

PLANCHES & METS

À PARTAGER

Pâté en croûte Bressan	9,5	Planche de charcuterie	18
<i>Recette artisanale – Volaille & porc - 150g</i>		<i>Coppa, terrine de campagne, jambon speck, saucisson</i>	
✓ Brie à la truffe maison	9,5	Plateau "accords"	18
<i>Garniture fromage à la crème et truffe d'été 3% – 80g</i>		<i>3 vins (6cl) - 3 fromages</i>	
Croquants d'escargots - par 6 / Par 12	11 / 19	Jambon de bœuf charolais séché	18
<i>À la bourguignonne</i>		<i>« Gor'ion » fumé au genièvre – 70g</i>	
✓ La planche végétarienne	14	Saumon fumé artisanal "Bomlo "	19
<i>Houmous & tapenade fait maison, fromage de chèvre, Pain grillé</i>		<i>Tranché main par nos soins – 120g</i>	
✓ Camembert rôti	14	Planche mixte	20
<i>Miel et thym, pain de mie artisanal grillé – 125g</i>		<i>Charcuteries et fromages</i>	
Huîtres - par 6 / Par 12	14 / 26	Pata Negra	24
<i>Sélection du moment</i>		<i>Jambon Ibérique 100% Bellota 80g – Affinage 42 mois</i>	
♥ Le Croque truffe du Salon	16	Planche du Salon	29
<i>Brie à la truffe, Comté 12 mois, jambon speck, pain de mie artisanal</i>		<i>Charcuterie, fromages, saumon fumé, Jambon de bœuf charolais séché, tapenade maison</i>	
✓ Planche de fromages	17		
<i>Assortiment de 5 variétés de fromages affinés</i>			

DESSERTS

Fondant au chocolat (fait maison)	7
<i>Crème anglaise</i>	

SERVICE

jusqu'à 22h du mardi au jeudi

jusqu'à 22h30 vendredi et samedi

Vins au verre

Rosés

			12 cl
2023	LUBERON	<i>Bio</i> CHÂTEAU FONTVERT	7

Rouges

			12 cl
2023	PINOT NOIR SAVOIE	DOMAINE JEAN VULLIEN	6,5
2020	BROUILLY	<i>Bio</i> DOMAINE LÉONIS	8
2021	ANJOU ROUGE	DOMAINE MATIGNON	6
2020	MALBEC ARGENTINE	VIGNES DES ANDES	8
2020	CÔTES CATALANES <i>Bio</i> CARIGNAN - GRENACHE	DOMAINE DU MASCAREIL	7
2022	MAURY VIN DOUX NATUREL	<i>Bio</i> DOMAINE DES SCHISTES	7
2022	BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE	DOMAINE DE LA LUOLLE	9

Blancs

			12 cl
2022	VIOGNIER GOURMAND (MOELLEUX)	MICHEL GASSIER	7
2023	MÂCON-CHAINTRÉ CHARDONNAY	VINCENT CORNIN	8
2023	CHASSELAS <i>Bio</i> COTEAUX DE L'AIN IGP	DOM. DE MUCELLE	6,5
2022	COTEAUX <i>Bio</i> DU GIENNOIS	DOMAINE DAUNY	7
2023	FOLLE BLANCHE GROS PLANT DU PAYS NANTAIS	DOM. BRETONNIÈRE	6
2023	CHIGNIN BERGERON	DOMAINE JEAN VULLIEN	8

Bulles

	CHAMPAGNE	13
	SELECTION DU MOMENT	

COCKTAILS & APÉRITIFS

SPRITZ

HUGO	<i>Liqueur de Sureau, Crémant, Perrier</i>	9
APEROL	<i>Aperol, Crémant, Perrier</i>	9
LIMONCELLO	<i>Limoncello, Crémant, Perrier</i>	9

AMERICANO *Campari, Vermouth, Perrier* 8

NEGRONI *Gin, Campari, Vermouth* 12

DARK & STORMY *Rhum, Ginger Ale, citron vert, sucre* 11

SWEET MARJORIE *Liqueur de fleur de Sureau, Tonic Water* 10


FRENCH MULE

GIN *Ginger Ale, citron vert, sucre* 11

CHARTREUSE *Ginger Ale, citron vert, sucre* 11

GIN TONIC 12

Nous consulter pour les Gins du moment !

