



## Entrées

<b>Escargots de Bourgogne x 6</b> À l'Auxerroise	10.0
<b>Notre Salade César</b> Salade Romaine / Sauce César Poulet / Croûtons	12.0 / 16.0
<b>Salade Lyonnaise</b> Salade / Lardons / Œuf poché Croûtons	12.0 / 16.0
<b>Entrée du jour</b>	10.0

## BOWLS

<b>Poké Végétarien</b> Riz / Légumes / Agrumes	14.0
<b>Poké Crevettes</b> Crevettes Marinées / Riz / Légumes Agrumes	18.0

## Plats

<b>Omelette Plate 'Piperade &amp; Chorizo'</b> Salade Verte	12.0
<b>Tartare de Bœuf</b> Frites et Salade Verte	19.0
<b>Andouillette «5A» au Mâcon blanc</b> Tagliatelles	17.0
<b>Poulet fermier comme un Tajine</b> Assortiment de Légumes	20.0
<b>Filet de Daurade Royale à l'oseille</b> Riz	19.0
<b>Plat du jour</b>	15.0
<b>Rôtisserie du Chef</b>	18.0

## À Partager

<b>Planche à Partager</b> Charcuterie / Fromage / Mixte	14.5
--	------

## Desserts

<b>St Marcellin « Mère Richard », Salade Verte</b>	10.0
<b>Fromage Blanc Faisselle, Crème ou Coulis de Fruits</b>	6.0
<b>Tarte Fine aux Pommes Tièdes, Chantilly</b>	8.5
<b>Crème Brûlée à la Cassonade</b>	7.5
<b>Le Sablé Breton « Chocolat - Pistache - Fruits Rouges »</b>	8.5
<b>Coupe Arrangée, Rhum Arrangé, Glace Coco, Baba</b>	8.5
<b>Dessert du Jour</b>	6.5
<b>Café ou Thé Gourmand</b>	7.5
<b>Café Chou (Profiterole sauce Chocolat)</b>	4.5

Frais de Room-Service : 7€

Room Charge : 7€

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Liste des allergènes disponible sur demande.  
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly / Allergen list available on request.



## Vins Blancs

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOP Crozes-Hermitage « Petite Ruche »	Chapoutier	2019	-	36.0
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2021	6.5	32.0
AOC Condrieu	Guigal	2018	-	74.0
AOP Saint-Véran « Les Ombrelles »	J. Loron	2021	7.5	39.0
AOP Sancerre « Les Caillottes »	Reverdy Ducroux	2021	-	41.0
AOP Sancerre « Les Ormeaux »	J. Mellot	2020	-	44.0
IGP Viognier Pays d'Oc	Albrières	2020	5.5	27.0
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »	Tariquet	2021	6.5	29.0

## Vins Rouges

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2019	6.5	29.0
AOC Châteauneuf-du-Pape	Barbelas	2020	-	58.0
AOC Côte-Rôtie « Brune et Blonde »	Guigal	2019	-	85.0
AOP Pic-Saint-Loup « Exception »	Les Déesses Muettes	2020	-	36.0
AOP Mercurey	André Ducal	2019	8.5	48.0
AOP Brouilly	Château de Pierreux	2021	7.0	34.0
AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	Château Puy Castera	2019	7.0	39.0

## Vins Rosés

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOP Côtes-de-Provence « Estérelle »	Château du Rouët	2021	6.0	27.0
IGP Pays d'Oc « Argali »	Château Puech Haut	2021	-	39.0

## Champagne & Bulles

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
Champagne Ayala - Brut			14.0	60.0
DOC Prosecco « Erfo »	Sartori		8.0	36.0

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Liste des allergènes disponible sur demande.  
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly / Allergen list available on request.

## Apéritifs

<b>Kir</b>	12 cl	6.0
<i>Cassis/Framboise/Pêche/Fraise</i>		
<b>Kir Pétillant</b>	12 cl	12.0
<i>Cassis/Framboise/Pêche/Fraise</i>		
<b>Martini Blanc / Rouge / Dry</b>	6 cl	5.0
<b>Suze</b>	6 cl	5.0
<b>Campari</b>	6 cl	5.0
<b>Ricard / Pastis</b>	2 cl	5.0
<b>Porto</b>	6 cl	5.0
<b>Lillet Blanc / Rouge</b>	6 cl	6.0

## Cocktails

### Signature

<b>Cocktail du Moment</b>	10.0
<i>Demandez à Votre Barman !</i>	
<b>Gatsby</b>	11.0
<i>Vodka, Citron Vert, Jus de Pomme, Schweppes Indian Tonic.</i>	
<b>Tiki de Jay</b>	11.0
<i>Rhum, Cointreau, Sirop de Vanille, Jus d'Ananas, Jus de Pêche.</i>	
<b>Nessy Berry</b>	11.0
<i>Whisky, Crème de Framboise, Citron Jaune, Blanc d'Œuf, Sirop d'Orgeat, Angostura.</i>	

