

MENU

COCKTAILS CREATIONS

DALIDA 18cl **15**

Tequila, sirop d'agave, citron pressé, purée de passion.

WHAM 8cl **15**

Rhum épicé, sirop d'érable, citron pressé, tranche de gingembre et citron vert.

L'AZIZA 14cl **15**

Rhum blanc, jus d'ananas, citron pressé, sirop d'hibiscus, fleur d'hibiscus.

LES CLAUDETTES 16,5cl **15**

Gordon's pink, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de rose, crème de framboise, citron pressé.

Glenn Viel, Chef trois étoiles, a imaginé une carte bistrot reprenant les grands classiques de la cuisine française, le tout réinterprété à sa manière.

«C'est une cuisine de souvenirs»
Glenn Viel

COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz - Spritz Saint Germain - Mojito - Piña Colada -
Cosmopolitain - Pornstar martini - Espresso martini **15**

APÉRITIFS

Ricard, Pastis, 2 cl	9
Martini Rosso, Bianco, Campari, Suze, 6 cl	9
Porto rouge, Porto blanc, 8 cl	9
Lillet rouge, Lillet blanc, 8 cl	9
Kir cassis, pêche, mûre, 12 cl	9
Americano, 8 cl	14
Kir Royal cassis, pêche, mûre, 12 cl	16

MOCKTAILS

BERRY SMASH - VIRGIN MOJITO - VIRGIN COLADA APPLE PILAR	12
--	----

SOFTS

Coca-Cola & Coca Zero, 33 cl	7
Sprite, Orangina, Limonade, Ice Tea, Fuze Tea, 25 cl	7
Schweppes Tonic / Agrumes, 25 cl	7
Red Bull, 25 cl	8
Ginger Beer, 25cl	7
Jus de fruits & Nectars	7
Fruits pressés (Orange, Pamplemousse, 20cl - Citron pressé, 10cl)	10
Eau gazeuse, 33cl	7
Eau plate, eau gazeuse, 75cl	9

BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25cl	33cl	50cl
Heineken blonde	6		11

BIÈRES BOUTEILLE	
Heineken sans alcool	7
Desperados	8
Gallia IPA	8
Gallia Blanche	8

CHAMPAGNE

BRUT	12cl	75cl	150cl
B.S.A Greno	17		
B.S.A Ruinart Brut	21	180	380
B.S.A Moet Brut			300
Dom Pérignon vintage 2013		550	
Dom Pérignon Rosé vintage 2009		750	
BLANC DE BLANCS			
B.S.A Ruinart Blanc de Blancs		280	500
ROSÉ			
B.S.A Pommery	20		
B.S.A Ruinart Rosé		250	

ALCOOLS (4CL)

SCOTCH	
J&B	12
Glenfiddich 12 ans	14
The Glenlivet	16
Aberlour 10 ans	19
Aberfeldy 12 ans	19
Balvenie DoubleWood 12 ans	19
Monkey Shoulder	19
Lagavulin 16 ans	19
Chivas	19
Craigellachie	14

IRLANDAIS	
Jameson	13

AMERICAINS	
Jack Daniel's	14
Maker's Mark	16

VODKA	
42 Below	12
Belvédère	17
Grey Goose	17

GIN	
Bombay Sapphire	14
Hendrix	16
The Botanist	17

TEQUILA	
San José	10
Patròn Silver	16
XO Café	11

RHUM ET CACHAÇA	
Bacardi Carta Blanca	11
Bacardi Spiced	12
Mount Gay XO	28
Diplomatico 12 ans	16
Santa Teresa	19
Zacapa	28

Supplément Soft	5
-----------------	---

MENU PODIUM PAR GLENN VIEL

- UNIQUEMENT AU DÉJEUNER -

ENTRÉE-PLAT
OU
PLAT-DESSERT

ENTRÉES

LA SALADE DE ROQUETTE BASILIC
LE POIREAU VINAIGRETTE
LE DEMI-CROQUE

PLATS

LE CROQUE DINDE
LE PARMENTIER
LE DOS DE CABILLAUD
+ Garniture au choix

DESSERTS

L'ÎLE FLOTTANTE
LA BRIOCHE PERDUE

25€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 40€

LES ENTRÉES

LE POIREAU VINAIGRETTE **13**
Poireaux confits, assaisonnés d'une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, câpres et brunoise d'œuf cuit.
Conseil du sommelier : AOC Petit Chablis, Courtault Michelet 2022.

