



Entrée

- Saumon fumé « Mattonsen » de Craponne sur Arzon, agrumes, mangue et bagels 19 €
- Escargot d'Yssi, brunoise végétal, consommé aux aromates 19 €
- Tarte fine de râble de lapin cuit à basse température, sorbet herbes et noisette..... 19 €
- La carotte en plusieurs versions, fêta marinée à l'huile d'olive 17 €

Plat

- Daurade Royale poché au citron confit, orges perlées et olives 24 €
- Risotto de gambas, jus de tête réduit et parmesan 24 €
- Paleron de bœuf d'Aubrac snacké, jus réduit au St Joseph 22 €
- Filet mignon de veau servi rosé, jus aux champignons, pomme paille 28 €
(Supplément de 8 euros au menu et formule Emotion)

Fromage

- Assiette de fromage 7 €
- Faisselle maison 5 €

Dessert

- Madeleine au miel de châtaignier, émulsion fromage blanc, glace à la praline rose 10 €
- Carpaccio d'ananas au rhum, gel passion sorbet ananas/poivre de Java 10 €
- Sablé breton au citron vert, ganache chocolat fumé, sorbet au yuzu 10 €
- Trio de profiterole, sauce chocolat Valrhona 10 €

Service compris et boissons non comprises

Nos viandes sont d'origine française

Carte des allergènes à votre demande

Menu Emotion - 41€

Entrée, plat, fromage et dessert

Formule Emotion - 35€

Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu Dégustation - 59€

Menu en 5 services pour l'ensemble de la table
« prix par personne »

- Notre sélection de charcuterie 16€
« Pain tradition et ses condiments »
- Tartare de saumon aux herbes 14€
« Fleur de sel de Guérande et citron vert »
- Notre sélection de Fromages 14€
-

Nos suggestions

Côte de cochon fermier jus au thym.....26€

Cotes de Bœuf 1 kg « Aubrac », cèpes.....75 €
(pour 2 personnes)

« Sélection boucherie Mickaël Chabanon
Meilleur Ouvrier de France »

Poisson du moment, émulsion de crustacés ...27€

Assiette végétarienne18€

Service compris et boissons non comprises
Nos viandes sont d'origine française

Les Chefs Michaël Ruat et Mickaël Méjean vous proposent des produits frais et transformés sur place pour le plus grand plaisir de vos papilles afin de vous transmettre l'émotion et la passion de notre métier ...

Menu enfant (-12 ans) - 14€

« 1 entrée, 1 plat et 2 boules de glace »

Apéritifs

Apéritifs Anisés - 2 cl	4 €
Porto Blanc - 4 cl	5 €
Porto rouge - 4 cl.....	5 €
Martini Blanc - 4 cl	5 €
Martini rouge - 4 cl	5 €
Gentiane d'Auvergne - 4 cl.....	5 €
Kir - 10 cl	6 €
Muscat de Rivesaltes 2016 - 4 cl	5 €
Bière Pression 1664 - 25 cl	2,50 €
Bière Pression Grimbergen 25 cl	3,50 €
Sirop - 25 cl	2 €
Cocktail de Fruits 33 cl	6 €

Jus de Fruits « L'Arbre à Jus »

Abricot - 25 cl.....	5 €
Orange 25 cl	5 €
Pomme 25 cl.....	5 €
Tomate 25 cl	5 €
Pomme / Framboise 25 cl.....	5€

Eaux

Evian - 75 cl (<i>plate</i>).....	6 €
Volvic - 75 cl (<i>plate</i>)	6 €
Badoit - 75 cl (<i>gazeuse</i>)	6 €
Saint Géron - 75 cl (<i>gazeuse</i>).	6 €

Sodas

Coca-cola - 33 cl	4,50 €
Orangina 25 cl.....	4 €
Limonade 33 cl	4,50 €
Ice tea 33 cl	4,50 €

Boissons Chaudes

Café « illy ».....	2,50 €
Café double « illy »	3,50 €
Décaféiné « illy ».....	2,50 €
Thé « Dammann »	3,00 €
Infusion « Damman ».....	3,00 €

