

**MENU MARTELET**  
**et suggestion d'accord mets & vins**  
**(valable tous les soirs et le samedi midi)**

Gravlax de cabillaud aux baies roses, pommes de terre nouvelles

*Macon Vergisson Domaine M.Guerrin 2017/2018, 12cl – 5€*

\*\*\*

Filet de merlu, étuvée de fenouil, tomates confites et légumes printaniers, chantilly au curcuma

*Côtes du Rhône blanc «Céleste » Lou Devet 2016, 12cl – 5 €*

et/ou

Râble de lapin, céréales et légumes du bords de Saône, sauce moutarde à l'ancienne

*Moulin à Vent Château de la Terrière 2015, 12cl – 7€*

\*\*\*

Duo de fromages secs de la fromagerie Blanc ou Faisselle comme vous l'aimez

\*\*\*

Crumble aux fruits de saison et aromates du jardin

*Vendange tardive de grenache gris 2010 « Orry » La Dourbie, 6cl – 4,9 €*

entrée - poisson ou viande – fromage - dessert	<b>29€</b>
ou entrée-poisson-viande - fromage – dessert	<b>38€</b>

*Prix nets, taxes et service compris*

*Vous êtes allergiques ? Merci de nous consulter pour prendre connaissance des allergènes présents*

**MENU TENTATION**  
**et suggestion d'accord mets & vins**  
**(valable tous les soirs et le samedi midi)**

Goujonnettes de grenouille sur velouté d'herbes printanières, toast de canard confit

*Macon Vergisson Domaine M.Guerrin 2017-2018, 12cl – 5€*

\*\*\*

Eglefin et beurre blanc aux agrumes, poêlée de jeunes légumes

*Viognier « Mon grand-père était limonadier » J.Pilon 2017, 12cl – 5,8 €*

et/ou

Tournedos de bœuf, sauce au poivre vert, pomme darphin aux herbes fraîches

*Saint Emilion Grand Cru « Le Jardin de Queyron Pindefleurs » 2012, 12cl – 7,5€*

\*\*\*

Duo de fromages secs de la fromagerie Blanc ou Faisselle comme vous l'aimez

\*\*\*

Mon Fraisier, sorbet rhubarbe

*Rose Granit, Beaujolais effervescent , 12cl – 5,9 €*

entrée - poisson ou viande – fromage – dessert	<b>39€</b>
ou entrée-poisson-viande-fromage – dessert	<b>48€</b>

*Prix nets, taxes et service compris ,Viande de bœuf d'origine française*  
*Vous êtes allergiques ? Merci de nous consulter pour prendre connaissance des allergènes présents*

## CARTE

### Entrées

Gravlax de cabillaud aux baies roses, pommes de terre nouvelles	18€
Goujonnettes de grenouille sur velouté d'herbes printanières, toast de canard confit	19€

### Poissons & Viandes

Filet de merlu, étuvée de fenouil, tomates confites et légumes printaniers, chantilly au curcuma	18€
Eglinefin et beurre blanc aux agrumes, poêlée de jeunes légumes	21€
Pièce du boucher (200gr), beurre vigneron	18€
Râble de lapin, céréales et légumes du bords de Saône, sauce moutarde à l'ancienne	18€
Tournedos de bœuf, sauce au poivre vert, pomme darphin aux herbes fraîches	22€

### Fromages

Duo de fromages secs de la Fromagerie Blanc	6€
Faisselle comme vous l'aimez	5€

### Desserts

Crumble aux fruits de saison et aromates du jardin	8€
Mon Fraisier, sorbet rhubarbe	9€
Coupe de glaces/sorbets	6€
Sorbet Vigneron (sorbet cassis et marc de Beaujolais de JP Brun)	7,5€
Coupe After Eight (glace menthe-chocolat et Get 27)	7,5€
Coupe Colonel (citron jaune et vodka)	7,5€

### MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

Steak haché ou filet de poisson  
Accompagné de pommes de terre sautées ou légumes  
2 boules de glace ou dessert du moment

*Plat-Dessert 12€*

*Prix nets, taxes et service compris*

*Boeuf d'origine française*

*Vous êtes allergiques ? Merci de nous consulter pour prendre connaissance des allergènes présents*

