



SOFTS

Coca / Coca zéro 33cl	6€
Diabolo	5€
Sirop à l'eau	3,5€
Jus de fruits/ Infusion Patrick Font 25cl	6,5€
Tomate, Abricot, Pêche de vigne, Passion-menthe	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,5€
Ristretto	2,5€
Double espresso	5€
Allongé	3€
Décaféiné	2.50€
Cappuccino	4.5€
Chocolat chaud	4€
Café crème	4€
Thé / Infusion	4€

EAUX MINÉRALES

Purezza 75cl (Plate ou pétillante)	3€
------------------------------------	----



Le
temps
est
venu!

Table
gourmande

LE TEMPS EST VENU... DE SAVOURER



Chez nous, on ne sert pas seulement des plats ou des verres : on vous offre une **parenthèse gourmande**, dans un lieu **chaleureux et intimiste**.

Nicolas Michel, chef passionné et engagé, imagine une **cuisine gastronomique de saison**, vivante et où le **fait maison** est une évidence.

Aux côtés de Nicolas, **Stéphane Ogier**, vigneron de renom, apporte son univers et son exigence.

Ses cuvées soigneusement sélectionnées accompagnent la carte, pensées pour sublimer les accords mets-vins.

UN LIEU A VIVRE, UN LIEU A PARTAGER



Le Temps est Venu, c'est aussi un endroit idéal pour vos **événements privés** :

Anniversaires, repas entre amis, entreprises, séminaires...

Privatisable, sur-mesure, et toujours fait avec cœur.

Contactez-nous pour plus d'infos !

« Il est grand temps de rallumer les étoiles. » - Apollinaire

ALCOOLS

CHARTREUSE

4cl

Chartreuse du 9^{ème} centenaire

18€

Chartreuse Mof

15€

Chartreuse Elixir

18€

Genepi des Chartreux

12€

WHISKY

4cl

Whisky japonais Nikka

12€

Whisky Chenaie (Fine)

13€

Whisky Chenaie 3 ans Affinage Fut de vin rouge Single Malt

14€

Whisky 3 ans Affinage Fut de Vin blanc Single Malt

14€

Whisky Orcines Berrines

15€

TAPAS À PARTAGER

La planchette de saucisson de la ferme du Pelosset	6€
Notre terrine de campagne, pickles beurre de cornichons	12€
Le croque toasté au jambon, cheddar et beurre	12€
Assiette de jambon Mangalica Affiné 20 mois	20€

APÉRITIFS

Ricard	4€
Campari	5,5€
Suze	5,5€
Martini Blanc ou rouge	5,5€
Kir : Cassis, mûres, Pêches	9€
Communard	9€

BIÈRES

Bouteille (Brasserie Dulion) 7,5€

- Blonde Neipa (Pêche) Arômatique
- Blanche (Avoine) Délicate et rafraîchissante
- Session IPA ou IPA Gourmande et équilibrée

VINS AU VERRE DU MOMENT

BLANCS 12cl

AOC Côtes du Rhône « Le Temps est Venu » 2024	8,5€
<i>Stéphane Ogier - 2023 (Marsanne, Roussanne, Viognier)</i>	
IGP Yonne , Louis Moreau (Chardonnay) 2022	8,5€
IGP Sauvignon Blanc 2022 Eric Louis	8,5€
<i>2022 - Grenache Blanc, Muscat</i>	

ROUGES 12cl

AOC Côtes Du Rhône Création Lombard Syrah	8,5€
AOC Côtes Du Rhône « Le Temps est Venu »	8,5€
<i>Stéphane Ogier - 2023 – Grenache, Syrah</i>	
AOC Côtes Du Rhône « Rive Droite » Grenache (Gard)	8,5€
<i>Luc Baudet</i>	

ROSÉ 12cl

AOP Pays D'oc « La Perle des Anges »	7€
--------------------------------------	----

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Reserve Brut Jamart	15€
--	-----

Carte des vins complète à disposition sur demande

ALCOOLS

DIGESTIFS

4cl

Get 27	7€
Limoncello	7€
Verveine du lyonnais « Nalin »	12€
Verre CBV Ramos Pinto	12€
Menthe poivrée Jacoulot	12€
Cognac planat 10ans	14€
Rhum Arrangé	7,5€
Parce Rhum 12ans	15€

LIQUEUR

4cl

Liqueur la Gauloise classique	12€
Liqueur la Gauloise 3 ans de Barrique	14€
Liqueur Noce Royale	15€
L'Abricot J-Marc Roulot	15€
Menthe poivrée Jacoulot	12€
Liqueur du Forez	14€

COCKTAILS

LE SCORSESE :

10€

Suze, Schweppes Agrumes, citron vert

MOJITO :

10€

Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, limonade

PORNSTAR MARTINI :

10€

Vodka infusé à la vanille, jus d'ananas, purée de passion, Prosecco, zeste de citron vert

GIN TONIC :

10€

Gin tonic, Schweppes tonic

THE SPRITZ :

10€

Campari, Prosecco, tonic

SPRITZCELLO :

10€

Limoncello de Menton, jus de citron, eau gazeuse, Prosecco

LES VIGNES DU VENT :

10€

Rosé, Rhum Ambré, Prosecco, jus de pamplemousse

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO :

8€

Limonade, sucre roux, citron vert, menthe

VIRGIN PIÑA COLADA :

8€

Jus d'ananas, boule de coco

MOCKTAIL FRAICHEUR

8€