Bières bouteilles

Colomba - 33 cl 6,50 €

« Bière de blé corse blanche, non filtrée offrant une belle robe trouble aux fortes saveurs des herbes du maquis Corse »

Kilkenny - 33 cl 6 €

« Rousse Irlandaise de style Irish Red Ale, légèrement amer acidulé »

Collesi Rossa - 33 cl 9 €

« Bière brune artisanale italienne, non pasteurisée et refermentée de façon naturelle, arômes de caramel, malts et noisette »

John Martin's IPA - 33 cl.....6 €

« Bière ambré IPA (India Pale Ale) aux saveurs houblonnées, légèrement épicées avec une subtile amertume »

Liefmans fruitesse - 33 cl.....5 €

« Bière Belge richement fruitée et rafraîchissante, arômes fruits rouges et sureau »

Bacchus Framboise - 37,5 cl6 €

« Bière Belge avec une base de brune avec son gout aigre doux équilibré par les saveurs de framboise »

Saison Dupont Bio - 33 cl.....6 €

« Bière blonde Bio Belge de style Farmhouse ale signée Dupont,arômes de malts, de fruits et de houblon »

Westmalle Triple - 33 cl 6,50 €

« Une des rares bières Trappistes Belges ! Une bière d'une exceptionnelle complexité gustative »

Coupe de Champagne - 12cl

Taittinger brut Prestige.....10 €

Maison AR Lenoble « Rosé »14 €

Maison Jacquesson « N°742 »14 €

Sélections de vins aux verres - 12cl

5 € – 8 € - 12 €

« Une sélection de vin vous sera proposé sur différent tarif et terroirs »

Whisky - 4cl

Solignac sur loire

Distillerie des Bughes « P'tit Beurre »8 €

Distillerie des Bughes « Home Distillers »8 €

Distillerie des Bughes « Tradition »9 €

Ecosse

Single Malt Bunnahabhain The Peaty 20149 €

Caol Ila very cloudy 201111 €

Single Malt Mannochmore The Fruity 2012....12 €

Single Malt Auchentoshan 12 ans12 €

Distillerie Arran 10 ans14 €

Japon

Blended Distillerie Nikka Days.....9 €

Single Distillerie Nikka Coffey Grain.....14 €

Etats Unis

Bourbon Evan Williams White Label.....10 €

Bourbon George Dickel N 1218 €

Vins blancs - 75 cl

Loire volcanique

AOC Saint Pourcain « Bien Ficelé » Domaine Terre d'Ocre 2018 24 €

AOC Côtes d'Auvergne « Bourrasol » Benoit Montel 2018 26 €

IGP Val de Loire « Tressallier » Domaine Terre d'Ocre 2017 34 €

Ardèche

IGP Ardèche « Petite Chaumette » Domaine Arsac 2018 28 €

IGP Ardèche « Les Amandières » Domaine Arsac 2018 26 €

IGP Ardèche « Viognier » Domaine Grangeon 201 30 €

IGP Ardèche « Chardonnay » Domaine Les Terriers 2018 23 €

AOC Côtes du Vivarais – Domaine Gallety 2018 40 €

Vallée du Rhône Septentrional

AOC Condrieu « Terroirs » Domaine Merlin François 2017 85 €

AOC Saint Joseph « Dimanche à Lima » Domaine Pilon 2018 57 €

AOC Saint Joseph – Domaine Courbis 2018 59 €

AOC Crozes Hermitage – Domaine Pochon 2016... 39 €

AOC Saint Joseph « royes » Domaine Courbis 2017 75 €

AOC Saint Joseph « Les Oliviers » Domaine Pierre Gonon 2016 90 €

AOC Hermitage - Domaine Jean-Louis Chave 2016 310 €

Vallée du Rhône Méridional

AOC Châteauneuf-du-Pape « Clos La Roquète » 2017 61 €

Languedoc

AOC Limoux « Domaine de l'aigle » Gérard Bertrand 2018.....	32 €
IGP Aude « Domaine de Cigalus » Gérard Bertrand 2016	50 €
AOC Languedoc « Eolienne » Mas Espanet 2016....	43 €
AOC Corbières « Prestige » Château Ollieux Romanis 2017	51 €
AOC Corbières « Le Blanc » Domaine Pierre Bories 2017	60 €

