

VIN AU VERRE (12cl)

VIN ROUGE

CÔTES DU RHONE Les Beaux Gosses AOP	5,5€
CROZES-HERMITAGE Domaine Fayolles AOP	7,5€
MOUTON CADET AOP	7,5€
SAINT-JOSEPH Domaine Pierre Finon AOP	7,5€
MONTEPULCIANO Italie AOP	7,5€
CÔTE DE PROVENCE Sainte-Marguerite AOP	8€
MERCUREY Les Cerisières AOP	8,5€
ESCUDO Rojo Chili	8,5€

VIN BLANC

LES ENFANTS TERRIBLES Chardonnay AOP	5,5€
MOUTON CADET AOP	6,5€
CÔTE DE GASCogne Domaine Pellehaut IGP	6,5€
MÂCON-VILLAGES AOP	6,5€
VIOGNIER La Grande Gallée IGP	7,5€
ESCUDO CHILI Maipo Valey Chardonnay	8,5€
CHABLIS AOP	8,5€
CONDRIEU «Chanson» Montez AOP	15€

VIN ROSÉ

LES JOLIES FILLES Côte de Provence AOP	5,5€
SAINTE-MARGUERITE Cuvée Château AOP	8€

APERITIFS & SOFTS

CAMPARI Italie 16°	7cl	8€	SUZE France 20°	7cl	7€
APÉROL Italie 15°	7cl	7€	PASTIS 51 France 45°	2cl	3€
LILLET BLANC, ROUGE & ROSÉ France 16°	7cl	7€	RICARD France 45°	2cl	3€
CINZANO BLANC & ROUGE Italie 15°	7cl	7€	HEINEKEN Blonde Pays-Bas 5°	25cl	4€
NOILLY PRAT DRY, ROUGE & AMBRE France 16°	7cl	8€	AFFLIGEM Blonde Belgique 6,7°	25cl	4,5€
EVIAN	33cl	4€	COCA-COLA Classique, Zéro	33cl	5€
ALAIN MILLIAT Fraise, Litchi, Mangue, Poire, Tomate, Mandarine, Fruits de la passion, Abricot	33cl	6,5€	ORANGINA	25cl	5€
EVIAN & BADOIT	75cl	6€	MAYTEA	30cl	5€
BADOIT ROUGE	33cl	5€	SCHWEPPEES Héritage Tonic Original	25cl	5€

VINS

VINS ROUGES

CÔTES DU RHONE Les Beaux Gosses AOP	46cl	75cl	16€	26€	SAVIGNY-LES-BEAUNES AOP	46cl	75cl	45€
MOUTON CADET AOP	20€	30€	PAULLAC Baron Nathaniel AOP	44€	MOULIS Maucaillou AOP	55€		
CROZES-HERMITAGE Domaine Fayolles AOP	20€	32€	SAINT ESTEPHE Château Ormes de Pez AOP	94€	BEAUNE 1^{ER} CRU AOP	56€		
CÔTES DE PROVENCE Sainte-Marguerite AOP	23€	36€	SAINT-JOSEPH Cuvée du Papy Montez AOP	44€	ALOXE-CORTON Bouchard AOP	65€		
PINOT NOIR AOP		32€	SAINT-JOSEPH Domaine Pierre Finon AOP	22€	CÔTE-ROTIÉ «Fortis» Montez AOP	79€		
SAINT-JOSEPH Domaine Pierre Finon AOP	22€	34€	MONTEPULCIANO Italie AOP	20€	ESCUDO ROJO Chili	24€	38€	
MERCUREY Les Cerisières AOP	25€	39€						

VINS BLANCS

LES ENFANTS TERRIBLES Chardonnay AOP	46cl	75cl	16€	26€	POUILLY-FUISSÉ AOP	46cl	75cl	39€
CÔTE DE GASCogne Domaine Pellehaut IGP	18€	28€	SAINTE-MARGUERITE Cuvée Château AOP	23€	SAINT-JOSEPH Montez AOP	44€		
MÂCON-VILLAGES AOP	19€	29€	CHÂTEAU SAINT-MAUR Cru classé AOP	39€	MEURSAULT Bouchard AOP	65€		
VIOGNIER LA GRANDE GALLÉE IGP	20€	32€			CONDRIEU «Chanson» Montez AOP	74€		
MOUTON CADET AOP		35€			ESCUDO CHILI Maipo Valey Chardonnay	24€	38€	
CHABLIS AOP	24€	36€						

VINS ROSÉS

LES JOLIES FILLES Côte de Provence AOP	46cl	75cl	Mag	75cl				
SAINTE-MARGUERITE Cuvée Château AOP	16€	26€	52€					
	23€	36€	72€					

**CAVIAR D'ESTURGEON BLANC**

LA BOITE 10G : 19€

LA BOITE 30G : 49€

LA BOITE 50G : 89€

CAVIAR D'OSCIETRE ROYAL

LA BOITE 30G : 69€

LA BOITE 50G : 119€

PLAT DU JOUR**12,5€**Du Lundi au
Vendredi midi**À LA CARTE**

OEUF MIMOSA	7€
HARICOTS VERTS FINS, CHAMPIGNONS DE PARIS	9€
CHIFFONNADE DE JAMBON BLANC À L'OS, BEURRE DEMI-SEL	10€
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	16€
NOTRE «CROQUE MONSIEUR», SALADE	14€
CHICKEN SALADE VERSION CAESAR	16€
VEGAN BOWL (QUINOA, CHOU KALE, NOISETTES, RAISINS, GRENADE)	14€
RISOTTO ARBORIO AUX TRUFFES ET CÈPES BOUCHONS	19€
CASARECCE AU JAMBON BLANC ET TRUFFES DE BOURGOGNE	13€
SAUMON GRAVLAX, CREME DE CITRON, SALADE	18€
CABILLAUD SNACKÉ, SAUCE VIERGE ET RIZ BASMATI	18€
DOS DE SAUMON MI-CUÎT, RAVIOLES DU DAUPHINÉ	19€
ST JACQUES SNACKÉES, POIREAUX FONDANTS ET CAVIAR	24€
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, FRITES	15€
« J » BURGER ET POMMES ALLUMETTES	16€
TATAKI DE BOEUF FAÇON «TIGRE QUI PLEURE», RIZ BASMATI	22€
ESCALOPE DE VEAU PANÉE AU PARMESAN	21€
ONGLET DE BOEUF GRILLÉ	18€
NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS AUX ÉCHALOTES	24€
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM	22€
SAUCE AU CHOIX : BÉARNAISE • BBQ • POIVRE • ÉCHALOTES	
GARNITURE AU CHOIX : POMMES ALLUMETTES • RIZ BASMATI • HARICOTS VERTS • SALADE	
GARNITURE SEULE	3€
<hr/>	
DEMI SAINT-MARCELIN	5€
LA FAISSELLE DE FROMAGE BLANC	5€
<hr/>	
SALADE DE FRUITS FRAIS	6€
BABA AU RHUM	7€
CHEESECAKE AU SPECULOOS	7€
TARTELETTE CITRON MERINGUEE	7€
PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT ET ÉCLATS DE CACAO	7€
PAIN PERDU ET GLACE VANILLE CROQUANTE	8€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9€

Prix nets en euros • Service compris • Origine des viandes : Charolaise
HORAIRE : Lundi au samedi : 8h00 - 1h00
SERVICE MIDI : Lundi au vendredi : 12h00 - 14h15 • Samedi : 12h00 - 15h00

