

Les entrées

Burrata crémeuse, Tomate cœur de bœuf, pesto Maison	13€
Petite Friture de Joëls, Aïoli & citron	9€
Salade du Chef, Jambon Serrano, billes de mozzarella, Tomates cerise, melon & crème balsamique	13€
Tartare de bœuf préparé par nos soins, Aromates & condiments	15€
Tataki de thon, Sésame torréfié, crème de wasabi, gingembre & citronnelle	14€
Gaspacho de petits pois à la menthe, Fromage frais comme une canut	13€

Les poissons

Pavé de Sandre, Rôti sur peau, beurre citronné, légumes croquants	23€
Daurade royale, Grillée à la plancha & son huile vierge	24€
L'arrivage de la pêche, Sélectionné par le Chef	23€
Nos grenouilles, Persillées comme en Dombes & gratin dauphinois	30€
Risotto de gambas, Curry, lait de coco & parmigiano	24€

Les viandes

Pluma de cochon ibérique marinée, Crème de chorizo	23€
Ris de veau, Cuisinés à la crème d'Étrez	27€
Tournedos de bœuf, Sauce béarnaise & pomme purée légère	26€
Magret de canard, Miel & romarin	25€

LA CARTE



MENU BORD DE SAÔNE



Entrée

Petite Friture de Joëls,
Aïoli & citron

ou

Gaspacho de petits pois à la menthe,
Fromage frais comme une canut

ou

Salade du Chef,
Jambon Serrano, billes de mozzarella,
Tomates cerise, melon & crème balsamique

Plat

L'arrivage de la pêche,
Sélectionné par le Chef

ou

Risotto de gambas,
Curry, lait de coco & parmigiano

ou

Pluma de cochon ibérique marinée,
Crème de chorizo

Dessert

Fromages secs de nos régions

ou

Fromage blanc à la crème d'Étрез, coulis Maison

ou

Dessert au choix à l'ardoise

Menu complet avec fromage & dessert 43€

MENU

43€

L'EAU DOUCE

Entrée
à la carte au choix

Plat
à la carte au choix

Fromage blanc à la crème d'Étrez, coulis maison

ou

Fromages secs de nos régions

ou

Cervelle de canut du Chef

ou

Dessert au choix à l'ardoise

*Menu complet
avec fromage & dessert 47€*

Menu du jour

Uniquement le midi en semaine
(hors jours fériés)

Plat du jour	15,50€
Entrée & Plat du jour ou Plat du jour & Dessert	17,50€
Entrée, Plat du jour & Dessert	19,50€

Pour nos petits convives

(jusqu'à 12 ans)

Petit marin d'eau douce 11€

Jus d'orange, pomme, ananas ou sirop

Filets de poulet panés ou friture, frites

Glace au choix ou salade de fruit ou
faisselle

Petit gourmet d'eau douce 15€

Jus d'orange, pomme, ananas ou sirop

Au choix poisson ou viande (taille adaptée)

Glace au choix ou salade de fruit ou faisselle

Pour un moment de partage

Corbeille de friture - 9€

Planche de Charcuterie - 18€

Planche de Fromages - 18€

Planche du chef - 20€

Assortiment Charcuterie / Fromages - 20€

La goutte pétillante

Coca - Coca Zéro - Coca Cherry - 25cl - 3,90€

Orangina - 33cl - 3,90€

Schweppes - 33cl - 3,90€

Schweppes agrumes - 33cl - 3,90€

Limonade - 33cl - 3€

Diabolo au choix - 33cl - 3,30€

Bière sans Alcool - 33cl - 3,90€

Perrier - 33cl - 3,90€

1/2 Badoit - 50cl - 4€

Badoit - 1l - 5,50€

1/2 San Pellegrino - 50cl - 5€

San Pellegrino - 1l - 6,50€

L'eau tranquille

Fuzetea - 33cl - 3,90€

Jus de fruit au choix Patrick Font - 25cl - 4,50€

Pomme-ramboise, Pamplemousse Corse, Abricot,

Tomate, Pêche jaune, Fraise, Poire

Sirop au choix - 33cl - 2,50€

1/2 Evian - 50cl - 3,60€

Evian - 1l - 4,90€



L'eau monte

- ♥ Apéritif Maison - 25cl - 7,50€
- 🔥 L'Eaudace Spritz - 25cl - 8,50€
- Kir - 12cl - 3,90€
- Kir pétillant - 12cl - 6,50€
- Coupe de Crémant - 12cl - 6,50€
- Coupe de Champagne - 12cl - 8,50€

Eau soleil

- Ricard - 2cl - 2,50€
- Pastis 51 - 2cl - 2,50€
- Martini blanc - 5cl - 4,50€
- Martini rouge - 5cl - 4,50€
- Porto blanc - 5cl - 4,50€
- Porto rouge - 5cl - 4,50€
- Muscat de Rivesaltes - 5cl - 5€

La bulle festive

Blanc de blanc brut Veuve de Lalande - 75cl - 27€

Vin mousseux à la bouche souple et fraîche et aux arômes de fleurs blanches.

