



PLAT DU JOUR :	12.40 €
PLAT DU JOUR + ENTREE OU DESSERT	16.90 €
PLAT DU JOUR + ENTREE + DESSERT	19.90 €

MENU DU JOUR :

Gratin de ravioles aux champignons.

Ou

Croustillant de chèvre.

Bavette sauce au poivre gratin dauphinois et légumes.

Ou

Filet d'eglefin au beurre blanc, pomme vapeur et légumes.

Desserts maison au choix.

NOS SUGGESTIONS :

	Entrées	Plats
Saumon Marinés.	10.00€	
Tartare de thon	10.00€	18.90€
Ravioles aux cèpes.	10.00€	14.50€
Tartare de bœuf à l'italienne		16.90€
Steack de thon et sa mayonnaise au wasabi.		18.90€
Magret de canard au miel.		19.90€
Entrecôte charolaise sauce St-Marcellin.		21.00€
Rognon de veau sauce cognac.		19.90€



Wines Cave

COTE DU RHONE

Côte du Rhône « GUIGAL » 2015	
Saint Joseph « Les caves de Tain » 2016	25€
Crozes Hermitage « La petite Ruche » (Chapoutier) 2016	35€
Crozes Hermitage « Les cave de Tain » 2017	34€
Costières de Nîmes « La Ciboise » 2017	34€
Saint Joseph des champs (Chapoutier) 2016	20€

BOURGOGNE

Savigny-les-Beaune « Maurice Ecard » 2016	38€
Mercurey cuvée « Petit Meix » (Bouchard) 2016	39€

BORDEAUX

Médoc « Reserve de l'Este » (Calvet) 2015	35€
Château Haut-Mouleyre 2016	36€

VINS DE LOIRE

Saumur-Champigny « Les gravières du Roy » 2016	32€
Saint Nicolas de Bourgueil « Les Galipots » 2017	30€
Chancerre (Merlin Cherier) 2014	34€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Syrah « Domaine de La Baume » 2016	30€
------------------------------------	-----

VINS DU MONDE

Malbec « By Hector Durigutti » (Argentine) 2014	27€
Cabernet-Sauvignon "Gran Verano" (Chili) 2016	24€
Malbec "Laderas Del Valle" (Argentine) 2015	24€
Durigutti « Bonarda » (Argentine) 2015	27€
Cabernet Sauvignon (San Pedro) 2014	24€

VINS BLANCS

Sully (Vincent Daux) « Domaine de l'Ecette » 2014	39€
Chancerre « Domaine Merlin Cherrier » 2015	34€
Châteauneuf de Pinet « Beauvignac » 2016	27€
Sully « Vieilles Vignes » La Gaudine 2016	38€
Sully Fuissé (Tripoz) « Les Trois Vignes » 2017	40€
Crozes Hermitage « La Petite Ruche » (Chapoutier) 2016	34€
Sully Fumé « La Charmette » (Benoit Chauveau) 2016	35€
Bourgogne-Chardonnay « Vieilles Vignes » 2017	26€
Montagny 1 ^{er} cru Les Burmins 2013	39€



Nos Salades de Saison

15 Euros

Salade Océane :

Saumon fumé, Crevettes, Anchois marinés,
Tomates, Salade.

Salade Bressane :

Poulet pané aux corn flakes, Coppa, œuf,
Tomates, Salade.

Prochainement notre carte de veloutés...



Wines cave

BOURGOGNE (ROUGE)	
Bourgogne Pinot Noir (Tripoz) 2017	25€
BORDEAUX	
Château Haut-Mouleyre (2016)	33€
SUD	
Picpoul de Pinet » Beauvignac » (Blanc, Médaille d'argent) 2016	27€
Songe d'Or (Domaine des Enchanteurs) « vin blanc » 2009	32€
Coteaux du lyonnais (Les Moraines)Domaine de la petite Gallée »vin blanc » 2010	30€
ROSE	
Puech-Haut cuvée Prestige	30€
Terre de Brume « Méditerranée » IGP	30€
BEAUJOLAIS	
Côte de Brouilly (Domaine des grandes vignes) 2016	32€
Saint Amour (Domaine des Treilles) 2016	34€
Fleurie (Chanudet) 2015	34€
Fleurie « Cuvée spciale » (Zordan) 2017	34€
COTE DU RHONE	
Cote rotie <gérine> A.François 2014	65€
Syrah <confidence> 2016	28€