

## **Entrées**

Velouté du jour **8**

Tartare de saumon, Granny Smith et mousse de betterave **12**

Pâté en croûte, crème de pistache **12**

Foie gras « Seguin » et son chutney **16**

## **Salade**

Salade de chèvre chaud **14**

## **Les Pâtes**

Tagliolini *ou* Gnocchis all'arrabiata **14**

Tagliolini *ou* Gnocchis au pesto **16**

Ravioles du Royans en gratin **18**

Tagliolini *ou* Gnocchis à la truffe noire **22**

## **Plats**

Tartare de bœuf charolais au couteau, cœur d'Iceberg **18**

Pavé de saumon rôti sur peau, crème de bisque de homard et tagliolini **23**

Suprême de volaille fermière, crème à la truffe noire et riz **26**

## **Desserts**

Salade de fruits de saison **7**

Assiette de fromage du jour **8**

Crème brûlée aux agrumes **9**

Trifle aux myrtilles **9**

Café gourmand **9**

**Menu** (*uniquement le midi*)

Plat du jour **14,5**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **19**

Entrée/Plat/Dessert **24** (avec un ½ verre de vin du moment +3)

**Entrées**

Velouté du moment

Œuf fermier bio mimosa

Salade chèvre chaud

**Plats**

Plat du jour

Poké bowl (avec saumon +4)

Pâtes fraîches du jour

**Desserts**

Salade de fruits de saison

Dessert du jour

Café gourmand

## **A partager**

Houmous Basilic **9**

Tarama à la truffe d'été **12**

Camembert fermier rôti au miel **15**

Sardines à l'huile beurre et pain toasté **12**

Sélection de fromages et charcuterie **27**

## **Nos croque-monsieurs**

La tartine Napolitaine **13**

Le classique jambon fromage **14**

Le Bakus à la truffe **18**

## **Charcuterie Espagnole**

Saucisson Bellota **9**

Cecina de Ternera **14**

Jambon Iberico 36 mois **22**

## **Charcuterie Italienne**

Coppa di Parma IGP **9**

Saucisson "Spianata Picante" **9**

Jambon Vilani Truffé **11**

Jambon de Parme 24 mois **12**

## **Fromages**

Gouda truffé **9**

Fromage de chèvre **9**

Comté affiné 18 mois **11**

Saint Nectaire **11**

Citron pressé **8**  
Orange pressé **8**  
Thé glacé maison **7**

Eau plate Castalie **3**  
Eau pétillante Castalie **3**  
Coca Cola, Coca Zéro **5**  
Jus de tomate bio **6**  
Limonade Fever Tree ginger beer **7**  
Limonade Fever Tree **7**  
Sirop pêche, orgeat, fraise,  
grenadine, citron **+0.5**

Café « un grain à Paris »  
Expresso, serré, allongé **2.9**  
Café noisette **2.9**  
Café crème **5**  
Double expresso **5**  
Cappuccino **5**

Déca « Costadoro »  
Expresso, serré, allongé **2.9**  
Café noisette **2.9**  
Café crème **5**  
Double expresso **5**  
Cappuccino **5**

Chocolat chaud **6**

Thé et infusions « Pascal Hamour » **6**

## **Vodka**

Golovkine 5 times distilled **10**  
Guillotine **14**  
Guillotine edition Héritage **16**

## **Rhum**

Blackwell **12**  
Ron Santa Theresa **12**  
Bacardi Anejo Cuatro (4 ans) **8**

## **Gin**

Fishers **12**  
Hendrick's **12**  
Bombay Sapphire **8**

## **Whisky**

Old Sport **12**  
Jack Daniels **8**  
Bellevoye Blanc finition Sauternes **12**  
Bellevoye Rouge Triple Malte **12**  
Bellevoye Bleu finition grains fins **12**  
Bellevoye Noir édition tourbée **14**  
Nikka from the Barrel **13**

## **Tequila**

Patrón Silver **15**  
Calle 23 **10**  
Patrón liqueur XO café **12**

## **Digestif**

Eau de vie Poire Klipfel **8**  
Get 27 **8**  
Amaretto Disaronno **12**  
Chambord **10**  
Vieille Prune Souillac **12**  
Calvados Père Magloire **12**  
Limoncello Villa Cardea **8**  
  
Cognac Charles Huvet **12**  
Chartreuse Verte **11**  
Coutanseaux Aîné Cognac **75**

Supplément soda **+3**

## **Apéritifs**

Aperol Spritz **13**

Porto Blanc / Rouge Quinta de  
Pessegueiro **10**

Ricard **8**

Martini Roubino / Ambrato **8**

Kir Royal **12**

## **Bières**

Blonde of Saint-Tropez

33cl **8** / 75cl **25** / 150cl **45**

Bière Artisanale du moment **7**

Bière Pression

25cl **4,5** / 50cl **8**

## **Cocktails**

Moscow Mule **13**

Mojito **13**

Margarita **13**

Old Fashion **13**

Manhattan **13**

Bloody Mary **13**

Bakus Spritz **15**

Cosmopolitan **13**