



# Maison SAVOURE

## CARTE



**PLAT DU JOUR**  
**FORMULE EXPRESS – PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND**

**13.90€**  
**22.00€**

### PLANCHES APERITIVES & ANTIPASTI

- Terrine maison à partager au choix** 8.50€  
Piquillos au piment d'Espelette, caille aux épices douces, volaille au citron confit
- Petites sardines de Galice à l'huile d'olive** 8.50€  
Pain toasté
- Planche de charcuteries fines** 25.00€  
Déclinaison de charcuteries, pickles de légumes, beurre de Bresse, pain de campagne toasté
- Planche de fromages affinés** 25.00€  
Sélection de fromages, confiture de myrtilles sauvages, salade



### PLATS

- Mozzarella Burrata, poêlée de champignons** 19.00€  
Oeuf fermier, burrata, champignons de Paris et girolles à la crème
- Croc jambon « truffé »** 19.00€  
Jambon blanc à la truffe Aestivum, sauce Mornay salade, pain de campagne toasté
- Burger méditerranéen, pommes bistrot** 19.90€  
Pain buns, filet de poulet au citron, tomates confites, chorizo, chèvre frais, menthe, coriandre
- Filet de volaille fermière des Dombes à l'estragon** 22.00€  
Risotto crémeux aux asperges vertes
- Pluma de cochon noir Duroc de Batallé** 24.00€  
Tian de légumes cuit en cocotte
- Tartare de saumon thaï, pommes grenailles** 22.00€  
Fèves de soja, vinaigrette au sésame toasté
- Tataki de thon** 26.00€  
Longe de thon « cuite minute », légumes croquants façon tataki, douceur au wasabi

### ENTREES

- Tomate cœur de Bœuf, burratina crémeuse** 15.50€  
Chapelure, olives noires et huile d'olive
- Tartare de saumon thaï** 14.50€  
Fèves de soja, vinaigrette au sésame toasté
- Salade Caesar** 14.90€  
Cœur de romaine, poulet, parmesan, bacon sauce Caesar
- Salade de chèvre chaud** 14.90€  
Jeunes pousses, jambon de montagne fumé, croûtons, vinaigrette moutarde Edmond Fallot

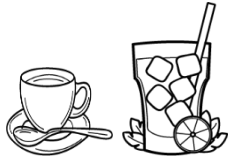
### ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes croquants au sésame doré** 5.00€  
**Tian de légumes** 5.00€  
**Pommes grenailles confites aux herbes** 5.00€  
**Bouquet de salade** 5.00€

### DESSERTS

- Dessert du jour** 7.80€
- Chou fruits rouges** 9.50€  
Crème diplomate à la vanille, fraises coulis de fruits rouges
- Brioche perdue « cuite minute »** 9.50€  
Eclats de noix de pécan caramélisés, caramel crémeux, glace yaourt
- Nage de fruits de saison** 9.00€  
Sirop à la verveine, madeleine
- Croustillant au chocolat Araguani** 8.50€  
Croustillant praliné chocolat Valrhona Araguani 72%, crème anglaise
- Café ou thé gourmand** 8,50€  
4 douceurs du jour accompagnées de thé ou café

# Maison SAVOURE



SOFT



## LES SOFTS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Jus ou nectar Emile Vergeois – 25 cl</b>       | 5.90€ |
| Tomate  |       |
| Abricot   |       |
| Pêche de vigne                                    |       |
| Fraise  |       |
| Pomme   |       |
| Orange  |       |
| <b>Sirup – 12 cl</b>                              | 2.50€ |
| <b>Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro – 33 cl</b> | 3.80€ |

## LES LIMONADES « MAISON »

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b>Ginger Fizz</b>                   | 4.50€ |
| Spicy Ginger Beer et gingembre frais |       |
| <b>Sweet Hibiscus</b>                | 4.50€ |
| Limonade et sirop d'Hibiscus         |       |
| <b>Limonade citron</b>               | 4.00€ |
| Limonade et rondelles de citron      |       |



## LES HEALTHY

|  |       |
|--|-------|
| <b>Thé blanc glacé litchi et hibiscus – 25 cl</b>      | 4,50€ |
| Thé Pai Mu Tan   |       |
| <b>Thé noir glacé citron vert et gingembre – 25 cl</b> | 4,50€ |
| Thé noir Darjeeling                                    |       |

## LES EAUX MINÉRALES

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <b>Badoit, Evian – 50 cl</b>  | 4.00€ |
| <b>Badoit, Evian – 100 cl</b> | 6.00€ |
| <b>Perrier – 33 cl</b>        | 3.80€ |

## LES COCKTAILS SOFTS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Arizona</b>  | 8.00€ |
| Jus planteur, jus d'ananas,<br>sirop de grenadine       |       |
| <b>Pineapple Fizz</b>                                   | 8.00€ |
| Jus d'ananas, sirop de citron,<br>limonade, citron vert |       |