### Classique

<b>Old Fashioned</b>	11.0
<i>Whisky, Sucre, Angostura, Eau Gazeuse.</i>	
<b>Mojito</b>	11.0
<i>Rhum, Menthe Fraîche, Citron Vert, Sirop de Sucre de Canne, Eau Gazeuse.</i>	
<b>Caïpirinha</b>	11.0
<i>Cachaça, Sirop de Sucre de Canne, Cassonade, Citron Vert.</i>	
<b>Votre Spritz</b>	11.0
<i>Apéritif de votre Choix, Prosecco, Eau Gazeuse.</i>	

### Mocktail (sans alcool)

<b>Virgin Ruby</b>	8.0
<i>Menthe Fraîche, Jus de Cranberry, Jus de Pomme, Sirop de Sucre, Eau Gazeuse.</i>	
<b>Cranberry Fizz</b>	8.0
<i>Jus de Cranberry, Sirop de Sucre de Canne, Jus de Citron, Eau Gazeuse.</i>	

## Alcools

### Gin

<b>Citadelle</b>	<i>France</i>	4 cl	8.0
<b>Bombay Sapphire</b>	<i>UK</i>	4 cl	7.0

### Vodka

<b>Absolut</b>	<i>Suède</i>	4 cl	7.0
<b>Beluga</b>	<i>Russie</i>	4 cl	8.0

### Rhum

<b>Diplomatico</b>	<i>Reserva Exclusiva Venezuela</i>	4 cl	12.0
<b>3 Rivières ambré</b>	<i>Martinique</i>	4 cl	8.0
<b>Havana Club 3 años</b>	<i>Cuba</i>	4 cl	7.0
<b>Havana Club 7 años</b>	<i>Cuba</i>	4 cl	10.0
<b>Pacto Navio</b>	<i>Cuba</i>	4 cl	11.0

### Whisky

<b>Lagavulin 12 ans</b>	<i>Islay</i>	4 cl	12.0
<b>Cragganmore 12 ans</b>	<i>Speyside</i>	4 cl	12.0
<b>Dalwhinnie 15 ans</b>	<i>Highland</i>	4 cl	12.0
<b>Oban 14 ans</b>	<i>Highland</i>	4 cl	12.0
<b>Glenkinchie 12 ans</b>	<i>Lowland</i>	4 cl	12.0
<b>Talisker 10 ans</b>	<i>Skye</i>	4 cl	12.0
<b>Chivas Regal 12 ans</b>	<i>Ecosse</i>	4 cl	10.0
<b>Jack Daniel's n°7</b>	<i>USA</i>	4 cl	9.0
<b>Jameson</b>	<i>Irlande</i>	4 cl	8.0

### Liqueur

<b>Bailey's</b>	6 cl	7.0
<b>Get 27 / 31</b>	6 cl	7.0
<b>Limoncello</b>	6 cl	7.0
<b>Grand Marnier</b>	4 cl	8.0
<b>Cointreau</b>	4 cl	7.0
<b>Marie-Brizard</b>	4 cl	7.0
<b>Amaretto</b>	4 cl	7.0
<b>Chartreuse Verte / Jaune</b>	4 cl	9.0

**Supplément Soda / Jus de Fruit : 3€**

## Digestifs

<b>Cognac Hennessy VS</b>	4 cl	10.0
<b>Armagnac Clés des Ducs ***</b>	4 cl	8.0
<b>Calvados Busnel « Beaujour »</b>	4 cl	8.0
<b>Fine de Bourgogne - V. Jacoulot</b>	4 cl	8.0
<b>Eau-de-Vie de Fruit</b>		8.0
<i>Poire/Framboise/Mirabelle/Kirsch</i>	4 cl	
<b>Grappa</b>		7.0

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Liste des allergènes disponible sur demande.  
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly / Allergen list available on request.



## Bières

### Pression

	25 cl	50 cl
Heineken	4.0	7.5
Affligem	5.0	9.5
Hoegaarden	5.0	9.5
Monaco / Panaché	4.5	9.0
Supplément Picon	1.0	1.5

### Bouteille

Bières de la Brasserie Nomade  (Genas-69) :

- Saudade Saison - Blonde	33 cl	7.0
- Shaman - IPA	33 cl	7.0
- Nuit Blanche - Fruitée	33 cl	7.0
- Polymorphe - Brune	33 cl	7.0

## Eaux

Perrier	33 cl	4.5
Perrier Fines Bulles	50 cl	5.0
	100 cl	6.0
Vittel	50 cl	5.0
	100 cl	6.0
Purezza <i>Plate ou Gazeuse</i>	75 cl	4.0

## Softs

Coca Cola	33 cl	5.0
Coca Cola Zéro	33 cl	5.0
Orangina	25 cl	5.0
Fuze Tea	25 cl	5.0
Schweppes Indian Tonic	25 cl	5.0
Limonade	25 cl	5.0
Jus de Fruits Granini	25 cl	5.0
<i>Pêche/Multifruits/Pomme/Orange/Ananas/Tomate</i>		
Citronnade Maison	20 cl	5.0