LE DEMI-CROQUE **13**
Jambon de dinde fumé, oignons caramélisés, moutarde, béchamel au comté et parmesan, servi avec une salade de mesclun.
Conseil du sommelier : AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive 2022.

LE HARENG ET LA CHARLOTTE **14**
Bisot de hareng fumé, sur des pommes de terre Charlotte cuites en robe des champs, fromage blanc vinaigré et condiment d'herbes fraîches, julienne de pomme de terre frite.
Conseil du sommelier : AOC Petit Chablis, Courtault Michelet 2022.

LA SALADE DE ROQUETTE BASILIC **14**
Tomate cerise confite, crouton, olive, citron confit, fenouil, parmesan roquette basilic et vinaigre balsamique
Conseil du sommelier : IGP Versant, Vioignier 2023

LE FRITO MISTO, SAUCE GRIBICHE **16**
Tempura de légumes de saison, shiso, encornet et gambas (asperge, courgette, shiso, encornet, gambas)
Conseil du sommelier : AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux 2023

LE CEVICHE DE MAIGRE **19**
Réduction de jus de carotte au curry, paprika et huile fumée.
Conseil du sommelier : AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2023.

LES PLATS

LA SALADE CESAR **22**
Salade romaine, blancs de volaille cuits basse température, lardons, anchois, parmesan, croutons, lard, ail et sauce César.
Conseil du sommelier : AOC Côtes de Provence, Domaine de La Croix, irrésistible, 2022.

LE DOS DE CABILLAUD **22**
Au beurre blanc
Conseil du sommelier : AOC Côtes du Rhône, Xavier Vignon 2020.

LE CROQUE DINDE **23**
Jambon de dinde fumé, caramélisé, moutarde, béchamel au comté et parmesan, servi avec une salade de mesclun.
Conseil du sommelier : AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2022.

LE PARMENTIER **24**
Queue de bœuf, siphon de pommes de terre, croûtons, dés de pommes de terres frits et ciboulette.
Conseil du sommelier : AOC Petit Chablis, Courtault Michelet, 2022.

LE TARTARE AU COUTEAU **26**
Tartare taillé au couteau, assaisonné de câpres, cornichons, échalotes, persil plat, moutarde, ketchup, tabasco et sauce Worcestershire.
Conseil du sommelier : AOC Médoc, Château Haut-Brignays, 2020.

LA SALADE GÉSIERS **26**
Frisée fine et mâche en vinaigrette, œuf crémeux, croûtons, poêlée de gésiers, pommes de terre et lardons vinaigrés, ciboulette.
Conseil du sommelier : AOP Côtes du Rhône Xavier Vignon 2022

LA BAVETTE **28**
Bavette rôtie, échalotes confites, jus de viande.
Conseil du sommelier : AOC Côtes du Rhône, Xavier Vignon 2020.

LA VOLAILLE **28**
Suprême cuit sur le coffre, sauce aux champignons.
Conseil du sommelier : AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2022.

GARNITURES
Une garniture au choix par plat : Frites allumettes, Purée de pommes de terre, Poêlée de champignons en persillade, Mesclun et vinaigrette, Riz au beurre, Tombée d'épinards

Garniture supplémentaire **7**
Supplément truffe noire fraîche **20**

LES PLATS SIGNATURES (hors menu)

LE TURBO **44**
Turbo cuit sur l'arête au beurre noisette, grenobloise, pomme de terre grenailles au beurre d'algues.
Conseil du sommelier : AOP Côtes du Rhône Xavier Vignon, 2023.

CÔTE DE BOEUF - 1.1Kg **120**
(À partager pour 2 personnes)
servie sur des pommes de terre grenailles au lard, confites au four et échalotes caramélisées.
2 garnitures supplémentaires au choix
Conseil du sommelier : AOC Médoc, Château Haut-Brignays, 2020

L'ÉPAULE D'AGNEAU - 1kg **100**
(À partager pour 2 personnes)
Épaule d'agneau de lait confite 10 heures, jus de cuisson réduit, servie avec des carottes safranées.
Conseil du sommelier : AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2022.

