



Saint Nicolas de Macherin

# Vins



## BLANCS

### IGP OC Viognier Fontarèche

Languedoc - Roussillon

### Villa La Chambre d'Amour

Sud-ouest

### Luméria

Aix en Provence, Maison Côté Vignes

### Séguret

Côtes du Rhône villages

### Cuvée La Clef Des Champs

Maison côté Vignes

### Chablis

Domaine de Malandes, Bourgogne

### Pouilly Fumé

Château Langlois, Val de Loire

### Saint-Joseph

Olivier Dumaine, Côtes du Rhône

### Saint Aubin

1er cru Bergeret, Bourgogne

75 cl

21€

21€

24€

25€

27€

39€

40€

44€

55€

75 cl

22€

24€

25€

27€

27€

32€

39€

45€

45€

80€

90€

## ROUGES

### Judicieux Bordeaux AOC

Région Saint Emilion

### Luméria

Aix en Provence, Maison Côté Vignes

### Séguret

Côtes du Rhône villages

### Bourgueil cuvé Poids Plume

Domaine Marchesseau, Bourgueil

### Cuvée La Clef Des Champs

Maison côté Vignes

### Crozes Hermitage

Clémence Ph. Et. V. Jaboulet, Côtes du Rhône

### VDF J'ai Les Boules

Syrah domaine Bourbon, Beaujolais

### Chorey Les Beaune

Domaine Maldant Pauvelot, Bourgogne

### “Les larmes du Père”

Saint-Joseph, A. Paret, Côtes du Rhône

### Cornas

Ph. Et V. Jaboulet, Côtes du Rhône

### Bellissima

Côte Rotie, Louis Cheze, Côtes du Rhône

## ROSES

75 cl      1,5L

21€      40€

27€      55€

34€      70€

75 cl

50€

80€

35€

7€

## PÉTILLANTS

### Pierre Roman

Brut tradition

### Pierre Roman Grande Réserve

Blancs de blanc

### Prosecco

### Verre de Prosecco

4€

80€

35€

7€

### Vins au verre selon notre sélection

4€

Rouge : Côtes du Rhône

Blanc : Chardonnay

Rosé : Cuvé Saint-Tropez

### Nos verres de vins supérieurs

6€

Blanc et Rouge du moment

# Menu



## ENTRÉES

|  |     |
|--|-----|
| <b>Velouté du moment</b>                 | 8€  |
| Selon arrivage                           |     |
| <b>Escargots de Bourgogne x6</b>         | 10€ |
| Escargots Label Rouge au beurre persillé |     |
| <b>Oeuf mollet forestier</b>             | 10€ |
| Oeuf mollet, champignons et lardons      |     |
| <b>Petite salade composée</b>            | 6€  |
| Salade verte, oignons rouges, noix       |     |

## PLATS

|   |     |
|---|-----|
| <b>Burger Végé</b>  | 19€ |
| Steak végé, galette de pommes de terre, cheddar, salade verte avec oignons rouges et accompagnement au choix  |     |
| <b>Burger du moment</b>   |     |
| Selon l'envie du chef - prix en fonction du burger, salade verte avec oignon rouge et accompagnement au choix |     |
| <b>Gratin de raviolis aux morilles</b>  | 19€ |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Poisson du moment</b>   |       |
| Selon arrivage - Prix en fonction du poisson, salade verte avec oignons rouges et accompagnement au choix          |       |
| <b>Pièce du boucher du moment</b>  |       |
| Selon arrivage - Prix en fonction de la pièce, salade verte avec oignons rouges, accompagnement et sauces au choix |       |
| <b>Magret de Canard</b>  | 27,5€ |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Andouillette 5A*</b>  | 23€ |
| Andouillette FR, sauce moutarde, salade verte avec oignons rouges et accompagnement au choix                                 |     |
| <b>Côte de boeuf</b>   | 69€ |
| 2 personnes minimum<br>Salade verte avec oignons rouges, 1 accompagnement au choix par personne et jusqu'à 3 sauces au choix |     |

