

CARTE RESTAURANT ET VINS



ENTRÉES

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

SALADES

	Petite	Grande
Salade César (2,3)* Salade, poulet mariné, parmesan, croûtons, oeuf poché	10,00€	16,00€
Salade Italienne (3)* Tomate cœur de boeuf, burrata, basilic et roquette	10,00€	16,00€
Salade Lyonnaise (3,4)* Salade frisée, croûtons, lardons déglacés au vinaigre de Xeres 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)* Steak Charollais façon bouchère, avec ou sans bacon Servi avec frites fraîches et salade	17,00€
Wok de poulet Thai au crevettes, nouilles de riz (1,4,6)* Nouilles de riz sans gluten	17,00€
Risotto aux St Jacques et pointes d'asperges vertes (3,4,6)*	19,00€
Thon frais mi-cuit, wok de légumes Pesto rouge et parmesan (1,2,3,4,5,6)*	19,00€
Tartare de boeuf au couteau (2,3,5)* Avec frites fraîches et salade	20,00€
Steak du Boss Pièce du boucher. Avec frites fraîches et salade	22,00€



— 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 ^{er} cru Jadot 2014	89,00€
Pommard 1 ^{er} 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€