

LES VINS BLANCS*

AOC Bourgogne Aligoté 2019 (Borgeot)	25,00 €
IGP Viognier 2020 « Pays de l'Ardèche »	30,00 €
AOC Beaujolais 2020 (Dne Cheysson)	34,00 €

LES VINS ROSES*

AOP Puech Haut « Argali » 2021	39,00 €
--------------------------------	---------

LES VINS ROUGES*

AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes)	25,00 €
AOC Julienas 2020 (Dne Châtaignier Durand)	27,00 €
AOC St-Joseph 2019 (St-Désirat)	45,00 €
AOC St-Joseph 2019 ½ bouteille	27,00 €

CHAMPAGNES*

Champagne MANDOIS Brut	65,00 €
------------------------	---------

LES APERITIFS ET SOFTS*

Kir – Communard	4,50 €
Coupe de Champagne brut	12,00 €
Pastis (2cl)	4,50 €
Whisky Clan Campbell (4cl)	7,00 €
Marc, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00 €
Bière Ambrée « La Soyeuse » (33cl) des Monts du Lyonnais	5,50 €
Jus de fruits (25 cl), Sodas divers (de 20 à 33 cl)	3,90 €
Eaux minérales (100 cl)	5,50 €
Café	2,30 €
Thé, infusion	4,00 €

LES VINS AU VERRE 12cl*

AOC Bourgogne Aligoté 2019 (blanc) (Borgeot)	5,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (rouge) (Régis Descotes)	5,00 €

*Taxe de 10% sur les soft et 20% sur les alcools - service compris

Menu Parilly*

LES ENTREES

Légumes du soleil en terrine <i>Coulis de tomates au basilic et pesto</i>
Ou
Gravlax de saumon, mousse de betterave <i>Crème acidulée à l'aneth</i>
Ou
Terrine de foie gras, <i>Marmelade de mangue au curcuma, Briochette grillée</i>

LES PLATS CHAUDS

Cabillaud, beurre blanc au safran <i>Riz crémeux au parmesan</i>
Ou
Suprême de volaille au vinaigre <i>Jus braisé à l'ail</i>
Ou
Carré de cochon fermier <i>Jus braisé à l'ail</i>

FROMAGE OU DESSERT

Demi-Saint-Marcellin
Ou
Assiette de fruits rouges melba
Ou
Fondant au chocolat, Crème anglaise

38,00€

*Taxe de 10% et service compris- Hors boisson

Carte des Plats

Taxe de 10% et service compris

LES ENTREES

Légumes du soleil en terrine <i>Coulis de tomates au basilic et pesto</i>	15,00 €
Gravlax de saumon, mousse de betterave <i>Crème acidulée à l'aneth</i>	16,00 €
Terrine de foie gras, <i>Marmelade de mangue au curcuma, Briochette grillée</i>	17,00 €

LES PLATS

Cabillaud, beurre blanc au safran <i>Riz crémeux au parmesan</i>	24,00 €
Suprême de volaille au vinaigre	22,00 €
Carré de cochon fermier <i>Jus braisé à l'ail</i>	23,00 €

LES FROMAGES ET DESSERTS

Demi-Saint-Marcellin	6,00 €
Assiette de fruits rouges melba	7,00 €
Fondant au chocolat, crème anglaise	7,00 €



MENU ENFANT

Taxe de 10% et service compris

Plat – Dessert – Sirop à l'eau