## TAPAS À PARTAGER OU PAS...

|  |     |
|--|-----|
| <b>Planche mix à partager</b>                | 9€  |
| Charcuteries et fromages selon arrivage      |     |
| 2 personnes                                  | 16€ |
| 4 personnes                                  | 15€ |
| <b>Jambon Cru</b>                            | 15€ |
| Paleca cebo 100g, cornichons                 |     |
| <b>Bol de frites à la truffe</b>             | 15€ |
| Bol de frites, parmesan et huile à la truffe |     |

## SALADES

|  |     |
|--|-----|
| <b>César</b>   | 18€ |
| Salade, tenders maison, poulet, grana padano, croutons, œufs mollets et sauce césar maison |     |
| <b>Saint Marcellin</b>   | 18€ |
| Salade, Saint marcellin fondu, lardons, oignons, noix, croutons                            |     |

## SPÉCIALITÉS

|  |     |
|--|-----|
| <b>Fondue Savoyarde</b>  | 54€ |
| Fondue savoyarde, salade, charcuteries - 2 personnes minimum   |     |
| <b>Fondue aux morilles</b>   | 64€ |
| Fondue morilles, salade, charcuteries - 2 personnes minimum  |     |
| <b>Fondue bourguignonne</b>  | 54€ |
| 2 personnes minimum<br>Salade verte avec oignons rouges, 1 accompagnement au choix par personne et jusqu'à 3 sauces au choix |     |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Camembert rôti</b>  | 25€ |
| Camembert rôti pommes de terre, salade verte et oignons rouges et charcuteries |     |

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison  
Gratin dauphinois  
Pommes de terre rôties  
Légumes du moment  
Raviole + 4€  
+ 4€ pour supplément

## SAUCES

Roquefort  
Poivre  
Crème Moutarde  
Crème de morille + 2€  
+ 2€ pour supplément

# Menu



## DESSERTS MAISON

|  |     |
|--|-----|
| <b>Panna cotta</b>   | 8€  |
| Coulis du moment   |     |
| <b>Profiteroles</b>  | 9€  |
| Glace vanille, coulis de chocolat,<br>amandes torréfiées et chantilly maison |     |
| <b>Mousse au chocolat</b>  | 8€  |
| Mousse au chocolat maison, chantilly<br>maison et amandes torréfiées         |     |
| <b>Faisselle</b>   | 6€  |
| Faisselle sucre, crème ou coulis<br>de fruits rouges                         |     |
| <b>Assiette de fromage</b>   | 8€  |
| Selon arrivage   |     |
| <b>Crème brûlée vanille</b>  | 8€  |
| Crème brûlée à la vanille  |     |
| <b>Café/Décaféiné Gourmand</b>   | 8€  |
| Café/ décaféiné et quatre<br>gourmandises du Chef                            |     |
| <b>Thé Gourmand</b>  | 10€ |
| Thé et quatre gourmandises du<br>Chef  |     |
| <b>Get Gourmand</b>  | 10€ |
| Get et quatre gourmandises du<br>Chef  |     |

## MENU ENFANTS

### JUSQU'À 12 ANS

- Sirop au choix
- Cheesburger ou tenders maison ou viande hachée
- Frites maison ou légumes du jour
- 1 boule de glace

**11€**

## GLACES

### SAVEURS

**Vanille, Chocolat, Citron, Chartreuse, Café, Fraise et Cassis**  
**Supplément chantilly maison + 1,50€**

|            |       |
|------------|-------|
| • 1 boule  | 3,00€ |
| • 2 boules | 5,00€ |
| • 3 boules | 7,00€ |

