



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€

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

75 cl

22€

24€

25€

27€

27€

32€

39€

45€

45€

80€

90€

ROSES

75 cl

1,5L

Méditerranée

IGP Méditerranée

Cuvée Clef des Champs

Maison côté vignes

Minuty le M

Côtes de Provence

21€

27€

34€

40€

55€

70€

PÉTILLANTS

Pierre Roman

Brut tradition

Pierre Roman Grande Réserve

Blancs de blanc

Prosecco

Verre de Prosecco

75 cl

50€

80€

35€

7€

**Verre de rosé
sans alcool**

3€

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

Velouté du moment

Selon arrivage

8€

Escargots de Bourgogne x6

Escargots Label Rouge au beurre persillé

10€

♥ Oeuf mollet forestier

Oeuf mollet, champignons et lardons

10€

Petite salade composée

Salade verte, oignons rouges, noix

6€

PLATS

Burger Végé

Steak végété, galette de pommes de terre, cheddar, salade verte avec oignons rouges et accompagnement au choix

19€

Burger du moment

Selon l'envie du chef - prix en fonction du burger, salade verte avec oignon rouge et accompagnement au choix

♥ Gratin de ravioles aux morilles

Salade verte avec oignons rouges

19€

Poisson du moment

Selon arrivage - Prix en fonction du poisson, salade verte avec oignons rouges et accompagnement au choix

🇫🇷 Pièce du boucher du moment

Selon arrivage - Prix en fonction de la pièce, salade verte avec oignons rouges, accompagnement et sauces au choix

Magret de Canard

Canard 300g, salade verte avec oignons rouges, accompagnement et sauce au choix

27,5€

🇫🇷 Andouillette 5A*

Andouillette FR, sauce moutarde, salade verte avec oignons rouges et accompagnement au choix

23€

🇫🇷 Côte de boeuf

2 personnes minimum
Salade verte avec oignons rouges, 1 accompagnement au choix par personne et jusqu'à 3 sauces au choix

69€

TAPAS À PARTAGER OU PAS...

Planche mix à partager

Charcuteries et fromages selon arrivage
2 personnes 9€
4 personnes 16€

Jambon Cru

Paleca cebo 100g, cornichons

15€

♥ Bol de frites à la truffe

Bol de frites, parmesan et huile à la truffe

15€

SALADES

César

Salade, tenders maison, poulet, grana padano, croutons, œufs mollets et sauce césar maison

18€

♥ Saint Marcellin

Salade, Saint marcellin fondu, lardons, oignons, noix, croutons

18€

SPÉCIALITÉS

Fondue Savoyarde

Fondue savoyarde, salade, charcuteries - 2 personnes minimum

54€

Fondue aux morilles

Fondue morilles, salade, charcuteries - 2 personnes minimum

64€

Fondue bourguignonne

2 personnes minimum
Salade verte avec oignons rouges, 1 accompagnement au choix par personne et jusqu'à 3 sauces au choix

54€

Camembert rôti

Camembert rôti pommes de terre, salade verte et oignons rouges et charcuteries

25€

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

Panna cotta

Coulis du moment

8€

♥ Profiteroles

Glace vanille, coulis de chocolat, amandes torréfiées et chantilly maison

9€

Mousse au chocolat

Mousse au chocolat maison, chantilly maison et amandes torréfiées

8€

Faisselle

Faisselle sucre, crème ou coulis de fruits rouges

6€

Assiette de fromage

Selon arrivage

8€

Crème brûlée vanille

Crème brûlée à la vanille

8€

Café/Décaféiné Gourmand

Café/ décaféiné et quatre gourmandises du Chef

8€

Thé Gourmand

Thé et quatre gourmandises du Chef

10€

Get Gourmand

Get et quatre gourmandises du Chef

10€

MENU ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

- Sirop au choix
- Cheeseburger 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

4 cl de vodka et 3 boules citron et chantilly

10,00€

Dame Chocolat

3 boules chocolats, coulis chocolat amandes torréfiées et chantilly

9,00€

Coupe Chartreuse

Liqueur de Chartreuse, 3 boules de chartreuse et chantilly

12,00€

Pizzas



UNIQUEMENT LE SOIR DU JEUDI AU DIMANCHE

Margarita

Sauce tomate, mozzarella, olives

10,00€

Margarita Jambon

Sauce tomate, jambon, mozzarella, olives

11,00€

Reine

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons

11,50€

Royal

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œufs

12,00€

Végé

Sauce tomate, aubergines, poivrons, oignons, mozzarella

12,00€

4 fromages

Crème, mozzarella, chèvre, roquefort, grana padano

12,50€

Chèvre miel

Crème, mozzarella, chèvre, miel, copeaux d'amandes

12,50€

Parma

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, grana padano

13,50€

La Clef Des Champs

Sauce tomate, mozzarella, roquefort et chorizo

14,00€

Burger

Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignon, cheddar, sauce burger

14,00€

Montagnarde

Crème, pommes de terre, oignons, jambon cru, raclette et mozzarella

14,00€

Raviole

Crème, jambon cru, ravioles, mozzarella

14,50€

+2 € POUR SUPPLÉMENT

Cocktails



LONG DRINKS

Spritz

Apéritif, prosecco, perrier et tranche d'orange

Piña colada

Rhum, purée de coco, jus d'ananas

Sex on the beach

Vodka, jus d'orange, jus de cranberry et crème de pêche

Moscow mule (Vodka) / London Mule (Gin) / St Juan Mule (Rhum)

Sucre de cannes, citron vert et ginger beer

Ti punch

Rhum, citron vert, sirop de sucre

El diablo

Tequila, ginger beer, crème de cassis, citron vert, sirop de sucre

Hugo Spritz

Madame Sureau, prosecco

8€

9€

9€

9€

9€

9€

10€

SHORT DRINKS

Cosmopolitain

Vodka citron, citron vert, triple (Cointreau), jus de cranberry

Last word

Chartreuse verte, London dry gin, liqueur de marasquin, citron vert

9€

12€



MOCKTAILS

Vanilla Colada

Sirop de vanille, jus d'ananas et mangue, purée de coco

Rose d'hiver

Sirop d'hibiscus, jus de cranberry et de pamplemousse, citron vert, ginger beer

Marie Claire

Sirop de framboise, citron vert, jus de cranberry, Henri Marie Bourgeons de Pin

7€

7€

9€



Boissons



APERITIFS

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

SPIRITUEUX

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

BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS	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€

Picon Bière	3,40€	6,80€
Monaco / Panaché	3,00€	5,50€

BIÈRES BOUTEILLES	33cl
• Desperados	5,00€
• Ambrée / Brune / IPA	6,50€

BIÈRE SANS ALCOOL	4,00€
-------------------	-------

ALCOOLS

4cl

RHUM	
Captain Morgan	5,00€
Bacardi Blanca	6,00€
Havana spécial	7,00€
Don Papa / Barcelo	10,00€

GIN	
Gordon's	5,00€
Bombay	7,00€
Ana�	10,00€

VODKA	
Sobieski +2� Redbull	5,00€
Belvedere +2� Redbull	9,00€

WHISKY	
Clan Campbell	5,00€
Jack Daniel's / Chivas	8,00€
Nikka Barrel	10,00€

CHARTREUSES

4cl

Chartreuse Verte	8€
Chartreuse Jaune	8€
1605	10€
MOF	10€
147	11€
9�me	12€
VEP Verte	17€
VEP Jaune	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

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€



EAUX MINERALES 50 cl 1L

Evian 3,90€ 5,90€

San Pellegrino 3,80€ 5,80€

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