

MENU MISE EN SCENE

34 €

Petite salade au choix
«Caesar ou Summerbody»

ou

Gaspacho au petit pois, magret de canard
fumé, oeuf parfait

Filet de Bar, sauce vierge, poêlée de légumes
et tomates confites

ou

Faux Filet de Bœuf
sauce poivre/au bleu/beurre maître d'hôtel
Frites - salade

Dessert du jour

ou

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

MENU ARLEQUIN

pour les enfants jusqu'à 13 ans

12,90 €

Steak haché ou Fish and Chips
ou Nuggets de poulet
faits maison

accompagné de frites
ou légumes de saison

Glace SMARTIES
ou glace 2 boules,
parfum au choix

1 sirop à l'eau

PLANCHE APÉRO
à partager 14 €

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 Apérol Spritz / Mojito (n'hésitez pas à consulter notre Carte Cocktails) (25cl)	8,90€
Cocktail sans alcool (25cl)	6,90€
Kir vin blanc : cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise (12cl)	4,20€
Kir royal au Crémant de Bourgogne ou Coupe de Crémant (12cl)	6,20€
Coupe de champagne Courtillier brut (12cl)	8,90€
Cidre Loïc Brut Raison (27,5cl)	4,20€
Martini blanc ou rouge, Suze (4cl), Porto rouge, Muscat (7cl)	4,00€
Pastis, Ricard (2cl)	3,20€
Pastis Jacoulot : traditionnel ou bleu (2cl)	4,20€
Bière pression : Fischer (25cl)	3,20€ (50cl) 6,20€
Affligem Blonde (25cl)	3,40€ (50cl) 6,60€
Affligem Ambrée (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Bière de Saison (25cl)	4,30€ (50cl) 8,00€
Gallia IPA (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Bière artisanale Terre de Bières : Caladoise ou Ambrée (33cl)	5,50€
Desperados (33cl)	5,50€
Whisky Ballantines (4cl)	4,50€
Jack Daniel's (4cl)	5,50€
Whisky Aberlour 10ans 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)	3,80€
Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Ice Tea pêche (25cl), Orangina (25cl)	3,80€
Schweppes Agrum, Schweppes Tonic (25cl)	3,80€
Limonade artisanale (25cl), Perrier (33cl)	3,80€
Sirop à l'eau (25cl)	2,90€

Eaux Plates & Gazeuses

Evian, Badoit, San Pellegrino (100cl)	4,80€
1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino, 1/2 Evian	3,80€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso Lavazza	1,90€
Grand Café Lavazza	3,40€
Thé ou Infusion	3,80€
Cappuccino	3,70€
Chocolat chaud	3,40€
(suppl. lait : 0,10€)	

DIGESTIFS (4cl)

Get 27, Get 31, Limoncello	6,00€
Vodka, Baileys	6,00€
Téquila, Gin, Jagermeister	6,00€
Poire William	8,00€
Chartreuse verte, Génépi	8,00€
Marc de Bourgogne Jacoulot	8,00€
Rhum Diplomatico, Rhum Dom Papa	8,00€
Rhum Captain Morgan, Rhum brun bacardi 4 ans	7,00€
Cognac, Calvados, Armagnac	8,00€
Liqueur Jacoulot (mint / Lemon / Verveine / Poire)	8,00€
Jacoulot (Fine de Bourgogne / Authentique)	8,00€

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



LES ENTRÉES / LES SALADES

Gravlax de saumon décliné en maki et rouleau de printemps	14,00€
Gaspacho au petit pois, magret de canard fumé, oeuf parfait	14,00€
La Caesar Poulet mariné aux épices douces, œuf dur, croûtons, pétales de parmesan et sauce Caesar	16,50€
Salade Summer Body Riz 3 couleurs, crudités, baies et fruits secs, vinaigrette fromage blanc aux herbes	16,50€
La portion de frites en complément : 4,00€	

LES POISSONS

Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare*	19,90€
Tartare de saumon à la fraise, poivre de Séchuan, marinade sésame *	20,00€
Filet de Bar, sauce vierge, poêlée de légumes et tomates confites	24,00€
Risotto à l'encre de seiche et fruits de mer, sucettes de crevettes poêlées	22,00€

LES WOKS

Wok de légumes sauce coco/citronnelle (Nouilles chinoises et légumes à la Thai) :	
Nature : 16,00€ Tataki de saumon : 19,90€	

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*	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€
Faux Filet de Bœuf : sauce poivre/au bleu/beurre maître d'hôtel*	20,90€

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

Gratin d'andouillette de la maison Brailon, fondue de poireaux à la crème, moutarde à l'ancienne *	23,00€
Navarin d'agneau confit, semoule et fruits moelleux façon tajine	23,00€
Suprême de volaille fermière : sauce morilles, tagliatelles fraîches	24,90€

* Plats servis accompagnés de frites et salade verte

LES FROMAGES

Faisselle, servie avec crème épaisse, coulis fruits rouges ou nature	4,90€
Cervelle des Canuts	5,50€
Trilogie de fromages secs de la fromagerie Blanc	7,50€

LES DESSERTS

Dessert du jour (nous consulter)	5,50€
Mœlleux au chocolat, crème glacée vanille	6,90€
Vacherin glacé fraise et rhubarbe, sorbet fraise des bois	7,90€
Café gourmand	6,90€
Thé/infusion gourmande	7,90€

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, crème de marron	
Nos parfums de sorbets : citron, cassis, fraise, ananas, framboise, mandarine, passion	
Nos Compositions glacées :	
Coupe Colonel : 3 boules citron, vodka	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€