Maison

SAVOURE

CARTE

ENTRÉES

Croustillant de gambas au carry « 4 pièces »
Coriandre et menthe fraiche, sauce thaï 14.00€

Déclinaison de tomates plein champs
Mozzarella burratina, huiles d'olives extra, basilic 14.00€

Tartare de bœuf Limousin
Assaisonnement bistrot, pommes frites 19.50€

Salade Caesar
Cœur de Romaine, poulet grillé
parmesan, bacon, sauce Caesar 14.00€

SIDES

Légumes 4.50€
tataki au sésame doré

Pommes frites 4.50€

Semoule à l'orientale 4.50€
et Coriandre

PLAT VÉGÉTARIEN

Burratina
Œuf fermier, champignons de Paris et girolles à la crème, burratina 17.50€

PLATS

Tajine de volaille fermière des Dombes
Citrons confits, condiments, semoule à l'orientale 19.00€

Croc jambon truffé « A Notre Façon »
Jambon blanc truffé, sauce Mornay, salade 19.00€

Tataki de Thon « Cuit Minute »
Légumes croquants, soja, sésame, douceur au wasabi 24.00€

SUGGESTIONS

*Suggestion du jour **13.50 €***

*Formule express - suggestion & café gourmand **20.00€***

La viande présentée sur cette carte est d'origine française et européenne.
Cette carte est réalisée dans nos cuisines.
Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et service compris

Maison

SAVOURE

FROMAGES & DESSERTS

PLANCHE DE FROMAGES

Planche de fromages
6.50€
Duo de fromages
Mostarda et salade

DESSERT SIGNATURE

Brioche perdue
Eclats de noix de pécan caramélisées,
Glace au yaourt 7.50€

GOURMANDISES MAISONS

Mousse au Chocolat 70%
Fleurs de Cao « Barry »
Croustillant noisette et grué 8.00€

Composition de fruits de saison
Sorbet du moment 9.00€

Tarte fine cœur coulant chocolat
Glace au yaou 8.00€

CAFÉ GOURMAND

Café ou Thé
midi uniquement
7.50€
Assortiment de
4 mignardises maison

SUGGESTIONS

Suggestion du jour ***13.50€***

Formule express - suggestion & café gourmand ***20.00€***

Cette carte est réalisée dans nos cuisines.
Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et service compris

Maison
SAVOURE

SOFT

LES COCKTAILS SOFTS

Arizona 8.00€
Jus planteur, jus d'ananas, sirop de grenadine

Pineapple Fizz 8.00€
Jus d'ananas, sirop de citron, limonade, menthe fraiche, citron vert

LES LIMONADES MAISON

Ginger Fizz 4.50€
Menthe et gingembre frais, spicy ginger beer

Sweet Hibiscus 4.50€
Limonade et sirop d'hibicus
Limonade citron, menthe 4.50€

BOISSONS CHAUDES

Café	2.40€
Café Double	4.20€
Capuccino	4.20€
Thé ou infusion	3.90€

LES HEALTHY

Thé Glacé Bio « Tensaï Tea » - 33cl 4.50€
Thé noir gingembre

Thé Glacé « The Berry Company » - 33cl 4.50€
Green tea Aronia & Blueberry

Coconut water Bio - 33cl 4.50€
« Dr Antonio Martin »

LES SOFTS

Jus ou Nectar Patrick Font – 25cl 5.90€
Tomate / Abricot / Framboise / Cranberry
Fruit de la Passion / Mandarine / Ananas

Sirop – 12cl	2.50€
Perrier – 33cl	3.80€
Coca Cola/ Coca Cola Zéro – 33cl	3.80€

EAUX MINÉRALES

Badoit/ Evian – 50cl	3.80€
Badoit/ Evian – 100cl	5.60€
Perrier – 33cl	3.80€
Eau parfumées – 100 cl	3.00€

SPIRITUEUX

Whiskys

	4cl
Lagavulin 16 ans (43 °)« Ecosse »	11.00€
WoodFoord Reserve (43,2 °) « Etats-Unis »	17.00€

Rhums

	4cl
Emperor Sherry (40 °) « Ile Maurice »	15.00€
Teeda 5 ans (40 °) « Japon »	15.00€

Vodkas

	4cl
Grey Goose (43 °) « France »	11.00€
Legend of Kremlin (40 °) « Russie »	15.00€

Tequila

	4cl
Classe Azul Plata (40 °) « Mexique »	19.00€

Gins

	4cl
Gin Bombay Sapphire (40 °) « Angleterre »	14.00€
Gin Malfy (41 °) « Italie »	14.00€

Vin Muté

	4cl
Porto Graham's Tawny 10 ans (20 °)	11.00€

Eaux de Vie de Vins

	4cl
Château Pellehaut Armagnac Ugni blanc 1982 (41 °)	13.00€
R.Ragnaud Cognac Folle Blanche « Récolte 2005 » (42 °)	13.00€

Eaux de Vie de Fruits

	4cl
Michel Huart Calvados Millésimé 2008 (40 °)	19.00€
Chartreuse Verte VEP (54 °)	18.00€

Prix en euros, taxes et service compris

Maison

SAVOURE

CAVE

LES COCKTAILS

Apérol Spritz 10.00€
Apérol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange

Mojito 12.00€
Rhum Bacardi Blanc, Rhum Bacardi Oro, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraiche, Perrier, Augustura

Cucumber Mood 12.00€
Mezcal, gin Malfy, sirop de concombre, jus de citron jaune pressé, thé Matcha

Old Fangara 12.00€
Rhum Bacardi Oakheart, porto rouge, sirop de vanille, poivre de Sichuan

Sweet Green 12.00€
Eau de vie de poire, purée de poire William's, jus de citron vert pressé, Champagne Brut

LES APÉRITIFS

Martini, Campari – 5cl 5.00€
Pastis, Ricard – 2cl 4.10€
Coupe de Champagne – 12cl 10.00€

LES BIÈRES PRESSIONS

Duvel , Blonde – 33 cl 5.00€
Grimbergen, Blonde – 33 cl 4.90€
Grimbergen, Blonde – 50 cl 7.20€

LES BIÈRES BOUTEILLES

Chouffe, blonde – 33 cl 4.90€
Vedett, blanche – 33 cl 4.90€

LES EFFERVESCENTS

Champagne Lallier 49.00€

VINS BLANCS

Bourgogne 27.00€
Domaine Garde

Mâcon Chaintré 30.00€
Domaine Berthier

Sancerre 40.00€
Domaine Laporte « Le Rochoy »

Côtes du Rhone, La Garuste
Château Panéry 24,00€

VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Château Léoube 26.00€
Côtes de Provence, Domaine Miraval 32.00€
Côtes du Rhone, La Garuste Château Panéry 24,00€

VINS ROUGES

Costière de Nimes, Domaine Poulvarel 28.00€
Côtes de Brouilly, Domaine Perroud 30.00€
Crozes Hermitage, Domaine Darnaud 38.00€
Cote du Rhone, La Garuste Château Panéry 24,00€

LES VINS AU POT

Vins Blanc, Rouge, Rosé – 46cl 16.00€
Cote du Rhone, La Garuste Château Panéry

Découvrez notre sélection de vins au verre

Prix en euros, taxes et service compris