turbot rôti aux thym sauce vodka citron, légumes oubliés glacés Turbot fillet thyme roasted, lemon vodka sauce, iced heritage veg	28 €
Grenouilles fraîches en persillade, Fresh frogs legs in garlic butter with parsley	26 €
Filets de rouget rôtis, vodka citron légumes oubliés glacés Roasted red mullet fillets, lemon vodka sauce, iced heritage vegetables	25 €

## VEGETARIEN VEGETARIAN

Risotto aux champignons de saison Mushrooms of the season risotto	19 €
Brouillade à la truffe noire Scrambled eggs with black truffles	35 €
Risotto à la truffe noire Black truffle risotto	48 €

## NOS JEUNES CONVIVES -12 ans

Petit filet de boeuf poêlé, pommes de terre purée Small beef fillet butter mashed potatoes	12 €
---	------

Origines de nos viandes : France. Origin of our meat: France.

## FROMAGES CHEESES

Assiette de fromages affinés par La Mère Richard Cheese platter matured by La Mère Richard (Lyon)	8 €
Demi Saint-Marcellin affiné par La Mère Richard Half a Saint-Marcellin matured by La Mère Richard (Lyon)	6 €

## DESSERTS

Omelette norvégienne minimum 2 personnes Norwegian omelette ice cream cake	12 €/pers
Coupe Colonel Vodka and lemon sorbet	7 €
L'entremet à la Clémentine Clementine cake	10 €
Tarte «Full coffee» Rich creamy coffee tarte	9 €
Brioche perdue caramel beurre salé Brioche toast & salted butter caramel	9 €
Paris Brest Choux pastry and praline cream	9 €
Café / Thé gourmand Jullien Coffee/Tea gourmand Jullien and house delicacies	9 €
Mi-cuit au chocolat 10 minutes d'attente Chocolate fondant cake 10 minutes wait	8 €
Soufflé Chartreuse 15 minutes d'attente Chartreuse soufflé 15 minutes wait	12 €

### MENU MARCEL 39€

Tous les midis et soirs composez votre menu  
Compose your own lunch and evening menu  
entrée + plat + dessert  
starter + main course + dessert  
parmi les mets signalés par   
from the dishes marked

*Le Chef Mathieu Jullien et son équipe, ont l'honneur de  
vous proposer une carte de saison  
Tous nos plats et desserts sont élaborés et cuisinés maison  
Nous avons à coeur de sélectionner pour vous des  
produits de qualité et d'une fraîcheur exceptionnelle  
The Chef Mathieu Jullien and his team have the honour to  
propose a seasonal menu to our guests  
All our dishes and desserts are prepared and cooked in-house  
We are delighted to offer you our selected  
products of exceptional quality and freshness*

# CARTE DES VINS

<b>Vins Rosé</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
Esquisse des Marquets AOP 2016	6 €	30 €

<b>Vins Blancs</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
Saint Joseph Domaine de Courbis AOC 2016	8 €	40 €
Crozes-Hermitage Domaine Les Pends AOC 2016	7 €	35 €
Château-Neuf-du-Pape Château de Vaudieu AOP 2014	14 €	65 €
Sancerre La Poussie AOC 2016	7 €	35 €
Macon Villages Domaine Bourdon 2016	6 €	30 €
Louis Latour Corton Charlemagne Grand Cru AOP 2009	-	187 €
Louis Latour Bâtard Montrachet Grand Cru AOC 2008	-	250 €
Louis Latour Chevalier Montrachet Les Demoiselles AOC 2010	-	350 €
Pouilly Fuissé Bourdon AOC 2015	8 €	40 €
Meursault Clos des grands Charrons AOP 2011	14 €	65 €
Chablis Grand Régnard AOP 2015	-	50 €
Sauternes La Chartreuse de Coulet ASC 2013	12 €	60 €
Sauvignon Baron Briane Touraine AOC 2015	6 €	30 €

<b>Vins Rouges</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
Saint Joseph Septentrion AOP 2015	8 €	40 €
Côtes-du-Rhône Village Plan de Dieu AOC 2016	6 €	28 €
Crozes Hermitage Domaine Les Pends AOC 2015	7 €	35 €
Châteauneuf du Pape Domaine Saint Préfert AOP 2014	13 €	67 €
Côte-Rôtie Nicolas Perrin AOC 2014	14 €	70 €
Côte-Rôtie Guigal Château d'Ampuis AOC 2006	-	175 €
Côte-Rôtie Guigal La Turquie, La Mouline, La Lanone 2012	345 €	/par Btl
Cornas Les Eygats Domaine Courbis AOC 2015	13 €	65 €
Mercurey Château de Santenay vieille vigne 2012	10 €	45 €
Saint Julien Clos du Marquis AOC 2005	-	140 €
Saint Julien Château Beychevelle Grand Vin AOC 2006	-	225 €
Nuits Saint George Domaine AEGERTER AOP 2013	-	89 €
Côtes-de-Provence Rimauresq AOC 2014	8 €	35 €
Margaux Château Giscours Grand Vin AOC 2009	-	185 €
Baune Grèves Vignes de l'enfant Jésus AOC 2007	-	195 €
Clos Vougeot Louis Latour AOC 2011	-	215 €
Hospices de Beaune Mazis-Chambertin Grand cru AOC 2006	-	310 €
Clos Vougeot Domaine François Berbet Grn dcru AOC 2012	-	210 €
Grave Hautes Gravières AOC 2014	10 €	48 €
Saint-Emilion Clocher de St Emilion AOC 2014	12 €	52 €
Saint Foy Bordeaux Hostens Piquant AOC 2012	-	60 €
Haut-Médoc Heritage de Chasse Spleen AOC 2014	8 €	40 €