Champagne R de Ruinart - 75cl - 80€

Ce champagne où tout n'est que fraîcheur et équilibre,

Ruinart de grande élégance pour vos meilleurs moments !

Champagne Daniel Pétré & Fils - 75cl - 65€

Parfait en apéritif, élégance et délicatesse, un classique de très grande qualité.



L'eau se mélange

Mojito - 25cl - 8,50€

Mojito fraise - 25cl - 8,50€

Mojito passion - 25cl - 8,50€

Piña Colada - 25cl - 8,50€

Cuba Libre - 25cl - 8,50€

Spritz - 25cl - 8,50€

Americano - 25cl - 8,50€

L'eau des îles

Gold of Mauritius Ile Maurice - 4cl - 9€

Don Papa Philippines - 4cl - 9€

Vanûa Fidji Iles Fidji - 4cl - 9€

Bumbu La Barbade - 4cl - 8€

Compagnie des Indes Caraïbes - 4cl - 8€

Black Tears Dry Spiced Cuba- 4cl - 8€

El Dorado 8 ans - 4cl - 9€

Diplomático Venezuela - 4cl - 8€

Diplomático Selección de Familia Venezuela - 4cl - 9€

L'eau spiritueuse

P&M Corse Single Malt - 4cl - 9€

Bellevoys France Triple Malt- 4cl - 10€

The Balvenie 12 ans Ecosse Single Malt - 4cl - 10€

La Sauzaie Français Single Malt - 4cl - 9€

Lagavulin 16 ans Ecosse Single Malt - 4cl - 11€

Koudeta Ecosse Blended Scotch - 4cl - 9€

Four Roses Amérique Bourbon - 4cl - 8€

Jack Daniel's Amérique Tennessee Whisky - 4cl - 9€

Aberlour 12 ans Royaume-Uni Single Malt - 4cl - 10€

Jameson Irlande - 4cl - 8€

Rozelieures France Single Estate - 4cl - 9€

Bookmaker Ecosse Blended - 4 cl - 9€

Cohobé Français Single Malt - 4 cl - 10€

The Glenturret Ecosse Triple wood - 4 cl - 10€



L'eau et le malt

Desperados - 33cl - 4,90€

Bière blonde Tigre Bock

25cl - 3,90€ / 50cl - 6,90€

Bière blanche 1664

25cl - 4,20€ / 50cl - 7,50€

Picon bière / Demi sirop / Monaco

25cl - 4,20€ / 50cl - 7,50€

L'eau de vie

Gin - 4cl - 7€

Get 31 - 4cl - 5€

Get 27 - 4cl - 5€

Poire - 4cl - 8€

Vodka - 4cl - 7€

Cognac - 4cl - 8€

Génépi - 4cl - 8€

Armagnac - 4cl - 8€

Elixir Coiron vert - 4cl - 7€

Elixir Coiron jaune - 4cl - 7€

Chartreuse verte - 4cl - 8€

Chartreuse jaune - 4cl - 8€

Pagès menthe poivrée - 4cl - 5,50€

Jacoulot lemon - 4cl - 6,50€

Jacoulot menthe poivrée - 4cl - 6,50€

Jacoulot prunelle - 4cl - 8€

Eau de Grenouille - 4cl - 6,50€

Liqueur Noces Royales - 4cl - 8€

Marc de Bourgogne Jacoulot - 4cl - 8€

L'eau chaude

Café / Décaféiné - 2,20€ / Double café - 3,90€

Café noisette / Café Petit Crème - 2,50€

Cappuccino - 4,50€

Thé ou Infusion au choix - 3,50€





Nos vins rouges

Beaujolais



Beaujolais-Lancié Domaine des Nugues AOP 2023 - 75cl - 26€

La pure expression d'un grand terroir ! La commune de Lancié est située au coeur des crus Morgon, Fleurie et Moulin-à-vent.

