

Boissons | Cocktails

Les Cocktails 33cl

Mojito – Citron vert, menthe fraîche, Rhum, Perrier	9.50	Virgin Mojito – Citron vert, Menthe, Perrier	7.50
Piña Colada – Jus d'ananas, Crème de Coco, Rhum	9.50	Virgin colada – Jus d'ananas, Crème de Coco	7.50
Sex on the Beach – Jus Cranberry & Ananas, Vodka, Crème de Pêche	9.50	Spritz – Apérol, Prosecco, Perrier	9.50

Nos Alcools

Kir Blanc 12cl	4.50
Kir Crémant de Bourgogne 12cl	6.00
Martini Bianco, Rosso 8cl	5.00
Ricard, Pastis 4cl	4.50
Whisky, Gin, Vodka, Rhum 4cl	7.00
Supplément Soda 33cl	2.50
Digestifs et Grande Réserve 4cl	de 8.00 à 14.50

Les Bières

<u>En pression</u>	<u>Galopin</u>	<u>Le Demi</u>	<u>50cl</u>
Peroni	2.50	4.00	8.00
Stephanus	3.50	4.90	9.50
Monaco / Panaché	-	4.50	8.50
Picon Bière	-	4.50	8.50

Nos Vins

<u>Au pichet</u>	<u>15 cl Verre</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Côte du Rhône Rouge	4.50	7.00	14.00
Chardonnay Blanc	4.50	7.00	14.00
Pays d'Oc Rosé	4.50	7.00	14.00
<u>Rouge</u>	<u>Verre</u>	<u>Bout.</u>	
Morgon	6.00	32.00	
Côte du Rhône Bio	5.50	29.00	
Croze Hermitage	6.50	38.00	
Bordeau	7.50	42.00	
<u>Blanc</u>	<u>Verre</u>	<u>Bout.</u>	
Haute Cote De Beaune	6.00	32.00	
Uby Tortue (Moëlleux)	6.00	32.00	
Viognier	5.50	29.00	
<u>Rosé</u>	<u>Verre</u>	<u>Bout.</u>	
Estandon	5.00	29.00	

Les Boissons Fraîches

Coca Cola / Cola Zéro 33cl	4.20
Ice Tea Pêche 33cl	3.70
Limonade 33cl	2.80
Diabolo 33cl	3.20
Orangina 33cl	4.20
Schweppes Indian Tonic 25cl	4.20
Schweppes Agrumes 25cl	4.20
Jus et nectars de fruits 25cl	3.90
<i>Ananas, Pomme, Abricot, Orange, Fraise, ACE, Poire, Tomate</i>	

Nos Eaux Minérales

Perrier 33 cl	4.20
Vittel 25 cl	2.20
Supplément tranche de citron	+0.20
Supplément sirop	+0.50
San Pellegrino ½L	3.90
San Pellegrino 1L	5.90
Vittel ½L	3.90
Vittel 1L	5.90

Les Boissons Chaudes

Café expresso	2.00
Double expresso	3.50
Grand crème	3.80
Cappuccino	2.80
Chocolat chaud	3.50
Thé, infusion	3.00

Fromages | Glaces | Desserts Maison

Faisselle à la Crème – Nature, Sucre ou Coulis de fruits rouges	6.50
Saint-Marcellin entier	7.50
Tarte Tatin	7.50
Crème brûlée Vanillée	7.00
Panna Cotta Vanillée Fruits rouges	6.50
Coulant au Chocolat	7.00
Café ou Thé gourmand – Avec son trio de petits desserts	8.90
Dessert du Jour	6.50
Coupe 2 boules (Chocolat, Vanille, Pistache, Rhum-Raisin, Café, Menthe-Chocolat, Caramel Beurre Salé, Citron, Cassis, Fraise, Coco, Mandarine)	6.00
Suppléments – Chantilly, Caramel, Sauce chocolat, Coulis de fruits rouges, Sauce Café	+1.50

