

MENU MISE EN SCENE

35 €

Cassolette d'escargots en persillade
ou
Timbale de tomates de couleur
et mozzarella, sorbet à l'huile d'olive

Brochette de volaille marinée aux 3 saveurs,
jardinière de légumes, fricassée de rattes,
sauce chimichurri

ou
Pavé de saumon, poêlée de gnocchis
de couleur, légumes niçois

Dessert du jour

ou
Café gourmand (suppl 3,50€)
ou Thé gourmand (suppl 4,50€)

MENU ARLEQUIN

pour les enfants jusqu'à 13 ans

12,90 €

Steak haché
ou
Fish and Chips
accompagné de frites
ou légumes de saison

Glace SMARTIES
ou glace 2 boules,
parfum au choix

1 sirop à l'eau



PLANCHES APÉRO
à partager

Planche Terroir : 16 €
Planche Italienne : 18 €



FORMULE DU JOUR (À L'ARDOISE)

proposée du lundi au vendredi à déjeuner, hors jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 19,90€

Entrée + Plat 16€ Plat + Dessert 16€ Plat 13,50€

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

| | |
|---|--------------------|
| Apéritif Maison : Beaujolais "Rose Granit" méthode traditionnelle (12cl) | 5,90€ |
| Cocktail Spritz / Mojito (n'hésitez pas à consulter notre Carte Cocktails) (25cl) à partir de | 10,00€ |
| Cocktail sans alcool (25cl) | 7,50€ |
| Kir vin blanc : cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise (12cl) | 4,70€ |
| Kir royal au Crémant de Bourgogne ou Coupe de Crémant (12cl) | 6,40€ |
| Coupe de champagne Courtillier brut (12cl) | 9,00€ |
| Cidre Loïc Brut Raison (27,5cl) | 4,20€ |
| Martini blanc ou rouge, Suze (4cl), Porto blanc ou rouge (7cl) | 4,00€ |
| Pastis, Ricard (2cl) | 3,20€ |
| Pastis Jacoulot "traditionnel" (2cl) | 4,20€ |
| Bière pression : Fischer (25cl) | 3,20€ (50cl) 6,20€ |
| Affligem Blonde (25cl) | 3,50€ (50cl) 6,80€ |
| Affligem Ambrée (25cl) | 4,00€ (50cl) 7,50€ |
| Bière de Saison (25cl) | 4,30€ (50cl) 8,00€ |
| Gallia Blanche (25cl) | 4,00€ (50cl) 7,50€ |
| Bière artisanale Terre de Bières : Caladoise ou Ambrée ou NEIPA (33cl) | 5,50€ |
| Desperados (33cl) | 5,50€ |
| Whisky Ballantines (4cl) | 4,50€ |
| Jack Daniel's (4cl) | 5,50€ |
| Whisky Aberlour 10 ans d'âge (4cl) | 6,90€ |

JUS DE FRUITS & SOFTS

| | |
|---|-------|
| Jus Pago (20cl) (Jus de Fraise, Pomme, Mangue, Orange, Pamplemousse, Nectar d'Abricot, Nectar d'Ananas, Tomate, Citron vert, ACE) | 3,90€ |
| Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Ice Tea pêche (25cl), Orangina (25cl), Fanta (25cl) | 3,90€ |
| Schweppes Agrum, Schweppes Tonic (25cl) | 3,90€ |
| Limonade artisanale (25cl), Perrier (33cl) | 3,90€ |
| Sirop à l'eau (25cl) | 2,90€ |

EAUX PLATES & GAZEUSES

| | |
|---|-------|
| Evian, Badoit, San Pellegrino (100cl) | 4,90€ |
| 1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino, 1/2 Evian | 3,90€ |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|-----------------------|-------|
| Café expresso Lavazza | 2,00€ |
| Grand Café Lavazza | 3,50€ |
| Thé ou Infusion | 3,80€ |
| Cappuccino | 3,70€ |
| Chocolat chaud | 3,60€ |

Merci de nous signaler en début de repas : les éventuelles allergies ou intolérances alimentaires et contrainte de temps. Viandes origine Française et UE, Prix nets, Taxes et Service Compris