Chénas Domaine des Michelons AOC 2023 - 75cl - 29€

Grand terroir pour un grand Chénas ! Une finale persistante sur les épices et une belle rondeur !

Moulin-à-Vent Très vieilles vignes Domaine Anita AOC 2023 – 75cl – 33€

Superbe cuvée, un nez frais et gourmand et des tanins d'une grande finesse.

Chiroubles Domaine Rivière AOC 2023 - 75cl - 30€

Vin doté d'une grande élégance, bouche franche et gourmande, tanins soyeux.

Morgon Vignoble Chatelet AOC 2022 - 75cl - 29€

Millésime aux tanins bien présents, un équilibre harmonieux avec de belles notes de fruits rouges, un vin coup de cœur !

Morgon Vieilles Vignes Grand Cras Domaine Laurent Gauthier AOC 2023

37,5cl - 20€ / 75cl - 30€

Un vin tout en rondeur, velouté avec ses arômes de fraise et de cerises, à déguster sur ses jeunes années, idéal sur une viande.

Morgon Côte du Py famille Jonchet AOC 2022 - 75cl - 32€

Toute la typicité d'un grand Morgon! Bouche tendre et tanins élégants pour ce vin charnu, floral et fruité.

Régnié Les Bois Domaine Ruet AOP 2021/2022 - 37,5cl - 20€ / 75cl - 30€

100% Gamay, un vin souple, équilibré, et racé par son terroir.

Brouilly Sarah Perrusset AOP 2024 - 75cl - 30€

Une belle robe rouge, nez frais évoquant les fruits rouges bien mûrs. Un vin coup de cœur !



Vallée du Rhône



Saint-Joseph Domaine François Grenier AOP 2024 - 37,5cl - 26€ / 75cl - 42€

La Syrah dans son excellence pour des tanins fins et droits,
idéal sur viandes et fromages, une pépite !

Crozes-Hermitage Domaine Jean Esprit AOC 2024 - 37,5cl - 25€ / 75cl - 40€

Vin léger, souple et facile à boire. Aux arômes gourmands de groseille et de cassis,
accompagnera à merveille apéritif et viandes.

Rasteau Vieilles Vignes Domaine Grand Nicolet AOC 2019 - 75cl - 33€

Un joli cru du Rhône Sud qui flattera vos papilles par sa générosité
et ses tanins tendres et fondus dans le fruit.

Vacqueyras Domaine Fontavin AOC 2024 - 75cl - 40€

La puissance des Côtes du Rhône méridionales avec la fraîcheur
de la syrah, pour un vin qui magnifiera vos viandes !

Côtes-du-Rhône Plan de Dieu Camille Cayran AOP 2024 - 75cl - 25€

Arômes de fruits rouges bien mûrs pour une bouche ample, soyeuse,
et des tanins fondus.

Gigondas réserve Mont-Redon AOC 2021 - 75cl - 49€

Dominante de fruits rouges, de garrigue et d'épices.
Un vin haut niveau, à découvrir d'urgence !

Côtes Du Vivarais Domaine Gallety AOP 2021/2022 - 75cl - 39€

Un coup de cœur de l'équipage, parfait assemblage grenache/syrah
pour une belle élégance tout en arôme et en générosité.

Cornas Les Terre Brûlées JL Colombo AOC 2022 - 75cl - 55€

Un vin épicié, opulent, avec de beaux tanins, puissants mais fondus.

Côte-Rôtie Sybarine Famille Garon AOP 2023 - 75cl - 85€

Un vin élégant, à la fois intense et raffiné,
qui exprime parfaitement le terroir de la Côte Rôtie



Vallée de la Loire



Sancerre Domaine Paul Cherrier AOC 2021/2023 - 37,5cl - 24€ / 75cl - 39€

Se distingue par sa fraîcheur, sa légèreté et sa complexité, offrant un excellent moment de dégustation pour les amateurs de Pinot Noir.



Bourgogne

Santenay Domaine Regnaudot AOC 2023 - 75cl - 46€

Un vin bien rond, superbe équilibre entre fruits et tanins !

**Chorey-Les-Beaune Les Bons Ores Domaine Maratray-Dubreuil
AOC 2024 - 75cl - 47€**

Millésime 2024 exceptionnel pour ce rouge de Bourgogne charnu et rond, délicieux avec nos viandes.

