

LA CARTE A EMPORTER

Nous vous proposons à emporter une formule déjeuner, une formule diner, une carte de tapas et une sélection de vins. Les commandes sont à passer par téléphone au 04 37 50 28 55, avant 11h pour notre formule déjeuner et avant 18h pour notre formule diner.

LE DEJEUNER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 22€

ENTRÉE + PLAT / OU / PLAT + DESSERT • 18€

LE DINER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 35€

ENTRÉE + PLAT / OU / PLAT + DESSERT • 29€

A SELECTIONNER PARMIS LES PLATS
DE LA CARTE DEJEUNER DISPONIBLE
SUR NOTRE SITE INTERNET

A SELECTIONNER PARMIS LES PLATS
DE LA CARTE DINER DISPONIBLE
SUR NOTRE SITE INTERNET

LES TAPAS

La Tranche de Foie Gras Mi-Cuit,
Chutney Pomme Fraise, Vinaigre Balsamique • 13€

Jambon Cuit à la Truffe d'été, Chorizo Ibérique,
Coppa Di Parma Affinage 60 jours • 14€

Trois Fromages affinés et sélectionnés
par la « Maison Mons » • 15€

LES VINS

ROUGE

2017 - Coteaux du Lyonnais « Antica » Domaine Prapin • 24€

2018 - Saint-Joseph « Préface » Domaine Villa • 44€

BLANC

2018 - Coteaux du Lyonnais « Antica » Domaine Prapin • 24€

2017 - Côtes du Rhône « La Redonne » Domaine Colombo • 27€

ROSE

2019 - Côtes de Provence « By Ott » Domaine Ott • 28€

CHAMPAGNE

Roederer Blanc Brut Premier • 60€



ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 25 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 20 €

PLAT • 15 €

ENTRÉE OU DESSERT • 9 €

____ MENU DU JOUR

Croustillant Crabe et Avocat, Radis et Citron Confit

Cabillaud / ou / Suprême de Volaille
Ratatouille, Pesto, Crique et Crumble au Parmesan

Biscuit Chocolat, Menthe, Sorbet Cacao

____ VINS AU VERRE • 12 cl

Blanc

Côtes du Rhône « La Redonne » Domaine Colombo 2017 • 6 €

Coteaux du Lyonnais « Antica » Domaines de Prapin 2018 • 5 €

Le Vin Blanc Liqueux (10 cl)

Vendanges Tardives Gewurztraminer Domaines Schlumberger 2016 • 8 €

Banyuls rouge « Galatéo » Domaine du Coume Del Mas 2017 • 7 €

Rouge

Saint-Joseph « Péface » Domaine Villa 2018 • 9 €

Coteaux du Lyonnais « Antica » Domaines de Prapin 2017 • 5 €

Rosé

Côtes de Provence « By Ott » Domaine Ott 2019 • 6 €

Champagne

Roederer Blanc Brut Premier • 12 €

Notre carte des vins est à votre disposition sur demande. L'équipe de salle se fera un plaisir de vous conseiller en cas de besoin.

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande.



TAPAS

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Chutney Pomme Fraise, Vinaigre Balsamique • 22€

Jambon Cuit à la Truffe d'été, Chorizo Ibérique,
Coppa Di Parma Affinage 60 jours • 16€

Trois Fromages Affinés et Sélectionnés par la maison Mons • 17€

MENUS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 38 €

ENTRÉE + PLAT / OU / PLAT + DESSERT • 33€

____ ENTRÉES

Thon Mi-Cuit, Asperges Vertes, Poivrons Jaunes en Antipasti, Courgettes et Parmesan • 16€

Carpaccio de Boeuf en Cannelloni, Fromages Frais aux Aromates, Pastèques et Poudre de Bacon • 15€

____ PLATS

Filet de Bar, Petits Pois, Fèves, Asperges, Riz Vénéré, Ecrevisses aux Aromates et Jus aux Coquillages • 25€

Quasi de Veau Rôti, Légumes Confits, Caviar d'Aubergines, Chips de Jambon Cru et Jus à la sauge • 24€

____ FROMAGES

Trois Fromages Affinés et Sélectionnés r la Maison « Mons » • 10€

____ DESSERTS

Tartelette au Citron, Framboise, Chocolat Blanc et Glace Bulgare • 10€

Chou au Chocolat et Praliné, Grué de Cacao Caramélisé et Glace café • 10€

MENU DEGUSTATION • 55 €

VOYAGE CULINAIRE EN 6 TEMPS SELECTIONNE PAR NOS CHEFS

SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE JUSQU'A 21H30