*Tous nos Gins sont servis avec les tonics  **FEVER-TREE**

COCKTAILS SANS ALCOOL

AT THE FOREST *Sirop de vanille, jus d'orange, jus de poire, jus de pomme, Ginger Ale* 7

AT THE SEA *Sirop de coco, jus de citron, jus d'ananas, jus de mangue passion, Ginger Ale* 7

BIÈRES PRESSION

BRASSERIE ARTISANALE DE SABAUDIA - SAVOIE

BLONDE 25cl 50cl
4,5 8,5

SOFTS

EAU SAN PELLEGRINO 50cl 4,5
ÉVIAN 1L 6

SIROP 2,5

SODA COCA, COCA ZERO 4

LIMONADE ALPIC ARTISANAL *Bio* 4,5

THÉ GLACÉ ALPIC ARTISANAL *Bio* 4,5

JUS DE FRUIT LE PRINCE POMME- POIRE, POMME, TOMATE 6

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 2

DOUBLE CAFÉ 4

TISANE VERVEINE 4

LIQUEURS & SPIRITUEUX

▼ CHARTREUSE	VERTE / JAUNE			4cl
				8
	9 ^{ème} CENTENAIRE			12
	V.E.P VERTE			20
	V.E.P JAUNE			20
	REINE DES LIQUEURS			25
WHISKY	NIKKA	JAPON	SINGLE GRAIN	14
	KILCHOMAN	ÉCOSSE	SINGLE MALT	14
RHUM	PLANTATION	GRAN ANEJO	RHUM VIEUX	12
LIMONCELLO				8
LIQUEURS GRANIER <i>Artisanal & Bio</i>	VERVEINE			8
	REINE des PRÉS			8
	<i>Mauve, zest de citron, poivre de timut, reine des prés</i>			
	MENTHE			8
	GÉNÉPI			8

Vins rosés

				75cl	
LUBERON	<i>Bio</i>	CHÂTEAU FONTVERT	TERRAIRE	2023	38 €

Champagne

CHAMPAGNE		MAISON A.R. LENOBLE	LÉON & LUCIEN - BLANC DE NOIRS		70 €
CHAMPAGNE		MAISON A. BERGÈRE	BRUT ORIGINE		75 €
CHAMPAGNE	<i>Bio</i>	ROBERT BARBICHON	RÉSERVE 4 CÉPAGES	MAGNUM	160 €
CHAMPAGNE		LOUIS ROEDERER	CRISTAL ROSÉ	2009	450 €

Vins blancs

Savoie

				75 cl	
COTEAUX DE L'AIN IGP	<i>Bio</i>	DOMAINE DE MUCELLE	CHASSELAS	2023	38 €
CHIGNIN BERGERON		DOMAINE JEAN VULLIEN	LES DIVOLETTES	2023	42 €
ROUSSETTE DE SAVOIE	<i>Bio</i>	DOMAINE DE LUCEY	LES MONETTES (Altesse)	2022	42 €
VIN DES ALLOBROGES IGP	<i>Bio</i>	DOMAINE DES ARDOISIÈRES	QUARTZ	2016	140 €

Tous nos vins sont en AOP, sauf indications spécifiques pour les IGP et VdF.