## CARTE DES VINS

		Bt 75cl	Verre 12cl	
<u>Vins Blancs :</u>				
<b>Beaujolais / Bourgogne</b>	Beaujolais, Chardonnay, Marine et Julien Guty, 2017/2018	19€		
	Saint Véran «Les Sables» Gaël Martin, 2017/2018	27€		
	Pouilly-Fuissé « Sur la Roche » M. Guerrin et fils, 2016/2017	45€		
	Macon-Vergisson M. Guerrin et fils, 2017/2018	26€	5€	
	Chablis JC et JL Bersan AB, 2015/2017	39€		
	Montagny 1 <sup>er</sup> cru «Les Chaniots» Vignerons de Buxy, 2016/2017	31€		
<b>Vallée du Rhône</b>	Côtes du Rhône blanc « Celeste » Domaine Lou Devet, 2016	26€	5€	
	Saint Joseph Domaine Farjon, 2017/2018	42€		
	Viognier «mon grand-père était limonadier » IGP J. Pilon, 2017	36€	5,8€	
<b>Alsace</b>	Gewurztraminer VieillesVignes, Domaine Saint Rémy, 2016/2018	30€		
	Riesling Jade, Domaine Saint Rémy, 2016	32€		
<b>Gascogne</b>	Tariquet Classic (blanc sec), 2017	18€		
	Tariquet 1 <sup>ère</sup> Grives, Côtes de Gascogne moelleux, 2017/2018	25€	4,5€	
<u>Vins Rosés :</u>				
<b>Beaujolais</b>	Beaujolais rosé « Les Griottes » P.M. Chermette, 2018	22€	4,5€	
<b>Provence</b>	Côte de Provence AOP «Note Bleue» Maîtres vigneron St Tropez, 2017/18	19€		
	Domaine Pinchinat, Côtes de Provence AB, 2018	28€		
	Puech Haut «Prestige», Languedoc IGP, 2018	32€		
<u>Vins Rouges :</u>				
<b>Beaujolais</b>	Beaujolais-Villages F. Lathuillère, 2017	21€		
	Brouilly «Domaine de la Roche Saint Martin» Béréziat, 2017	22€		
	Brouilly « Vieilles Vignes » Chateau de la Terrière, 2015	32€		
	Chenas «Olympe» G. Bouchacourt, 2013	27€		
	Morgon «Cote du Py» Mikael Gaget, 2016/2017	29€		
	Côte de Brouilly, Jean Paul Brun, 2017	31€		
	Saint Amour Domaine de la Pirolette, 2015/2016	35€		
	Moulin à Vent, Chateau de la Terrière, 2015	39€	7€	
	<b>Bourgogne</b>	Irancy Bailly-Lapierre, 2017	32€	
		Givry 1 <sup>er</sup> Cru «Clos de la Baraude» Domaine Steinmaier, 2016/2017	39€	
Pommard L. et E. Bonnardot, 2015		63€		
<b>Vallée du Rhône</b>	Côtes du Rhône «Belleruche» Chapoutier, 2017	23€	4,5€	
	Côte Rôtie «La Sybarine»Domaine Garon, 2016/2017	59€		
	Crozes Hermitage Domaine de la Ville rouge «Inspiration», 2017	35€		
	Saint Joseph Domaine Berthaud, 2014	35€		
	Sablet «La Lentière», Côte du Rhône villages, Caves de Gigondas, 2015	28€		
	Vacquéras « La Muse » Domaine Burle, 2017	39€		
	Côtes du Luberon AOP «La Ciboise», M. Chapoutier, 2016/2017	19€		
	<b>Autres régions</b>	Clos des Calades Coteaux du Languedoc AOC, 2007-2009	36€	
Languedoc IGP « Cuvée Oscar » Domaine de la Dourbie, 2018		24€		
Saint Emilion Grand Cru «Le Jardin de Queyron Pindefleurs», 2012		44€	7,5€	
<u>Vins Effervescents :</u>				
<b>Beaujolais</b>	Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre Réserve brut	25€	5,5€	
	Champagne Bartel brut	45€	8,5€	
	Champagne Grand Cru 100% Chardonnay, blanc de blancs, P. Legras	54€		
	Champagne Ruinart brut	79€		

## CARTE DES BOISSONS

*prix nets, taxes et service compris*

### Apéritifs

Apéritif Maison : Beaujolais Rose Granit méthode traditionnelle (12cl)	5,9€
Apérol Spritz	6€
Kir vin blanc (12cl): cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise	3,9€
Kir royal au Crémant de Bourgogne (12cl)	5,5€
Coupe de champagne Bartel brut (12cl)	8,5€
Martini blanc ou rouge, Suze (4cl)	3,8€
Porto rouge, Muscat (7cl)	3,8€
Pastis, Ricard (2cl)	3,8€
Heineken pression (25cl)	3,6€
Bière artisanale de Limas Terre de Bière (33cl)	5,5€
Bière blanche Hoogarden (33cl)	4,5€
Whisky Aberlour 10ans d'âge (4cl)	6,5€
Whisky J. Walker Red Label (4cl)	4,5€
Jack Daniel's (4cl)	5,5€
Rhum Havana Club (4cl)	4,5€

### Jus de fruits & Softs

Jus Pago 20cl ( <i>Jus de Fraise, Pommes pressées, Cocktail exotique, Oranges pressées, Nectar de Poire, Nectar d'Abricot, Nectar de Pêche, Nectar d'Ananas, Tomate</i> )	3,6€
Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Ice Tea pêche (25cl), Orangina (25cl)	3,6€
Limonade & Diabolo (25cl), Perrier (33cl)	3,6€
Sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, mûre)	2,5€

### Eaux plates & gazeuses

Chateldon (75cl)	5€		
Evian, Vittel (100cl)	4,6€	Badoit, San Pellegrino (100cl)	4,6€
1/2 Evian (50cl)	3,2€	1/2 Badoit (50cl)	3,2€

### Café, thé, infusion

Thé ou Infusion Damman	2,5€		
Café expresso, Décaféiné	1,6€	Double expresso	3€

### Digestifs (4cl)

Get 27	4,5€	Liqueur Jacoulot menthe ou citron	5€
Vodka Eristoff	4,5€	Poire William	4€
Chartreuse verte	6€	Rhum Diplomatico	6€
Gin Bombay	4,5€	Rhum Dom Papa	6€
Marc de Beaujolais JP Brun	5,5€	Cognac	5€