

# CARTE RESTAURANT ET VINS



## ENTRÉES

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tartare de saumon (1,6,5)*<br>Saumon, tomates, oignon rouge et herbes,<br>guacamole | 10,00€ |
| Melon au Muscat et jambon de Parme<br>Melon et jambon au Muscat                     | 10,00€ |

## SALADES

|                                                                                                                                                                    | Petite | Grande |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Salade César (2,3)*<br>Salade, poulet mariné, parmesan,<br>croûtons, oeuf poché                                                                                    | 10,00€ | 16,00€ |
| Salade Italienne (3)* <br>Tomate cœur de boeuf,<br>burrata, basilic et roquette | 10,00€ | 16,00€ |
| Salade Lyonnaise (3,4)*<br>Salade frisée, croûtons,<br>lardons déglacés au vinaigre de Xeres<br>et 2 œufs pochés + vinaigrette                                     | 10,00€ | 16,00€ |

### \* Allergènes :

- 1 : Soja
- 2 : Moutarde
- 3 : Oeufs, lait
- 4 : Céréales, fruits à coque, sésame
- 5 : Lupin, céleri
- 6 : Mollusques, poisson



Pain sans gluten sur demande

Prix nets en euros, service compris.

# — PLATS CHAUDS —

Tagliatelles aux 3 fromages et noix de Pécan (3,4)\* 15,00€

The Ameli's Burger (3,4)\* 17,00€  
 Steak Charollais façon bouchère, avec ou sans bacon  
 Servi avec frites fraîches et salade

Wok de poulet Thai au crevettes, nouilles de riz (1,4,6)\* 17,00€  
 Nouilles de riz sans gluten



Risotto aux St Jacques et pointes d'asperges vertes (3,4,6)\* 19,00€

Thon frais mi-cuit, wok de légumes 19,00€  
 Pesto rouge et parmesan (1,2,3,4,5,6)\*

Tartare de boeuf au couteau (2,3,5)\* 20,00€  
 Avec frites fraîches et salade

Steak du Boss 22,00€  
 Pièce du boucher. Avec frites fraîches et salade

# — DESSERTS —

Fromage blanc, crème et coulis (3)\* 6,00€

Panacotta aux fruits rouges (3)\* 7,00€

Nougat glacé (3,4)\* 7,00€

Crème brûlée marbrée au chocolat (3,4)\* 7,00€

Tiramisu coco, mangue et fruits rouges (3,4)\* 7,00€

Fruits frais de saison 7,00€



Fondant au chocolat (3,4)\* 7,00€

Café ou Thé Gourmand (3,4)\* 7,00€

Demi St Marcellin (3)\* 7,00€

## \* Allergènes :

- 1 : Soja
- 2 : Moutarde
- 3 : Oeufs, lait
- 4 : Céréales, fruits à coque, sésame
- 5 : Lupin, céleri
- 6 : Mollusques, poisson

Prix nets en euros, service compris.



Pain sans gluten sur demande



# MENUS

## FORMULES DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI  
de 12h à 14h

PLAT DU JOUR  
12,00€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT  
15,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
18,00€

## VINS ROUGES

### *Beaujolais*

Morgon AOP Terre de Schiste Depardon 29,00€

### *Bordeaux*

St Emilion AOP Grand Cru Le Cros 48,00€

### *Bourgogne*

Hautes Côtes de Nuits 44,00€

AOP Les Millottes Nuiton-Beauvoy

Mercurey AOP Domaine Louis Max 52,00€

### *Côtes du Rhône*

Parallèle 45 jaboulet AOP Côtes du Rhône 29,00€

Crozes Hermitage AOP Dom. des Remizières 36,00€

St Joseph AOP Parès Pieds Dendès 40,00€

### *Languedoc*

Languedoc AOP Puech-Haut Prestige 44,00€

## VINS BLANCS

### *Bourgogne*

Mâcon Igé AOP Clos Saint Germain 27,00€

Petit chablis AOP Vibrant 36,00€

St Véran AOP Chavet 36,00€

Pouilly Fuissé AOP Chavet 46,00€

### *Côtes du Rhône*

IGP Vioigner Secret de Famille Jaboulet 29,00€

### *Sud Ouest*

ICG Côtes de Gascogne Tariquet 1ères Grive 29,00€

## VINS ROSÉS

### Provence

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Mas de Pampelone               | 29,00€ |
| Minuty Prestige                | 42,00€ |
| Mas de Pampelone <i>Magnum</i> | 58,00€ |
| Minuty Prestige <i>Magnum</i>  | 84,00€ |

## NOS MEILLEURS CRUS

### Bordeaux

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Margaux Baron de Brane 2012 | 75,00€ |
|-----------------------------|--------|

### Bourgogne

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Aloxe Corton Domaine Senard 2015         | 79,00€ |
| Gevrey Chambertin Bichot 2009            | 89,00€ |
| Meursault 1 <sup>er</sup> cru Jadot 2014 | 89,00€ |
| Pommard 1 <sup>er</sup> cru Jadot 2013   | 94,00€ |

### Côtes du Rhône

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Taburnum Vins de Vienne 2016    | 75,00€ |
| Condrieu Les Ravines Niéro 2016 | 79,00€ |
| Côte Rôtie Eminence Niéro 2016  | 79,00€ |

### Provence

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Minuty Rosé Or                  | 55,00€ |
| Légende de Château de Pampelone | 65,00€ |

## VINS ÉTRANGERS

### Argentine

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Amalaya de Colome Malbec | 36,00€ |
|--------------------------|--------|

### Chili

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Anderra Carménère Baron de Rothschild | 29,00€ |
| Grano Chardonnay                      | 27,00€ |

### USA

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| 770 Miles Californie Zinfandel | 25,00€ |
|--------------------------------|--------|

## VIN AU VERRE

### Rouges

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Côtes du Rhône Parallèle 45 jaboulet | 6,00€ |
| St Joseph                            | 7,00€ |
| Hautes-Côtes de Nuits                | 8,00€ |

### Blancs

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Viogner Secret de Famille  | 6,00€ |
| Côtes de Gascogne Tariquet | 6,00€ |
| St Véran Chavet            | 7,00€ |

### Rosés

|                  |       |
|------------------|-------|
| L'air du Temps   | 5,00€ |
| Mas de Pampelone | 6,00€ |

Verres disponibles uniquement les midis 4,00€

Pots disponibles uniquement les midis 9,00€