# CHAMPAGNES

	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>	<b>Par 2 Btl</b>
Besserat De Bellefont Brut Grande Tradition	12 €	70 €	120 €
R de Ruinart Brut	15 €	90 €	160 €
Ruinart Blanc de Blancs	-	140 €	250 €

Certains millésimes peuvent manquer en cours d'année

# CARTE DES BOISSONS

<b>APERITIFS</b>	
Kir / Communard	5 €
Kir Royal	11 €
Martini Blanc / Rouge (6cl)	5 €
Porto Blanc / Rouge (6cl)	5 €
Ricard (3cl)	4 €
Campari (6cl)	5 €

<b>COKTAILS</b>	
Mojito Chartreuse	12 €
Mojito	11 €
Spritz	9 €
Américano	8 €
Lillet Tonic	7 €
Suze Tonic	7 €
Cuba libré	8 €
Whisky coca	10 €

<b>BIERES</b>	
<b>Bouteilles</b>	<b>33cl</b>
Duvel	5 €
Corona extra	6 €
<b>Pression</b>	<b>25cl</b>
Heineken	4 €
Monaco	5 €

<b>SODAS</b>	
Coca Cola / Zero	4,5 €
Ice Tea	4,5 €
Orangina	4,5 €
Limonade, Diabolos	4 €
Sirop à l'eau	2,5 €
Redbull	5 €

<b>Schweppes Heritage</b>	
Tonic Original	5 €
Ginger & Cardamom	5 €
Pink Pepper	5 €
Ginger Ale	5 €
Hibiscus	5 €

<b>JUS DE FRUITS Patrick FONT</b>	5,5 €
Orange Blonde, Pomme Tentation, Abricot, Fraise, Tomate Rouge, Poire Williams	

<b>Eaux Minérales</b>	<b>33cl</b>	<b>75cl</b>
Evian	4 €	6 €
Badoit Rouge	4 €	-
Badoit Verte	-	6 €
Orezza (1L)		8 €

<b>BOISSONS CHAUDES</b>	
Café Kafa Ethiopie	3 €
Expresso / Ristretto	5 €
Double Expresso	3 €
Décaféiné	3 €
Café allongé	3 €
Thé Damman	4 €
Chocolat Chaud	5 €

<b>WHISKY</b>	<b>4cl</b>
Lagavulin Islay Single Malt Distillers edition	15 €
Oban Single Malt 14 ans	12 €
Talisker Single Malt Distillers edition	10 €
Whisky Japonais	12 €
J&B	8 €
Bulleit Bourbon	8 €
Lot N°40 Canada	15 €

<b>RHUM</b>	<b>4cl</b>
Diplomatico / Don Papa	12 €
Zacapa 23	13 €

<b>VODKA</b>	<b>4cl</b>
Belvedere Pure / Citrus	11 €

<b>GIN</b>	<b>4cl</b>
Bombay Sapphire	8 €
Tanqueray London Dry Gin	10 €
Tanqueray Ten	13 €
Gin Hendrick's	12 €
Monkey 47	15 €
Monkey 47 Sloe One	13 €

<b>TEQUILA</b>	<b>4cl</b>
Don Julio Blanco	12 €

<b>ARMAGNAC</b>	<b>4cl</b>
Chateau de Laubade N°5	10 €
Bas Armagnac Laubade 1997	9 €
Bas Armagnac Laubade 1987	10 €
Bas Armagnac Laubade 1977	12 €

<b>COGNAC</b>	<b>4cl</b>
Hennessy Fine de Cognac	15 €
Frappin VSOP	18 €
Rémy Martin VSOP	20 €
Hennessy XO	26 €
Camus Ile de Ré Fine Island	14 €

<b>DIGESTIFS / LIQUEURS</b>	<b>4cl</b>
Eaux de vie	15 €
Get 27	8 €
Get 31	9 €
Cointreau	9 €
Limoncello	8 €
Baileys	7 €

<b>CHARTREUSE</b>	<b>4cl</b>
MOF	12 €
VEP Verte / Jaune	15 €
9 <sup>ème</sup> Centenaire	13 €
Verte / Jaune	9 €

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