

CARTE DES VINS

Vins Rosé	12cl	75cl
Esquisse des Marquets AOP 2016	6 €	30 €

Vins Blancs	12cl	75cl
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 AOC 2013	14 €	65 €
Sancerre La Poussie AOC 2016	7 €	35 €
Macon Villages Domaine Bourdon AOC 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 2016	8 €	40 €
Meursault Clos des grands Charrons AOC 2011	15 €	75 €
Chablis Grand Régnard AOC 2016	-	50 €
Sauternes La Chartreuse de Coulet AOC 2013	12 €	60 €
Sauvignon Baron Briane Touraine AOC 2015	6 €	30 €

Vins Rouges	12cl	75cl
Saint Joseph Septentrion AOP 2016	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 Sarrasine domaine de Bonserine AOC 2015	14 €	70 €
Côte-Rôtie Guigal Château d'Ampuis AOC 2013	-	175 €
Côte-Rôtie Guigal La Turque, La Mouline, La Lanone 2012	345 €	/par Btl
Cornas Champlose Domaine Courbis AOC 2016	13 €	65 €
Mercurey Château de Santenay vieille vigne AOC 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 AOC 2015	-	89 €
Côtes-de-Provence Rimauresq AOC 2014	8 €	35 €
Margaux Château Giscours Grand Vin AOC 2009	-	185 €
Baune Grèves Vigne 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 Grna dcru AOC 2012	-	210 €
Graves La Motte Robin AOC 2015	10 €	48 €
Saint-Emilion Austerlitz AOC 2013	12 €	54 €
Saint Foy Bordeaux Hostens Piquant AOC 2012	-	60 €
Haut-Médoc Heritage de Chasse Spleen AOC 2014	8 €	40 €

CHAMPAGNES

	12cl	75cl	Par 2 Btl
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

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

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

BIERES	
Bouteilles	33cl
Duvel	5 €
Corona extra	6 €
Pression	25cl
Heineken	4 €
Monaco	5 €

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

Schweppes Heritage	
Tonic Original	5 €
Ginger & Cardamom	5 €
Pink Pepper	5 €
Ginger Ale	5 €
Hibiscus	5 €

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

EAUX MINERALES	33cl	75cl
Evian	4 €	6 €
Badoit Rouge	4 €	-
Badoit Verte	-	6 €
Orezza (1L)		8 €

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

WHISKY	4cl
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 €

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

VODKA	4cl
Belvedere Pure / Citrus	11 €

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

TEQUILA	4cl
Don Julio Blanco	12 €

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

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

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

CHARTREUSE	4cl
MOF	12 €
VEP Verte / Jaune	15 €
9 ^{ème} Centenaire	13 €
Verte / Jaune	9 €

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

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



*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*

*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*

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 Black Truffle tartine	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 €
Saumon fumé maison, crème fraîche et blinis Home smoked salmon, creme fraiche and blinis	14 €
Foie gras de canard réduction balsamique chutney d'oignon Duck foie gras, balsamic reduction, onion chutney	16 €
Oeuf panée à la florentine Breaded eggs Florentine	14 €

VIANDES MEAT

Poularde Bressane aux morilles, pommes de terre purée Braised Bresse chicken with morels, butter mashed potatoes	23 €
Filet Jullien, filet de boeuf cru mariné pommes de terre purée Beef fillet uncooked, cold marinated, butter mashed potatoes	25 €
Noix de ris de veau rôti, déglacé au porto rouge, pommes de terre purée Veal sweetbreads, cream sauce, morel mushrooms, mashed potatoes	32 €
Tourte du chef, à partagé pour 2 Chef's meat pie, for 2 persons.,	35€/pers

POISSONS FISH

Filet de truite aux amandes Purée de panais et légumes Fillet of trout with almonds, mashed parsnip and vegetables	31 €
Grenouilles fraîche en persillade, Fresh frogs legs in garlic butter with parsley	32 €
Filet d'aiglefin, sauce vodka citron Purée de panais et légumes Fillet of haddock, lemon vodka sauce, mashed parsnip and vegetables	24 €

VEGETARIEN VEGETARIAN

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

NOS JEUNES CONVIVES -12 ans

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

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 €
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 (hors weekends et jours fériés)
composez votre menu
Compose your own lunch and evening (off weekends and holidays) menu
entrée + plat + dessert
starter + main course + dessert
parmi les mets signalés par
from the dishes marked

Tous les jours, nous nous efforçons de sélectionner pour vous les meilleurs produits au gré des saisons, grâce à nos fournisseurs :

- La Maison Vuillot pour es volailles,
- La Maison Bigard pour les viandes,
- Homard Acadiens pour les poissons,
- Les Maisons Côté frais, la ferme de Quylvie pour les fruits et légumes,

De ce fait, nous pouvons être amenés à modifier certains plats.

Nos viandes sont d'origine France ou U.E