Roussillon

AOC Côtes du roussillon « Esquisse » Domaine Vaquer 2018	30 €
AOC Côtes du roussillon « Coume Marie » Domaine la Preceptorie 2018	34 €
AOC Collioure « Adeodat » Domaine Augustin 2017.....	70 €

Provence et Corse

IGP Bouche du Rhône « Petit Salé » Château de Roquefort 2018	31 €
VDP Bouche du rhône « Exception » Domaine des Masques 2017.....	33 €
VDF « Chiosu Fornelli » Josée Vanucci 2016.....	34 €
AOP Coteaux du Cap Corse « Clos Nicrosi » 2018 ..	52 €

Sud-Ouest

AOC Jurançon moelleux Domaine Uroulat.....	45 €
AOC Jurançon sec « Marie » Domaine Uroulat 201	35 €
AOC Pacherenc du Vic-Bilh sec « Odé d'Aydie » Famille Laplace 2016	33 €

Val de Loire

AOC Touraine « Les Athlètes du vin » Domaine VBG 2018.....	23 €
AOC Sancerre « Chavignol » Domaine Martin 2018	53 €
AOC Vouvray sec – Domaine Vincent Careme 2018.....	42 €
AOC Saumur « Breze » Domaine Clos Rougeard 2005	330 €

Bourgogne et Beaujolais

AOC Saint Bris « Sauvignon » La Manufacture 2018	37 €
AOC Chablis – La Manufacture 2017	52 €
AOC Chablis 1er cru « Vau Ligneau » La Manufacture 2017	-63 €
AOC Meursault 1er cru « Charmes » Domaine Mikulski 2007	250 €
AOC Bouzeron – Domaine Antoine Reniaume 2017	35 €
AOC Saint Véran – Domaine de la Creuze Noire 2018	38 €

Vins rouges - 75 cl

Loire volcanique

- AOC Côte-Roannaise « Eclat de Granite » Domaine Sérol 2018 27 €
- AOC Côtes d'Auvergne « Châteaugay » Benoît Montel 2018 22 €
- AOC Côtes d'Auvergne « Bourrasol » Benoît Montel 2018 26 €
- AOC Côtes d'Auvergne Boudes « Echalas » Yvan Bernard 2018..... 27 €
- AOC Saint Pourçain « Instant T » Domaine Terre d'Ocre 2016 30 €
- AOC Côtes du Forez « La Madone » Gilles Bonnefoy 2018 31 €
- AOC Côte-Roannaise « Clos du Puy » Domaine des Pothiers 2018..... 33 €
- AOC Côte-Roannaise « Perdrizières » Domaine Sérol 2017 44 €
- IGP Val de Loire « Les Cailloux » Domaine Terre d'Ocre 2017 32 €
- AOC Côte-Roannaise « La Chapelle » Domaine des Pothiers 2017 34 €

Ardèche

- IGP Ardèche « Les Aoutres » Domaine Arsac 2018 26 €
- AOC Côtes du Vivarais « Hautes Vignes » Domaine Gallety 2018..... 33 €
- IGP Ardèche « Merlot » Domaine les Terriers 2017 23 €
- IGP Ardèche « Syrah » Domaine Grangeon 2018 25 €
- IGP Ardèche « Chatus » Domaine Grangeon 2016 43 €
- AOC Côtes du Rhône « Khayyam » Mas de Libian 2018 36 €
- AOC Côtes du Vivarais « De Grès et de Force » Domaine les Terriers 2017..... 26 €
- AOC Côtes du Vivarais – Domaine Gallety 2017 47 €
- IGP Ardèche « Volcanik » Domaine Arsac 2015 52 €
- AOC Côtes du Vivarais « La Syrare » Domaine Gallety 2016 100 €