### Dame Blanche

3 boules vanilles, coulis chocolat amandes  
torréfiées et chantilly

**9,00€**

### Colonel

**10,00€**

4 cl de vodka et 3 boules citron et chantilly

### Dame Chocolat

3 boules chocolats, coulis chocolat amandes  
torréfiées et chantilly

**9,00€**

### Coupe Chartreuse

**12,00€**

Liqueur de Chartreuse, 3 boules de chartreuse  
et chantilly

# Pizzas



**UNIQUEMENT LE SOIR DU JEUDI AU DIMANCHE**

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Margarita</b>   | <b>10,00€</b> |
| Sauce tomate, mozzarella, olives                                       |               |
| <b>Margarita Jambon</b>  | <b>11,00€</b> |
| Sauce tomate, jambon, mozzarella, olives                               |               |
| <b>Reine</b>   | <b>11,50€</b> |
| Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons                    |               |
| <b>Royal</b>   | <b>12,00€</b> |
| Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œufs              |               |
| <b>Végé</b>  | <b>12,00€</b> |
| Sauce tomate, aubergines, poivrons, oignons, mozzarella                |               |
| <b>4 fromages</b>  | <b>12,50€</b> |
| Crème, mozzarella, chèvre, roquefort, grana padano                     |               |
| <b>Chèvre miel</b>   | <b>12,50€</b> |
| Crème, mozzarella, chèvre, miel, copeaux d'amandes                     |               |
| <b>Parma</b>   | <b>13,50€</b> |
| Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, grana padano                     |               |
| <b>La Clef Des Champs</b>  | <b>14,00€</b> |
| Sauce tomate, mozzarella, roquefort et chorizo                         |               |
| <b>Burger</b>  | <b>14,00€</b> |
| Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignon, cheddar, sauce burger |               |
| <b>Montagnarde</b>   | <b>14,00€</b> |
| Crème, pommes de terre, oignons, jambon cru, raclette et mozzarella    |               |
| <b>Raviole</b>   | <b>14,50€</b> |
| Crème, jambon cru, ravioles, mozzarella                                |               |

**+2 € POUR SUPPLÉMENT**

# Cocktails



## LONG DRINKS

|  |     |
|--|-----|
| <b>Spritz</b>  | 8€  |
| Apérol, prosecco, perrier et tranche d'orange                        |     |
| <b>Piña colada</b>   | 9€  |
| Rhum, purée de coco, jus d'ananas                                    |     |
| <b>Sex on the beach</b>  | 9€  |
| Vodka, jus d'orange, jus de cranberry et crème de pêche              |     |
| <b>Moscow mule (Vodka) / London Mule (Gin) / St Juan Mule (Rhum)</b> | 9€  |
| Sucre de cannes, citron vert et ginger beer                          |     |
| <b>Ti punch</b>  | 9€  |
| Rhum, citron vert, sirop de sucre                                    |     |
| <b>El diablo</b>   | 9€  |
| Tequila, ginger beer, crème de cassis, citron vert, sirop de sucre   |     |
| <b>Hugo Spritz</b>   | 10€ |
| Madame Sureau, prosecco  |     |

## SHORT DRINKS

|   |     |
|---|-----|
| <b>Cosmopolitain</b>  | 9€  |
| Vodka citron, citron vert, triple (Cointreau), jus de cranberry     |     |
| <b>Last word</b>  | 12€ |
| Chartreuse verte, London dry gin, liqueur de marasquin, citron vert |     |



## MOCKTAILS

|   |    |
|---|----|
| <b>Vanilla Colada</b>   | 7€ |
| Sirop de vanille, jus d'ananas et mangue, purée de coco                         |    |
| <b>Rose d'hiver</b>   | 7€ |
| Sirop d'hibiscus, jus de cranberry et de pamplemousse, citron vert, ginger beer |    |
| <b>Marie Claire</b>   | 9€ |
| Sirop de framboise, citron vert, jus de cranberry, Henri Marie Bourgeons de Pin |    |



# Boissons



## APERITIFS

|                                   |       |    |
|-----------------------------------|-------|----|
| <b>Ricard, Pastis 51, Casanis</b> | 2 cl  | 2€ |
| <b>Kir</b>                        | 12 cl | 4€ |
| <b>Kir Italien</b>                | 12 cl | 7€ |
| <b>Martini Blanc / Rouge</b>      | 5 cl  | 4€ |
| <b>Suze / Porto / Campari</b>     | 5 cl  | 4€ |