Vins blancs

Vallée de la Loire

GROS-PLANT DU PAYS NANTAIS		DOMAINE DE LA BRETONNIÈRE		2023	75 cl 28 €
TOURAINÉ SAUVIGNON		DOMAINE OCTAVIE		2023	34 €
COTEAUX DU GIENNOIS	<i>Bio</i>	DOMAINE DAUNY		2022	38 €
POUILLY FUMÉ	<i>Bio</i>	DOM. DES RABICHATTES	LES LOGES	2023	44 €
MENETOU-SALON	<i>Bio</i>	DOMAINE CLÉMENT		2023	46 €
SAUMUR BLANC	<i>Bio</i>	CLOS DES QUARTERONS		2023	48 €

Vallée du Rhône

VIN DE FRANCE		MICHEL GASSIER	VIOGNIER GOURMAND		38 €
COLLINES RHODANIENNES		GILLES ROBIN	VIOGNIER		40 €

Bourgogne

MÂCON-CHAINTRÉ		VINCENT CORNIN	ALCYOMÉE		75 cl 2023 44 €
CHABLIS		GRÉGOIRE BICHOT		2021	54 €
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE		DOMAINE BORIS CHAMPY	MONTAGNE 382	2021	60 €
LADOIX		LOUIS JADOT	LE CLOU D'ORGE	2022	72 €

Tous nos vins sont en AOP, sauf indications spécifiques pour les IGP et VdF.

Vins rouges

Languedoc - Roussillon

MAURY VIN DOUX NATUREL	<i>Bio</i>	DOMAINE DES SCHISTES	LA CERISAIE	2022	34 €
CÔTES CATALANES IGP	<i>Bio</i>	DOMAINE DU MASCAREIL	GÉODE <i>Carignan, grenache</i>	2020	38 €
PIC SAINT-LOUP	<i>Bio</i>	MAS DE L'ONCLE	JULES	2022	42 €

Vallée du Rhône

				75 cl	
COLLINES RHODANIENNES	<i>Bio</i>	GILLES ROBIN	SYR'ALOUETTE	2023	38 €
CROZES-HERMITAGE	<i>Bio</i>	GILLES ROBIN	PAPILLON	2023	44 €
VACQUEYRAS	<i>Bio</i>	DOMAINE MONTIRIUS	LE VILLAGE	2021	48 €

Vallée de la Loire

				75 cl	
ANJOU ROUGE		DOMAINE MATIGNON	SUR LE FRUIT	2021	34 €
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL	<i>Bio</i>	CLOS DES QUARTERONS	LES QUARTERONS	2023	42 €
SAUMUR-CHAMPIGNY	<i>Bio</i>	DOM. DES ROCHES NEUVES	TERRES CHAUDES	2021	48 €

Beaujolais

				75 cl	
BROUILLY	<i>Bio</i>	DOMAINE LÉONIS		2020	40 €

Tous nos vins sont en AOP, sauf indications spécifiques pour les IGP et VdF.

Vins rouges

Bourgogne

				75 cl
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE	DOM. DE LA LUOLLE	<i>SOURIRE D'AVRIL</i>	2022	48 €
GIVRY	<i>Bio</i> DOM. DU CELLIER AUX MOINES	<i>LES BOIS RONDS</i>	2022	64 €
CHOREY-LÈS-BEAUNE	DOMAINE DES CLOS	<i>POIRIER MALCHAUSSÉ</i>	2020	76 €

Savoie

SAVOIE ARBIN	DOMAINE JEAN VULLIEN	<i>MONDEUSE</i>	2019 / 2022	38 €
SAVOIE	DOMAINE JEAN VULLIEN	<i>PINOT NOIR « JEANNINE »</i>	2022	38 €
ISÈRE GRÉSIVAUDAN IGP	DOMAINE FINOT	<i>PERSAN</i>	2021	44 €

Bordeaux

				75 cl
SAINT-ÉMILION	<i>Bio</i> CHÂTEAU BERNATEAU	<i>BAIES DE BERNATEAU</i>	2020	44 €
GRAVES	<i>Bio</i> CHÂTEAU HAUT SELVE	<i>RÉSERVE</i>	2019	60 €
LALANDE DE POMEROL	CHÂTEAU SIAURAC		2009	70 €

Argentine

				75 cl
MALBEC	VIGNES DES ANDES	<i>MALBEC CLASICO</i>	2020	42 €

