

CARTE DES BOISSONS

Pot de blanc, rouge ou rosé 46 cl 15,00 €
 Pot de blanc, rouge ou rosé 25 cl 9,00 €

VERRE DE VIN BLANC ET ROSÉ 12 cl

CDR Viognier 6,00 €
 Beaujolais blanc 5,00 €
 IGP méditerranée (rosé gris) 5,00 €
 Chardonnay (bourgogne) 8,00 €
 Côte de Gascogne 6,50 €
 San Ghjuvâ (vin Corse) blanc 4,50 €

NOTRE BAR À SPRITZ 4,50 €

Spritz Apérol
 Spritz Melon (Drôme Provençale)
 Spritz Italicus (liqueur de bergamote)
 Spritz St Germain (supp 2,00 €)
 Spritz Limoncello

NOS COCKTAILS 15,00 €

Mojito (dispo en virgin à 7,50 €)
 Rhum brun, sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse
Expresso martini
 Vodka, liqueur de café, sucre de canne
Americano
 Gin, campari, vermouth rouge, eau gazeuse

VERRE DE VIN ROUGE 12 cl

CDR Syrah 6,00 €
 Pic St Loup (la coquize) 6,00 €
 Côte de nuit (bourgogne) 9,00 €
 St Joseph (vallée du Rhône) 8,00 €
 San Ghjuvâ (vin Corse) rouge 4,50 €

BIÈRES

Peroni 25 cl 4,10 €
 Peroni 50 cl 8,00 €
 St Stefanus belge 25 cl 5,10 €
 St Stefanus belge 50 cl 9,90 €
 Super Bock (Portugal) 3,50 €
 Peroni sans alcool 5,00 €

Le Pornstar
 Vodka, liqueur de passion, maracuja
 (Servi avec un shot de prosecco)
Le mimosa passion (supp 2,00 €)
 Champagne, fruit de la passion, pointe de grand Marnier



CARTE DU MOMENT

À PARTAGER

Planche mixte terre et mer du Moment De Partage (idéal pour 3)	26,50 €
Planche de charcuterie ou fromage ou mixte (parfait pour 2)	15,90 €

LES ENTRÉES ET SALADES

	Entrée	Plat
Salade gourmande Foie gras maison, magret de canard, barigoule d'artichaud, haricot vert, salade	15,90 €	25,50 €
Salade de poulpe à la coriandre Tomates, huile d'olive	12,90 €	23,90 €
Carpaccio de bœuf et sa glace au chèvre frais Glacier artisanal de Beynost	12,90 €	
Tartare de saumon à la pomme Granny Smith Citron vert et algues Wakamé, pommes de terre grenaille et salade	14,90 €	23,50 €
Burrata et son tartare de tomate et basilic Vinaigrette à la grenade	14,90 €	23,50 €

PLATS ET GARNITURES

Ravioles tomate, basilic, mozzarella, beurre monté au pequillos Condiment aux deux tomates, mangue et kiwi	19,90 €
Tartare de bœuf charolais au couteau Pommes de terre grenaille et salade	24,50 €
Dorade royale grillée Huile d'olive vierge, écrasé de pomme de terre	26,90 €
Tataki d'espadon aux deux sésames Nouilles sautées à la Thai	25,90 €
Escalope de veau à la milanaise, Purée maison et légumes	31,00 €
Burger du moment selon l'humeur du chef Dispo en mode végété	21,90 €
Cuisses de Grenouilles comme en Dombes (250 g) Pommes grenaille	29,00 €
Suprême de volaille à la crème de tomate et citron confit Nouilles sautées à la Thai	26,50 €
Côte de bœuf Simmental (1 kg pour 2 personnes) Assortiment d'accompagnements et sauce du moment	75,00 €

BOEUF D'EXCEPTION

Boeuf Japonais de race WAGYU (100gr) légumes du chef, purée truffée, Jus de veau monté au beurre	39,00 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

FROMAGES

Trilogie de fromages	7,90 €
----------------------	--------

MENU ENFANT

14,00 €

Un plat + un sirop + une boule de glace

Prix nets services compris
Prix exprimés en Euros

NOS DESSERTS FAITS MAISON

Croustillant de fraises, coulis de fruits rouge et crème fouettée	12,00 €
Citron glacé et son cœur coulant au confit de citron (Produit de notre glacier artisanal de Beynost)	12,90 €
Brioche perdue et son coulis de praline rose, glace caramel beurre salé	10,50 €
Belle salade de fruits infusés à la verveine	11,00 €
Brownie chocolat du chef, glace vanille	11,90 €
Café gourmand, très gourmand	10,50 €

MENU GOURMAND

39,00 €

ENTRÉES

Salade de poulpe à la coriandre,
tomates, huile d'olive

Ou

Carpaccio de bœuf et sa glace au chèvre frais
(glacier artisanal de Beynost)

PLATS

Ravioles tomate, basilic, mozzarella,
beurre monté au pequillos, Condiment
aux deux tomates, mangue et kiwi

Ou

Tataki d'espadon aux deux sésames,
nouilles sautées à la Thai

DESSERTS

Citron glacé et son cœur coulant au confit de
citron (Glacier artisanal de Beynost)

Ou

Brownie chocolat du chef, glace vanille

MENU EXQUIS

49,00 €

ENTRÉES

Salade gourmande, foie gras maison,
magret de canard, Barigoule d'artichaud,
haricot vert, salade

Ou

Tartare de saumon à la pomme granny smith,
citron vert, Algues Wakamé (possible en plat)

PLATS

Cuisses de Grenouilles comme en Dombes
(environ 250), pommes grenaille

Ou

Suprême de volaille à la crème de tomate et
citron confit, Basilic frais et tagliatelles fraîches

DESSERTS

Choix à la carte

Ou

Café gourmand
(supp. 2,00 €)

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX

lemomentdepartage



Nous vous accueillons

7j / 7 de 9 h à 23 h
et le Dimanche de 10 h à 17 h

PENSEZ À NOS BONS CADEAUX DISPONIBLES DE SUITE