LES QUENELLES DE CABILLAUD ET LANGOUSTINES **80**
(À partager pour 2 personnes)
Les quenelles de cabillaud et langoustines, tombées de tétragones et sa bisque.
Conseil du sommelier : AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2023.

PRIX NET EN EUROS. SERVICE COMPRIS.

PRIX NET EN EUROS. SERVICE COMPRIS.

LES DESSERTS - 12€

L'ILE FLOTTANTE DE NOS GRANDS-MÈRES
Blancs en neige cuit au four, crème anglaise à la vanille de Madagascar.

Conseil du sommelier : Champagne Ruinart Brut

LA TARTE TATIN
Pommes caramélisées et confites, pâte feuilletée et crème double.

Conseil du sommelier : B.S.A Thienot rosé

LA BRIOCHE PERDUE CROUSTILLANTE
Brioche perdue cuite au four servie croustillante, garnie de confiture de myrtilles.

Conseil du sommelier : B.S.A Thienot rosé

LA POIRE BELLE-HELENE
Poire fourrée à la crème et cuite au sirop de cannelle et anis étoilé, amande, glace vanille et sauce chocolat

Conseil du sommelier : Champagne Ruinart Brut

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	3,5
Café noisette	3,7
Café crème	5,5
Chocolat chaud	8
Double expresso	7
Cappuccino	7
Thés et Infusions (Mariages Frères)	7
Chocolat viennois	10
Café viennois	10
Café frappé	10
Thé frappé	10

DIGESTIF

Manzana, Bailey's, Get 27, Get 31 (6cl)	12
Benedictine, Fernet Branca, Limoncello	12
Grand Marnier	12
Armagnac V.S.O.P.	12
Poire Williams	12
Mirabelle	12
Eau de Vie de Framboise	12
Calvados père Magloire V.S.O.P.	13
Irish coffee	16
Cognac V.S.O.P. Martell	16
Armagnac Laubade XO	36
Hennessy XO	40

VINS

BLANC	verre	75cl
<u>LANGUEDOC</u>		
IGP Versant, Viognier, 2023	10	50

<u>LA BOURGOGNE</u>		
AOC Bourgogne Chardonnay, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2023.	10	50
AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Billard, 2023		61
AOC Petit Chablis, Courtault Michelet, 2022	12	63
AOC Meursault Les Clous, Domaine Bouchard Père & Fils, 2020		170

<u>LA LOIRE</u>		
AOC Sancerre Cuvée L'Essentiel, Pierre Cherrier et Fils, 2023		59
AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2023	12	62

<u>LE RHÔNE</u>		
AOP Côtes du Rhône Xavier Vignon, 2023	10	50
AOP Muscat de Beaumes de Venise Xavier Vignon, 2022	12	69
AOC Condrieu Domaine Louis Chèze, 2023		120

ROSÉ		
AOP, L'île de beauté, Racinu, 2022	10	50
AOP Côtes de Provence, Minuty Prestige, 2023		62

ROUGE		
<u>LE BEAUJOLAIS</u>		
AOC Morgon, Château de Corcelles, 2023	10	50

<u>LA BOURGOGNE</u>		
AOC Bourgogne Pinot Noir, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022	10	50
AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2023	12	65
AOC Chorey-les-Beaunes, Domaine Daniel Largeot, 2021		85
Mercurey 1er cru, Les croichots Philippe le Hardi, 2020		92
AOC Pommard Clos des Ursulines, Albert Bichot, 2017		190
AOC Gevrey-Chambertin, Les jeunes Rois, René Bouvier, 2018		200

<u>LE RHÔNE</u>		
AOP Côtes du Rhône, Cuvée Xavier Vignon, 2020	10	50
AOC Vacqueyras, Domaine les Ondines, 2021		61
AOC Croze Hermitage, Chante Passo, 2022		69
AOC Saint Joseph, Domaine Louis Chèze, 2020		145

<u>LE BORDELAIS</u>		
AOC Médoc, Château Haut-Brignays, 2020	11	55
Lussac Saint-Émilion, Château la claymore, 2020		62
Haut Médoc, Château Victoria, 2019		75
AOC Pomerol Château Saint Pierre, 2016		120