



## Entrées

**Escargots de Bourgogne x 6** 10.0  
À l'Auxerroise

**Entrée du jour** 10.0

## Salades

**Notre Salade César** 12.0 16.0  
Salade Romaine / Sauce César  
Poulet / Croûtons

**Salade Lyonnaise** 12.0 16.0  
Salade / Lardons / Œuf poché  
Croûtons

## Bowls

**Poké Végétarien** 14.0  
Riz / Légumes / Agrumes

**Poké Crevettes** 18.0  
Crevettes Marinées / Riz / Légumes  
Agrumes

## Plats

**Omelette Plate 'Piperade & Chorizo'** 12.0  
Salade Verte

**Tartare de Bœuf** 19.0  
Frites et Salade Verte

**Andouillette «5A» au Mâcon blanc** 17.0  
Tagliatelles

**Poulet fermier comme un Tajine** 20.0  
Assortiment de Légumes

**Filet de Daurade Royale à l'oseille** 19.0  
Riz

**Plat du jour** 15.0

**Rôtisserie du Chef** 18.0

## À Partager

**Planche à Partager** 14.5  
Charcuterie / Fromage / Mixte

## Desserts

**St Marcellin « Mère Richard », Salade Verte** 10.0

**Fromage Blanc Faisselle, Crème ou Coulis de Fruits** 6.0

**Tarte Fine aux Pommes Tièdes, Chantilly** 8.5

**Crème Brûlée à la Cassonade** 7.5

**Le Sablé Breton « Chocolat - Pistache - Fraises »** 8.5

**Coupe Arrangée, Rhum Arrangé, Glace Coco, Baba** 8.5

**Dessert du Jour** 6.5

**Café ou Thé Gourmand** 7.5

**Café Chou (Profiterole sauce Chocolat)** 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>
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2022	6.5	32.0
AOC Condrieu	Guigal	2018	-	74.0
AOC Chablis	William Fèvre	2021	-	36.0
AOP Saint-Véran « Les Ombrelles »	J. Loron	2022	7.5	41.0
AOP Sancerre « Les Ormeaux »	J. Mellot	2020	-	44.0
AOP Sancerre « Les Caillotes »	Reverdy Ducroux	2021	-	42.0
IGP Viognier Pays d'Oc	Albrières	2022	6.0	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	2020	6.5	29.0
AOC Châteauneuf-du-Pape	Barbelas	2020	-	58.0
AOC Côte-Rôtie « Brune et Blonde »	Guigal	2019	-	85.0
AOC Crozes-Hermitage	Guigal	2020	7.5	45.0
AOP Pic-Saint-Loup « Exception »	Les Déesses Muettes	2021	-	36.0
AOP Mercurey	Voarick	2018	8.5	48.0
AOP Brouilly	Château de Pierreux	2021	-	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	2022	6.0	27.0
IGP Pays d'Oc « Argali »	Château Puech Haut	2022	-	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

**Cocktail du Moment** 10.0  
*Demandez à Votre Barman !*

**Watermelon Nebula** 11.0  
*Vodka, Pastèque fraîche, Jus de Citron, Sirop De Sucre de Canne, Eau gazeuse.*

**Soleil de Tahiti** 11.0  
*Rhum, Sirop de Fruit de la Passion Maison, Jus de Citron, Jus de Pêche, Jus de Goyave.*

**Sunset (Cocktail Clarifié)** 11.0  
*Gin, Crème de Mûre, Jus d'Orange frais, Sirop de Sucre, Menthe Fraîche, Jus de Citron, Lait.*

**Ozzy** 11.0  
*Whisky Jack Daniel's, Piment, Basilic, Martini Rouge, Jus de Fraise.*

### Classique

**Piña Colada** 11.0  
*Rhum, Crème de Coco, Jus d'Ananas.*

**Caïpirinha** 11.0  
*Cachaça, Sirop de Sucre de Canne, Cassonade, Citron Vert.*

**Votre « Mule »** 11.0  
*Alcool de votre Choix, Jus de Citron vert, Ginger Beer.*

**Votre « Spritz »** 11.0  
*Apéritif de votre Choix, Prosecco, Eau Gazeuse.*

### Mocktail (sans alcool)

**Watermelon Clarity** 8.0  
*Pastèque fraîche, Jus de Citron, Sirop De Sucre de Canne, Eau gazeuse.*

**Monoï** 8.0  
*Sirop de Fruit de la Passion Maison, Jus de Citron, Jus de Pêche, Jus de Goyave.*

## 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>Grey Goose</b>	<i>France</i>	4 cl	10.0

### Rhum

<b>Diplomatico</b> <small>Reserva Exclusiva</small> <i>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>La Hechicera</b> <i>Colombie</i>	4 cl	13.0

### Whisky

<b>Lagavulin 12 ans</b>	<i>Islay</i>	4 cl	13.0
<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 Maison</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 »	

Guigal	2021	6.5
J. Loron	2021	7.5
Albrières	2020	6.0
Tariquet	2021	6.5

### Rouge

AOC Côtes du Rhône	
AOP Crozes-Hermitage	
AOC Mercurey	
AOC Haut-Médoc	

Guigal	2019	6.5
Guigal	2020	7.5
Voarick	2019	8.5
Château Lieujean	2015	7.0

### Rosé

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

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

## Champagne & Bulles

Champagne Ayala Brut	14.0
DOC Prosecco « Erfo »	8.0

Sartori

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>Starter of the day</b>	10.0

## Salades

**Starter Main**

<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
---	------	------

## 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/Strawberries»</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.



GATSBY

RD 11 & RD 112 (201)



## White Wines

		<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Côtes du Rhône		2022	6.5 32.0
AOC Condrieu		2018	- 74.0
AOC Chablis		2021	- 36.0
AOP Saint-Véran « Les Ombrelles »		2022	7.5 41.0
AOP Sancerre « Les Ormeaux »		2020	- 44.0
AOP Sancerre « Les Caillotes »		2021	- 42.0
IGP Viognier Pays d'Oc		2022	6.0 27.0
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »		2021	6.5 29.0

## Red Wines

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2020	6.5	29.0
AOC Châteauneuf-du-Pape	Barbelas	2020	-	58.0
AOC Côte-Rôtie « Brune et Blonde »	Guigal	2019	-	85.0
AOC Crozes-Hermitage	Guigal	2020	7.5	45.0
AOP Pic-Saint-Loup « Exception »	Les Déesses Muettes	2021	-	36.0
AOP Mercurey	Voarick	2018	8.5	48.0
AOP Brouilly	Château de Pierreux	2021	-	34.0
AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	Château Puy Castera	2019	7.0	39.0

## Rosé Wines

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOP Côtes-de-Provence « Estérelle »	Château du Rouët	2022	6.0	27.0
IGP Pays d'Oc « Argali »	Château Puech Haut	2022	-	39.0

## Sparkling Wines

			<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.