



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

MENU DEJEUNER

ENTREE/PLAT/DESSERT : 26€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT:21€

Le midi : composez votre menu parmi les propositions suivies d'une étoile*

Menu également disponible à emporter midi et soir

MENU CARTE BLANCHE

Menu en 6 services 65€
midi et soir

MENU ENFANT

Plat
2 boules de glace au choix
jusqu'à 10 ans 16€

Viandes origine : France et UE

**Nos plats contiennent ou peuvent contenir les traces des allergènes suivants:
Gluten, crustacés, oeuf, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin,
mollusques, arachides**



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

ENTRÉE

Nos ravioles de langoustine, bisque, mélisse, combawa 16€*

L'oeuf parfait, velouté de potimarron, châtaignes toast au beurre truffé 16€*

L'escabèche de saumon, pickles, pommes de terre et crème à l'aneth 18€*

Grande déclinaison autour du cèpe 30€
Poêlés à la Bordelaise, Royale, Velouté, Mousse, Aspic

PLAT

Le dos de lieu noir, gratin de butternut, sauce au curry 22€*

Le dos de cabillaud en croûte, brocoletti, grenailles, oranges confites, stracciatella 30€

Les ravioles de Romans de la mère Maury gratinées au brie de Meaux AOP, soubise d'oignons 22€*

Le cordon bleu Comté/Serrano, velouté de topinambours à l'huile de noisettes, champignons 25€*

Le dos de sanglier, fricassée de girolles, pomme purée, sauce grand veneur 32€

FROMAGE ET DESSERT

Assiette de fromages 12€ *

Le Saint-Marcelin au four, miel, noix et romarin, salade 12€

La Sachertorte, l'emblématique tarte au chocolat Viennoise 11€*

Le coing, ganache caramel, glace vanille, crumble 10€*

L'affogato 10€*

Notre Kouign Aman 12€

Notre religieuse au café 12€

L'Irish Coffee 15€



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

SOIRÉE BEAUJOLAIS NOUVEAU
SENSO LABELLISÉ BISTROT BEAUJOLAIS
EMBASSEUR DU BEAUJOLAIS

EN PRÉSENCE DU VIGNERON OLIVIER HACHAIN

JEUDI 20 NOVEMBRE

Amuse-bouche

Cervelle de canut et toast

Entrée

Saucisson brioiché, salade

Plat

Le grand pot au feu aux trois viandes en deux services

Dessert

Crumble au coing et glace vanille

38€/personne

RESERVATIONS AU 0364196906



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

DECouvrez LE PROGRAMME DE NOS SOIRÉES GOURMANDES 2025

-Vendredi 14 février, Dîner de la Saint-Valentin, 52€

-Mercredi 19 mars, Dîner accord mets et vins avec le Domaine Pouderoux, appellation Maury en présence du vigneron Léo Hemmer Bury, 68€/personne vin inclus

-Jeudi 24 Avril, Dîner Picard, découvrez ou redécouvrez la gastronomie de notre région, 38€

-Mercredi 14 Mai, Dîner accord mets et vins Jeunes Restaurateurs d'Europe en partenariat avec l'IGP Pays d'OC en Présence de Dominique Rizzi, Meilleure sommelière du Luxembourg 1992, 68€ vins inclus

-Jeudi 26 Juin, Un dîner au cinéma, un menu inspiré par les recettes de films cultes 38€

-Jeudi 24 juillet, Un dîner sur la nationale 7, un menu inspiré par la tradition des régions de la route des vacances, 38€

-Jeudi 28 Août, Un dîner sur le France, un menu inspiré par les menus des transatlantiques 38€

-Jeudi 25 Septembre, Un dîner au musée, un menu inspiré par la gastronomie dans la peinture 38€

-Jeudi 20 Novembre Dîner Bouchon Lyonnais pour le Beaujolais Nouveau en partenariat avec le label Bistrots Beaujolais 38€