Gevrey-Chambertin Domaine Marchand-Grillot AOC 2022 - 75cl - 89€

Faisant honneur à son village, ce Gevrey-Chambertin est construit sur un fruité alliant framboise et cerise. Tanins généreux et très belle finesse.

Mercurey Champ Ladoy Domaine de Belleville AOC 2022 - 75cl - 52€

En bouche, l'attaque ronde et fruitée se poursuit sur des notes de fruits rouges mûrs, pour une belle longueur et une agréable finale sur les épices.

Givry Domaine Chofflet AOP 2023 - 75cl - 53€

Le Givry qu'il vous faut ! 100% Pinot noir, une sélection parcellaire d'exception.



Languedoc-Roussillon



Pic Saint-Loup 3ème mi-temps Domaine Saint-Daumary AOP 2023 - 75cl - 40€

Un vin sur le fruit, une cuvée plaisir facile à boire !

Corbières Château de Mandirac AOP 2024 - 75cl - 30€

Sublimez vos viandes avec ce beau Corbières intense et tout en fraîcheur !

Provence



Bandol Tarente Moulin de la Roque AOP 2019 - 75cl - 39€

Révèle l'âme ensoleillée de la Provence dans chaque gorgée, avec sa robe profonde et ses arômes envoûtants. Une belle découverte !

**Nous vous proposons également une sélection de vin
au verre de différentes régions, renseignez-vous
auprès de notre équipage !**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. En cas de rupture sur un millésime, il sera directement remplacé par le suivant, merci de votre compréhension.





Nos vins blancs

Vallée du Rhône



Viognier Domaine Montine AOC 2024 - 75cl - 31€

Coup de cœur pour ce 100% viognier, sec et très aromatique !
Élégance et fraîcheur des fruits à chair blanche, et un fini beurré parfaitement intégré !

Cairanne Argile blanche Boutinot AOP 2024 - 75 cl - 34€

Une subtile complexité pour ce vin blanc aux raisins bien mûrs qui proviennent des vignobles ensoleillés de l'appellation Cairanne avec leur terroir unique !

Crozes-Hermitage Domaine Julien Pilon AOC 2023 - 75cl - 43 €

Tout le savoir-faire de ce vigneron renommé de la Vallée du Rhône nord !!

Saint-Joseph cuvée Granit Domaine Verzier AOP 2024 - 75cl - 43€

Un pur bonheur pour des épcuriens que ce Saint-Joseph blanc.
Une belle minéralité pour sublimer viandes et poissons.

Condrieu Domaine Julien Pilon AOP 2022 - 75cl - 78€

Un grand Condrieu qui a sa place à table pour toutes les grandes occasions !
Ce vin se distingue par son style raffiné et sa complexité aromatique, un coup de coeur !

Gigondas Domaine de Longue Toque AOP 2023 - 75 cl - 45€

Depuis le millésime 2023, Gigondas a ses vins blancs !
Implanté dans un environnement exceptionnel, une pépite à découvrir !



L'ain

Chardonnay Coteau de Lurcy Sarah Perrusset IGP 2025 - 75cl - 26€

100% local ! Le fruité du Chardonnay offre un vin gourmand et plaisir, très aromatique, qui fera sensation dès l'apéritif ou l'entrée.



Bourgogne



Chablis Domaine des Hâtes AOC 2022 - 37,5cl - 25€ / 75cl - 41€

Appellation réputée qui offre minéralité, tonicité et acidulé autour d'une chair aux saveurs de fleurs blanches, de pêches et d'agrumes. Une bouffée d'oxygène dans un verre !

Mâcon-Péronne Domaine Stéphane Guillemin AOP 2023 - 75cl - 29€

L'équilibre de ce Bourgogne est tout simplement parfait !
Quel bon goût ! Ample, bien fruité, mais aussi acidulé.

Saint-Véran Tradition Domaine des Deux Roches AOC 2023 - 37,5cl - 25€ / 75cl - 41€

100% Chardonnay, qui exprime toute sa palette florale et rafraîchissante, pour un grand pouvoir désaltérant qui invite à la dégustation.

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes Domaine Pascal & Mireille Renaud AOC 2024 - 75cl - 43€

La perle de Mâconnais-Sud Bourgogne trouve sur les roches toute sa maturité et sa générosité autour de notes grasses et riches, de saveurs briochées et miellées.

Petit Chablis Domaine Baudoin Millet AOC 2022 - 75cl - 35€

100% Chardonnay, vin frais, sec et minéral, avec une belle finale saline.
L'idéal sur nos poissons.