Entrées 🍷 | Salades | Assiettes Fraîcheur

Burrata Pesto Vert 🍷 – Burrata crémeuse et son Pesto de Basilic aux Amandes et Herbes Fraîches	12.90
Gravlax de Saumon 🍷 – Gravlax de Saumon ou de Truite selon arrivage, mariné à l'huile d'Olive Citron, Baies roses et Herbes fraîches	13.90
Carpaccio de Bœuf 🍷 – Carpaccio de Bœuf Mariné, Fait Maison, Copeaux de Grana Padano, Pesto Vert	13.50
Planche Campagnarde à Partager – Pâté croûte, Jambon Blanc, Jambon Italien Speck, Saucisson sec, Beurre, Cornichons	16.90
Salade Lyonnaise – Lardons fumés, Croûtons déglacés au vinaigre de framboise, Œuf Poché	16.90
Salade César – Poulet croustillant, Croûtons, Œuf dur, Copeaux de Fromage, Sauce Maison, Salade, Tomates, Concombres, Oignons	15.90
Salade Océane – Saumon Gravlax, Cabillaud Pané, Œuf dur, Copeaux de Fromage, Sauce Maison Salade, Tomates, Concombres, Oignons	17.50
Tartare de Saumon Avocat – Saumon Mariné Maison, Aneth, Echalote, Crème d'Avocat, Sauce Cocktail, Frites Salade Verte	20.50
Grand Carpaccio de Bœuf Burrata ❤️ – Fait Maison finement au couteau, Pesto Vert, Mozzarella Burrata, Grana Padano, Tomates Confites, Frites & Salade	21.50
Tartare de Bœuf Pur Tradition – Viande de Bœuf hachée couteau maison, préparée par nos soins, Sauce Tartare, Frites & Salade	18.90
Grand Carpaccio de Saumon semi-mariné Burrata ❤️ – Carpaccio de Saumon mariné au Citron, Huile d'Olive, Aneth, Baies Roses, Mozzarella Burrata, Frites, Salade	22.50

Viandes | Poissons | Ravioles | Moules

Burger Fermier – Steak haché VBF 150g, Lard, Cheddar, Tome, tomate, Oignons, Sauce Maison, Frites & Salade	17.90
Noix d'Entrecôte Angus – Noix d'Entrecôte, env. 250g, Grillée sur Plancha, Sauce au Choix, Frites & Salade	23.90
Bavette de Bœuf à la Plancha – Bavette de Bœuf, env. 220g, Grillée sur Plancha, Sauce Echalote, Frites & Salade	18.90
Fish & Chips – Filet de cabillaud pané, Sauce Cocktail, Frites & Salade	18.50
Wok du Pêcheur – Saumon, Gambas, Filet de Dorade, Légumes Wok, Sauce Soja	21.50
Ravioles Lyonnaises – Ravioles iséroises, Sauce Crème, Lard, Saint Marcellin, Gratinées au four, Salade	19.90
Ravioles Homard ❤️ – Ravioles iséroises, Demi-Homard, Sauce Homardine, Gratinées au four, Salade	24.90
Les Moules Marinières – Moules, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	15.50
Les Moules au Roquefort – Moules à la Crème de Roquefort, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	16.90
Les Moules Poulette – Moules à la Crème, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	16.50

Menu de la Ferme

Seul 13.90 | Formule 18.90 | Complet 21.90

Du mardi au samedi, midi uniquement

Pâté croûte Richelieu ou Gravelax de
Saumon ou truite selon arrivage

Grillade de bœuf ou Plat du Jour

Fromage blanc, demi Saint-Marcelin ou
dessert du jour



Menu du Petit Fermier (12 ans max.)

12.50

Sirop à l'eau + Plat + 1 Boule de glace

Nuggets de poulet, Beignets de calamar,
Hamburger enfant, Mini Fish & Chips

Prix net en Euro

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé | Mangez cinq Fruits et Légumes par Jour