## SPIRITUEUX

|  |      |     |
|--|------|-----|
| <b>Bailey's / Malibu / Get 27 /</b>    | 4 cl | 5€  |
| <b>Menthe pastille / Grand Marnier</b> |      |     |
| <b>Cognac / Armagnac / Calvados</b>    | 4 cl | 6€  |
| <b>Poire / Génépi / Limoncello</b>     | 4 cl | 6€  |
| <b>Jager</b>                           | 4 cl | 7€  |
| <b>Shooter</b>                         | 2 cl | 3€  |
| <b>Plateau de shooter</b>              |      | 25€ |

## BIÈRES

| <b>BIÈRES PRESSIONS</b> | 25cl  | 50cl  | 1L  | 3,5L |
|-------------------------|-------|-------|-----|------|
| Estaminet               | 3€    | 5,50€ | 10€ | 35€  |
| Cornet                  | 4€    | 7,50€ | 14€ | 45€  |
| Bière du moment         | 4€    | 7,50€ | 14€ | 45€  |
| <b>Picon Bière</b>      | 3,40€ | 6,80€ |     |      |
| <b>Monaco / Panaché</b> | 3,00€ | 5,50€ |     |      |

| <b>BIÈRES BOUTEILLES</b> | 33cl  |
|--------------------------|-------|
| • Desperados             | 5,00€ |
| • Ambrée / Brune / IPA   | 6,50€ |
| <b>BIÈRE SANS ALCOOL</b> | 4,00€ |



## ALCOOLS 4cl

| <b>RHUM</b>        |
|--------------------|
| Captain Morgan     |
| Bacardi Blanca     |
| Havana spécial     |
| Don Papa / Barcelo |

| <b>GIN</b> |
|------------|
| Gordon's   |
| Bombay     |
| Anaë       |

| <b>VODKA</b>          |
|-----------------------|
| Sobieski +2€ Redbull  |
| Belvedere +2€ Redbull |

| <b>WHISKY</b>          |
|------------------------|
| Clan Campbell          |
| Jack Daniel's / Chivas |
| Nikka Barrel           |

## CHARTREUSES 4cl

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| <b>Chartreuse Verte</b> | 8€  |
| <b>Chartreuse Jaune</b> | 8€  |
| <b>1605</b>             | 10€ |
| <b>MOF</b>              | 10€ |
| <b>147</b>              | 11€ |
| <b>9ème</b>             | 12€ |
| <b>VEP Verte</b>        | 17€ |
| <b>VEP Jaune</b>        | 17€ |



# Boissons



## BOISSONS FRAICHES

**Boissons 25 cl** 3,20€

Ice Tea

Orangina

Schweppes (Tonic et Agrumes)

Limonade

Granini

**Boissons 33 cl** 3,50€

Coca-Cola / zéro / Cherry

Perrier

**Sirop** 2,00€

**Diabolo** 3,00€

**Red Bull** 3,00€

**Henri Marie** 5,50€

- Bourgeon de pin, myrtille
- Feuille de menthe, verveine, citron vert
- Racine de gentiane, baie de genièvre
- Fleur de sureau, sève de bouleau, framboise
- Noix verte, miel de tilleul

**EAUX MINERALES** 50 cl 1L

Evian 3,90€ 5,90€

San Pellegrino 3,80€ 5,80€

## BOISSONS CHAUDES

**Expresso, Déca** 1,60€

**Allongé** 1,70€

**Noisette** 1,70€

**Double expresso** 3,00€

**Grand Crème** 3,00€

**Cappuccino** 3,70€

**Café viennois** 3,70€

**Chocolat viennois** 3,70€

**Chocolat chaud** 3,20€

**Thé - Infusion** 3,00€



# Menu du Jour



**UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF  
JOUR FÉRIÉ**

- Entrée + Plat + Dessert + Verre de vin ou sirop + Café      **19,50€**
- Plat Seul      **15,00€**
- Entrée + Plat + Café      **17,00€**
- Plat + Dessert + Café      **17,00€**



# Horaires Hiver

LUNDI : Fermé

MARDI : Fermé

MERCREDI : 8h30-00h30

JEUDI : 8h30-00h30

VENDREDI : 8h30 - 00h30

SAMEDI : 8h30-00h30

DIMANCHE : 8h30-00h30



# Horaires Hiver

## MIDI

12H00 - 14H00

## SOIR

19H00 - 21H30