DIGESTIFS (4cl)

| | |
|--|-------|
| Get 27, Get 31, Limoncello | 6,00€ |
| Vodka, Baileys | 6,00€ |
| Téquila, Gin, Jagermeister | 6,00€ |
| Rhum Captain Morgan, Rhum brun bacardi 4 ans | 7,00€ |
| Poire William | 8,00€ |
| Chartreuse verte, Génépi | 8,00€ |
| Rhum Diplomatico, Rhum Dom Papa | 8,00€ |
| Cognac, Calvados, Armagnac | 8,00€ |
| Liqueur Jacoulot (menthe poivrée/citron/verveine/prunelle de bourgogne/poire/café/marc de bourgogne) | 8,00€ |

A LA CARTE

LES ENTRÉES / LES SALADES

| | | |
|---|---------|--------|
| Cassolette d'escargots en persillade | (les 6) | 12,50€ |
| Salade Caesar Poulet mariné, œuf dur, croûtons, pétales de parmesan et sauce Caesar | | 16,50€ |
| Salade Fraîcheur Céréales, tartare de légumes de saison, Rillettes de saumon fumé, sorbet concombre à l'estragon | | 16,50€ |
| Salade Estivale Tomates de couleur et tomates confites, mozzarella, jambon Speck, pesto rouge, sorbet à l'huile d'olive | | 17,50€ |

La portion de frites en complément : 4,00€

LES POISSONS

| | |
|---|--------|
| Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare* | 19,90€ |
| Tartare de thon aux noisettes, crème mascarpone aux herbes* | 20,90€ |
| Pavé de saumon, poêlée de gnocchis de couleur, légumes niçois | 23,90€ |

LES WOKS

Wok de légumes sauce soja (Nouilles chinoises et légumes à la Thai) :

Nature : 16,00€ Tataki de bœuf mariné sauce soja : 19,90€
Sucettes de crevettes en persillade : 20,90€

LES VIANDES

| | |
|---|--------|
| Carpaccio de bœuf, sauce pesto et parmesan* | 17,90€ |
| Tartare de Bœuf à la Méditerranéenne au couteau, olives, légumes grillés roquette et parmesan, sauce pesto* | 18,90€ |
| Burger Classic bacon : Cheddar ou Bleu de Bresse* | 18,90€ |
| Burger Classic bacon XXL : 2 hachés de bœuf et galette de pomme de terre, Cheddar ou Bleu de Bresse* | 23,90€ |
| Burger de la Brasserie : haché de cochon aux pistaches façon saucisson lyonnais, oignons caramélisés, rôsti de pomme de terre, Cheddar ou Bleu de Bresse* | 19,90€ |
| Burger de l'Ain : pain au maïs, haché de poulet, Cheddar ou Bleu de Bresse* | 19,90€ |
| Faux Filet de Bœuf Charolais : sauce béarnaise/échalotes au vin rouge/beurre maître d'hôtel* | 21,90€ |

* Plats servis accompagnés de frites et salade verte

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

| | |
|--|--------|
| Andouillette grillée de la maison Braillon, sauce moutarde (15 min d'attente)* | 23,00€ |
| Brochette de volaille marinée aux 3 saveurs, jardinière de légumes, fricassée de rattes, sauce chimichurri | 22,90€ |

LES FROMAGES

| | |
|--|-------|
| Faisselle, servie avec crème épaisse, coulis fruits rouges ou nature | 4,90€ |
| Cervelle des Canuts | 5,90€ |
| Croustillant de chèvre, macaron aux noix | 5,90€ |

LES DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Dessert du jour (nous consulter) | 5,50€ |
| Mœlleux au chocolat, crème anglaise et crème glacée chocolat | 7,00€ |
| Nougat glacé aux fruits exotiques | 7,90€ |
| Gros macaron café, ganache chocolat et fève de tonka | 7,90€ |
| Café gourmand | 8,00€ |
| Thé/infusion gourmande | 9,00€ |

LES GLACES

| | |
|---|-------|
| 1 boule : 3,00€ - 2 boules : 5,00€ - 3 boules : 7,50€ - Supplément chantilly +1,00€ | |
| Nos parfums de crèmes glacées : vanille, caramel, chocolat, menthe-chocolat, café, pistache, nougat, noix de coco | |
| Nos parfums de sorbets : citron, cassis, fraise, framboise, passion, mangue | |
| Nos Compositions glacées : | |
| Coupe Limoncello : 3 boules citron, Limoncello | 9,00€ |
| Coupe After-eight : 1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, get 27 | 9,00€ |
| Coupe Vigneronne : 3 boules cassis, marc de Bourgogne | 9,00€ |