## Caféterie

Espresso	2.7
Allongé	3.0
Double Espresso	5.0
Café Crème	5.0
Capuccino	5.0
Thé	5.0
<i>Earl Grey / Fruits Rouges / Darjeeling /</i>	
<i>Thé Vert Gunpowder</i>	
Infusion	5.0
<i>Verveine / Camomille</i>	

## Vins au Verre

### Blanc

AOC Côtes du Rhône	
AOC Saint-Véran « Les Ombrelles »	
IGP Viognier Pays d'Oc	
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »	

		12 cl
Guigal	2021	6.5
J. Loron	2021	7.5
Albrières	2020	5.5
Tariquet	2021	6.0

### Rouge

AOC Côtes du Rhône	
AOP Brouilly	
AOC Mercurey	
AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	

Guigal	2019	6.5
Château Pierreux	2021	7.0
André Ducal	2019	8.5
Château Puy Castera	2019	7.0

### Rosé

AOP Côtes de Provence « Estérelle »	
-------------------------------------	--

Château du Rouët	2021	6.0
------------------	------	-----

## Champagne & Bulles

Champagne Ayala Brut	12.0
DOC Prosecco « Erfo »	8.0

Sartori	8.0
---------	-----

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Liste des allergènes disponible sur demande.  
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly / Allergen list available on request.





## Starters

<b>Snails x 6</b> « Auxerre » style	10.0
<b>Our Caesar Salad</b> Romaine Lettuce / Caesar Dressing Chicken / Croutons	12.0 / 16.0
<b>Salade Lyonnaise</b> Green Salad / Bacon / Poached Egg Croutons	12.0 / 16.0
<b>Starter of the day</b>	10.0

## Poke Bowls

<b>Vegetarian Poke</b> Rice / Vegetables / Citrus Fruits	14.0
<b>Shrimp Poke</b> Pickled Shrimps / Rice / Vegetables Citrus Fruits	18.0

## Main Courses

<b>Flat Omelette 'Piperade &amp; Chorizo'</b> Green Salad	12.0
<b>Beef Tartare</b> French Fries & green Salad	19.0
<b>Andouillette «5A» white Wine Sauce</b> Tagliatelle	17.0
<b>« Tajine » style Free Range Chicken</b> Vegetables	20.0
<b>Sea Bream Filet and Sorrel Sauce</b> Rice	19.0
<b>Daily Special</b>	15.0
<b>« Rôtisserie » of the day</b>	18.0

## To Share

<b>Assortiment to share</b> Charcuterie / Cheese / Mix	14.5
---	------

## Desserts

<b>St Marcellin « Mère Richard », Green Salad</b>	10.0
<b>White Cheese « Faiselle », Berries sauce or Cream</b>	6.0
<b>Warm Apple Pie, Whipped Cream</b>	8.5
<b>« Crème Brûlée »</b>	7.5
<b>Shortbread Biscuit, « Chocolate/Pistachio/Red Berries »</b>	8.5
<b>Rum Cup, Rum Arrangé, Coconut Ice Cream, Baba</b>	8.5
<b>Dessert of the Day</b>	6.5
<b>Coffee or Tee « Gourmand »</b>	7.5
<b>Coffee « Chou » (Profiterole and Chocolate Sauce)</b>	4.5

Frais de Room-Service : 7€

Room Charge : 7€

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Liste des allergènes disponible sur demande.  
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly / Allergen list available on request.



## White Wines

			12 cl	75 cl
AOP Crozes-Hermitage « Petite Ruche »	Chapoutier	2019	-	36.0
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2021	6.5	32.0
AOC Condrieu	Guigal	2018	-	74.0
AOP Saint-Véran « Les Ombrelles »	J. Loron	2021	7.5	39.0
AOP Sancerre « Les Caillottes »	Reverdy Ducroux	2021	-	41.0
AOP Sancerre « Les Ormeaux »	J. Mellot	2020	-	44.0
IGP Viognier Pays d'Oc	Albrières	2020	5.5	27.0
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »	Tariquet	2021	6.5	29.0

## Red Wines

			12 cl	75 cl
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2019	6.5	29.0
AOC Châteauneuf-du-Pape	Barbelas	2020	-	58.0
AOC Côte-Rôtie « Brune et Blonde »	Guigal	2019	-	85.0
AOP Pic-Saint-Loup « Exception »	Les Déesses Muettes	2020	-	36.0
AOP Mercurey	André Ducal	2019	8.5	48.0
AOP Brouilly	Château de Pierreux	2021	7.0	34.0
AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	Château Puy Castera	2019	7.0	39.0

## Rosé Wines

			12 cl	75 cl
AOP Côtes-de-Provence « Estérelle »	Château du Rouët	2021	6.0	27.0
IGP Pays d'Oc « Argali »	Château Puech Haut	2021	-	39.0

## Sparkling Wines

			12 cl	75 cl
Champagne Ayala - Brut			14.0	60.0
DOC Prosecco « Erfo »	Sartori		8.0	36.0

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Liste des allergènes disponible sur demande.  
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly / Allergen list available on request.