Viré Clessé Domaine de la Verpaille AOC 2023/2024 - 50cl - 27€ / 75cl - 39€

Une cuvée très aromatique, et idéal pour l'accompagnement des grenouilles.

Saint Romain Alain Gras AOP 2022 - 75cl - 80€

Vigneron emblématique, qui a contribué à la réputation de ce village de la Côte de Beaune. Un beau Chardonnay concentré et élégant, une superbe découverte !

Montagny Premier cru Domaine Montorge AOP 2023 - 75 cl - 49€

Magnifique Chardonnay vinifié avec talent, riche, fruits blancs, finement grillé. À découvrir d'urgence.

Ladoix Les Marnes Blanches Domaine Faiveley AOC 2020 - 75 cl - 80€

Un Bourgogne d'exception ! Avec un accent brioché et gourmand. Vif et ferme, ce vin présente une belle tension et longueur en bouche.

Bourgogne Aligoté Domaine Jean-Claude Boisset AOC 2023 - 75cl - 31€

Très joli blanc avec de la fraîcheur et des arômes d'agrumes, de sésame et de pain grillé, un plaisir à découvrir !



Beaujolais



Beaujolais-Villages Domaine Longère AOC 2025 - 75cl - 27€

Jolis arômes de fleurs blanches et de fruits blancs qui lui offre tous les atouts pour un apéritif, encore mieux avec une petite friture ! Association parfaite également avec nos poissons.

Beaujolais Christophe Savoye AOP 2023 - 75cl - 29€

Une très belle minéralité en bouche sur des notes d'agrumes, idéal en accompagnement des grenouilles !



Vallée de la Loire

Pouilly-Fumé Domaine Jean-Jacques Bardin AOC 2024 - 37,5cl - 22€ / 75cl - 33€

Caractère frais et vif pour un long final en bouche, avec des arômes fruités bien prononcés, ce vin est idéal en accompagnement d'un poisson.

Sancerre Signature Pascal Jolivet AOC 2023 - 37,5cl - 25€ / 75cl - 47€

100 % sauvignon blanc, Ce Sancerre est d'une fraîcheur et d'une intensité remarquable. Bouche vive et minérale. Parfait dès l'apéritif et sur un poisson..

Languedoc-Roussillon



Leos Cuvée Augusta IGP 2024 - 75cl - 39€

Richesse et complexité pour ce très beau vin blanc provençal. Association harmonieuse du Grenache blanc, et de la Roussane créant un équilibre parfait.

Arrogant Frog Chardonnay-Viognier IGP 2024 - 75 cl - 22€

Un 50/50 Chardonnay/Viognier, vin plaisir, à déguster dès l'apéritif !

UBY N4 Côtes de Gascogne IGP 2024 - 75 cl - 25€

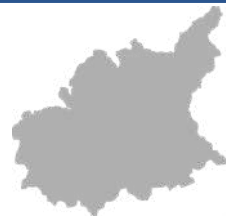
Cépage Gros & Petit Manseng, pour un vin moelleux, velouté et frais. Avis aux amateurs de sucrosité, il est fait pour vous !





Nos vins rosés

Provence-Alpes-Côte d'Azur



Bastide de la Ciselette IGP 2025 - 75cl - 22€

Tout en légèreté, avec une finale marquée par les fruits rouges et un côté floral, qui rapelle que l'on peut être sérieux tout en étant festif !

Château Mouresse AOP 2025 50cl - 22€ / 75cl - 29€ / 1.5L - 55€

Cette cuvée ressenne toute l'âme d'un Côte de Provence, alliant fraîcheur finesse et complexité. C'est le coup de coeur de l'équipage.

Bandol rosé Ciselette AOC 2025 - 75cl - 36€

Un vin médaillé d'or ! Une récompense méritée pour cette appellation Bandol à la finale fraîche et saline. A découvrir !

Vallée du Rhône



Gourmandise Domaine de Montine AOP 2025 - 75cl - 30€

Elaborée au coeur de l'appellation Grignan-les-Adhémar, la Cuvée Gourmandise porte très bien son nom : un rosé de plaisir immédiat !
Idéal pour accompagner les beaux jours.

Languedoc-Roussillon



Marinière Maison Fortant IGP 2025 - 75cl - 26€

Une icône en bord de mer, à déguster en terrasse en bord de saône !
Une cuvée croquante, tout en fraîcheur et en finesse.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. En cas de rupture sur un millésime, il sera directement remplacé par le suivant, merci de votre compréhension.