Vallée du Rhône Septentrional

- Brocéliande Domaine Merlin François 2017 25 €
- VDF « Lesgros » Domaine Curtat 2017..... 27 €
- AOC Saint Joseph Domaine Merlin François 2017 52 €
- AOC Saint Joseph « Grands Ducs » Domaine Merlin François 2016..... 58 €
- AOC Saint Joseph « Nomade » Domaine Curtat 2017 60 €
- AOC Croze-Hermitage – Domaine Pochon 2017 43 €
- AOC Croze-Hermitage « Granites et Galets » Dauvergne Ranvier 2017 41 €
- AOC Côte-Rôtie « La porchette » Julien Pillon 2015..... 85 €
- AOC Cornas « Sabarotte » Domaine Courbis 2016 110 €
- AOC Cornas – Domaine Clape 2013 200 €
- AOC Hermitage Domaine Jean-Louis Chave 2016 330 €

Vallée du Rhône Méridional

- Levat – Dauvergne Ravier 2018 34 €
- AOC Gigondas « Ouréa » Adrien Roustan 2017 43 €
- AOC Gigondas «Les Terrasees du Diable » Domaine Les Pallières 2015 49 €
- AOC Châteauneuf-du-Pape « La Crau » Vieux Télégraphe 2007 185 €
- AOC Châteauneuf-du-Pape « La Crau » Vieux Télégraphe 2011 130 €
- AOC Châteauneuf-du-Pape « La Crau » Vieux Télégraphe 2016 110 €
- AOC Châteauneuf-du-Pape « Télégramme » Famille Brunier 2016 55 €
- AOC Cairanne « Terre des Cigales » Dauvergne Ravier 2018 31 €
- AOC Vinsobres Domaine Chaume Arnaud 2015 40 €
- AOC Rasteau Domaine Richaud 2017 55 €
- IGP Vaucluse Domaine Gourt de Montens 2014 95 €

Languedoc

- AOC Corbières « Classique » Domaine Ollieux Romanis 2017 24 €
- AOC Pic Saint Loup « Bergerie » Domaine de l'Hortus 2018 35 €
- AOC Pic Saint Loup « Lieux Dit Hortus » Famille Orliac 2018 130 €
- AOP Languedoc « Eolienne » Mas Espanet 2016 40 €
- AOC Terrasse du Larzac « La Sauvageonne » Domaine Gérard Bertrand 2015 44 €
- AOC Minervois « C de Centeilles » 2012 45 €
- AOC Minervois La Livinière « Clos Centeilles » 2013 52 €
- AOC Minervois La livinière « Clos Centeilles » 2005 78 €
- AOC Tautavel « Hommage aux Vignerons » Domaine Gérard Bertrand 2015 47 €
- AOC Minervois la Livinière « Le Viala » Domaine Gérard Bertrand 2001 120 €
- AOC Minervois la Livinière « Le Viala » Domaine Gérard Bertrand 2017 82 €
- IGP Du Gard « Roc d'Anglade » 2017 85 €
- VDF Domaine la Grange des Pères 2014 210 €

Roussillon

- AOC Côtes du Roussillon « Coume Marie » La Préceptorie 2017 36 €
- AOC Côtes du Roussillon « Les Aspres » Domaine Vaquer 2014 45 €
- AOC Côtes du Roussillon Village « La Torre » Domaine Gardies 2016 85 €
- AOC Collioure « Adéodat » Domaine Augustin 2016 72 €
- IGP Catalan « Muntada » Domaine Gauby 2017 140 €
- AOC Côtes du Roussillon « Petite Sibérie » Domaine Clos des Fées 2017 320 €

Provence et corse

- AOP Côtes de Provence « Les Mûres » Château de Roquefort 2015 38 €
- AOP Côtes de Provence « Instant » Château Barbanau 2016 28 €
- AOP Côtes de Provence Cru Classé « Cuvée Prieure » Château Sainte Roseline 2009 55 €
- AOP Corse Porto-Vecchio « Tradition » Domaine de Granajolo 2017 26 €
- AOP Corse « Clos Fornelli » Josée Vanucci 2017 28 €
- AOP Corse Calvi « Semper Fidelis » Enclos des Anges 2017 35 €
- AOP Corse Ajaccio « Stella » Clos Ornasca 2017 48 €

