



ENTREES

STARTERS

Velouté de potimarron aux châtaignes 12
Cream of pumpkin soup with chestnuts

Terrine de volaille façon grand-mère 15
Poultry terrine granny style

Gros escargots de Bourgogne (par 6 ou 12) 16 / 24
Big snails from Burgundy (by 6 or 12)

Oeufs cocottes à la crème de Foie Gras 19
Oeufs cocottes with Foie Gras cream

Cabécou pané au sésame, au miel et rôti, sur nid de salade 12
Goat cheese coated with sesame and honey, roasted, served with salad

Carpaccio de dorade, gingembre et fruit de la passion 18
Sea bream carpaccio with ginger and passion fruit

Foie gras maison, chutney du moment 22
Homemade foie gras, chutney of the day



SERVICE CONTINU

PLATS

MAIN DISHES

Ravioles de Royans gratinées à la crème de truffe 15
Ravioles pasta au gratin with truffle cream

Assiette de légumes croquants au miel et quinoa 16
Crisp vegetables with honey and quinoa

Poêlée de Saint-Jacques et son risotto de poireaux, sauce safran 25
Scallops, risotto with leeks, saffron sauce

Pavé de saumon, croustillant de pistaches et mousseline de panais 25
Salmon steak, pistachio crisp and parsnip mousseline

Suprême de poulet jaune, pomme de terre pleurotes et petits oignons braisés 24
Yellow chicken breast, with oyster mushrooms and braised onions

Cabillaud au beurre blanc, julienne de légumes 27
Codfish with butter sauce and julienne vegetables

Blanquette de Veau à l'ancienne et riz 23
Blanquette de Veau à l'ancienne and rice

Quasi de veau aux morilles, purée de pommes de terre 27
Fillet of veal with morel mushrooms and mashed potatoes

Filet de bœuf, sauce au poivre vert, gratin dauphinois 34
Beef tenderloin, green pepper sauce, gratin dauphinois

Côte de bœuf Charolaise à partager pour 2 (1.2kg) 85
Rib of Charolais beef for two



Fromage : Assiette de trois fromages 18
Cheese: Three-cheese platter

DESSERTS (MAISON)

Paris-Brest les Chouettes 12
Pastry with hazelnut cream

Cheesecake au citron vert 9
Lime cheesecake

Millefeuille aux fruits rouges et pistaches caramélisées 12
Millefeuille with red fruits and caramelized pistachios

Tarte tatin 11
Tarte tatin

Délice aux deux chocolats et framboises 11
Two chocolates cake with raspberries

Crème brûlée à la fleur d'oranger 9
Orange blossom crème brûlée

Café/Thé gourmand 11 (demandez-nous)
Assortment of three small desserts (ask your waiter)



COCKTAILS CREATION 14

Pepino Crush - Vif, floral
 Mezcal, chartreuse, sirop de sucre, concombre

Blind tiger - Piquant frais, dynamique
 Gin piment, sirop rose framboise, jus de cranberry, jus de citron vert, ginger ale

Sweet little papa - Exotique, doux, fruité
 Rhum ambré, liqueur d'épice, jus de maracuja, jus de citron vert, ananas rôti, blanc d'œuf

Mademoiselle - Délicat, parfumé, épicé
 Pisco, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de poivre timur, amargo bitter, blanc d'œuf

Miss Gasby - Délicat, fin, fruité
 Jus de litchi, jus de citron jaune, sirop de rose, champagne

COCKTAILS CLASSIQUES 14

Spritz
 Apérol, prosecco, Perrier

Spritz Saint-Germain
 Saint-Germain, prosecco, Perrier

Mojito
 Rhum, menthe fraîche, citron vert, Perrier

Cosmopolitan
 Vodka, cointreau, cranberry, citron vert

Moscow Mule
 Vodka, ginger beer, citron vert

Pornstar Martini
 Vodka, liqueur de passion, citron vert, sirop de vanille

COCKTAILS SANS ALCOOL 10

Joséphine - Exotique, sucré, léger
 Jus de mangue, jus de maracuja, jus d'orange, thé pêche, jus de citron jaune

Red lips - Doux, fruité, acide
 Jus de cranberry, sirop de rose framboise, jus de citron vert, limonade