Sud-Ouest

- AOP Marcillac « Lo Sang Del Pais » Domaine du Cros 2018 23 €
- AOP Bergerac « Classique » Tour des Gendres 2018 22 €
- AOC Cahors « Cuvée château du Cèdre » Château du Cèdre 2015 43 €
- AOC Madiran « Odé d'Aydie » Château Aydie 2016 33 €
- AOC Fronton « Don Quichotte » Domaine le Roc 2016 41 €
- AOC Cahors « Cuvée GC » Château du Cèdre 2014 130 €
- Vin de mon Père 2015 55 €
- Vin de mon Père 2016 48 €

Val de Loire

- AOC Touraine « Cuvée les Athlètes du vin » VBG 2017 26 €
- AOC St Nicolas de Bourgueil « Les Montils » Domaine La Cotelleraie 2018 30 €
- AOC Sancerre « Chavignol » Domaine Martin 2017 48 €
- AOC Saumur Champigny « Neuves Marginale » Domaine des Roches 2011 80 €

Bourgogne et Beaujolais

- AOC Bourgogne « Pinot Noir » Domaine Antoine Reniaume 2017 35 €
- AOC Côte-de-Brouilly « Terres d'Orées » JP Brun 2018 34 €
- AOC Maranges « Aux Arthaux » Domaine Antoine Reniaume 2018 40 €
- AOC Morgon – Domaine Lapierre 2018 52 €
- AOC Givry 1er Cru « Servoisine » Domaine Joblot 2017 68 €
- AOC Volnay 1er Cru « Santenots du Milieu » Domaine Mikulski 2016 140 €
- AOC Gevrey-Chambertin « Mes cinq Terroirs » Domaine Mortet 2016 150 €
- AOC Pommard – Rodolphe Demougeot 2014 90 €
- AOC Moulin à Vent « Le Nid Tradition » Famille Lardet 2015 37 €
- AOC Moulin à Vent « Le Nid Rochegrès » Famille Lardet 2014 42 €

Bordeaux

- AOC Lalande de Pomerol « La Fleur de Boüard » 2008 60 €
- AOC Pauillac « Réserve de la Comtesse » Château Pichon Longueville 2011 89 €
- AOC Pessac Léognan Grand Cru Classé – Château de Fieuzal 2014 75 €
- AOC Saint-Julien « Croix de Beaucaillou » 2013 85 €
- AOC Saint-Emilion Grand Cru « Château Faugères » 2009 110 €
- AOC Margaux « La sirène de Giscours » 2012 68 €

Vins Rosés - 75 cl

- AOC Languedoc la Sauvageonne « Volcanic » Gérard Bertrand 2018 36 €
- AOC Côtes de Provence Cru classé « Lampe de Méduse » Château Sainte Roseline 2018.....38 €
- IGP Ardèche Les Terriers 23 €
- IGP Méditerranée « Essentielle » Domaine des Masques 2018..... 25€
- AOC Gigondas «Au Petit Bonheur » Domaine Les Pallières Famille Brunier 2018.27€
- AOC Côtes de Provence « Instant » Château Barbanau 2018..... 30 €

Vins du Monde - 75 cl

Blancs

- Allemagne - Riesling Trocken Wittman 2018.....29 €
- Afrique du Sud - Flotsam&Jetsam 201743 €
- Croatie – Malvazija « kabola » 2018.....39 €
- Grèce – Gaia Notios Peloponnese 201825 €
- Argentine – Bodegas Etchard Torrontes 2018..21 €

Rouges

- Italie – Chianti Colli Senesi Castello di Farnatela 2016.....35 €
- Espagne – Alinate Alfredo Maestro 2018.....20 €
- Mexique – Petite Sirah L.A.Cetto 201719 €
- Allemagne – Spätburgunder Friederich Becker 201545 €
- Nouvelle Zélande – Te Mata Hawkes bay 201642 €
- Portugal - Douro Dou Rosa 2016.....25 €
- Chili – Primus Carménère 201633 €
- Australie – « La Belle Mère » Charles Melton 201544 €
- Afrique du Sud – Rijk's Touch of Oak pinotage 201543 €
- Italie – Barolo Gianfranco Alessandria 201585 €
- Argentine – Serbal Malbec Bodega atamisque 201826 €
- Espagne – Acustic Montsant 2016.....36 €
- Liban – Massaya Le Colombier 2017.....37 €
-