## LES BOISSONS CHAUDES

|                        |       |
|------------------------|-------|
| <b>Café</b>            | 2.50€ |
| <b>Café double</b>     | 4.20€ |
| <b>Thé ou infusion</b> | 3.90€ |

# Maison SAVOURE



## CAVE



### LES COCKTAILS

|  |        |
|--|--------|
| <b>Apérol Spritz</b>   | 10.00€ |
| Apérol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange   |        |
| <b>Mojito</b>  | 12.00€ |
| Rhum Bacardi Blanc, Rhum Bacardi Oro, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier, Augustura |        |
| <b>Old Fangara</b>   | 12.00€ |
| Rhum Bacardi Oakheart, porto rouge, sirop de vanille, poivre de Sichuan  |        |

### VINS BLANCS

|  |        |
|--|--------|
|  | 75cl   |
| <b>Domaine Panéry La Garuste</b><br>AOC Côte du Rhône            | 24.00€ |
| <b>Granges de Mirabel biodynamique</b><br>IGP Viognier Ardèche   | 27.00€ |
| <b>Les Tanneurs Blanc - Maison Chapoutier</b><br>AOP Saint Péray | 35.00€ |
| <b>Viré Clessé Trénel</b><br>AOP Viré Clessé                     | 35.00€ |
| <b>Domaine Laporte Le Rochoy</b><br>AOC Sancerre                 | 40.00€ |

### VINS ROSÉS

|   |        |
|---|--------|
|   | 75cl   |
| <b>L'Atelier Tropézien, Domaine La Maïonnette</b><br>IGP Méditerranée | 16.00€ |
| <b>Domaine Panéry La Garuste</b><br>AOC Côte du Rhône                 | 24.00€ |
| <b>Château Léoube</b><br>AOC Côte de Provence                         | 26.00€ |

### VINS ROUGES

|   |        |
|---|--------|
|   | 75cl   |
| <b>Domaine Panéry La Garuste</b><br>AOC Côte du Rhône                     | 24.00€ |
| <b>Côte de Brouilly Trénel</b><br>AOP Côte de Brouilly                    | 27.00€ |
| <b>Deschants rouge - Maison Chapoutier</b><br>AOP Saint-Joseph            | 40.00€ |
| <b>Petite Ruche Rouge - Maison Chapoutier</b><br>AOP Crozes-Hermitages    | 35.00€ |
| <b>La Bernardine Rouge - Maison Chapoutier</b><br>AOP Chateauneuf du Pape | 63.00€ |
| <b>Temenos Rouge Bio - Maison Chapoutier</b><br>AOP Cornas                | 70.00€ |

### LES APÉRITIFS

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| <b>Martini, Campari - 5 cl</b>    | 5.00€  |
| <b>Pastis, Ricard - 2 cl</b>      | 4.10€  |
| <b>Coupe de Champagne - 12 cl</b> | 12.00€ |

### LES BIÈRES PRESSIONS

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| <b>Grimbergen, blonde - 33 cl</b> | 6.00€ |
| <b>Grimbergen, blonde - 50 cl</b> | 7.80€ |
| <b>Duvel, blonde - 25 cl</b>      | 5.50€ |
| <b>Duvel, blonde - 33 cl</b>      | 6.00€ |

### LES BIÈRES BOUTEILLES

|  |       |
|--|-------|
| <b>Chouffe, blonde - 33 cl</b>                 | 5.50€ |
| <b>Ninkasi, blonde, blanche, ambré - 33 cl</b> | 5.50€ |

### LES EFFERVESCENTS

|   |         |
|---|---------|
| <b>Champagne Lallier Grande Réserve</b> | 50.00 € |
|---|---------|



DÉCOUVREZ NOTRE  
SÉLECTION  
DE VINS AU VERRE

Maison  
**SAVOURE**



**SPIRITUEUX**



**LES WHISKYS**

---

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

**LES GINS**

---

|   |         |  |
|---|---------|--|
|   | 4 cl    |  |
| <b>Gin Bombay Sapphire (40°) « Angleterre »</b> | 14.00 € |  |
| <b>Gin Malfy (41°) « Italie »</b>               | 14.00 € |  |

**LES RHUMS**

---

|   |         |  |
|---|---------|--|
|   | 4 cl    |  |
| <b>Emperor Sherry (40°) « Ile Maurice »</b> | 15.00 € |  |

**LES VINS MUTÉS**

---

|  |         |  |
|--|---------|--|
|  | 4 cl    |  |
| <b>Porto Graham's – Tawny 10 ans (20°)</b> | 11.00 € |  |

**LES VODKAS**

---

|   |         |  |
|---|---------|--|
|   | 4 cl    |  |
| <b>Grey Goose (43°) « France »</b>        | 11.00 € |  |
| <b>Legend of Kremlin (40°) « Russie »</b> | 15.00 € |  |

**LES EAUX DE VIE DE VINS**

---

|   |         |  |
|---|---------|--|
|   | 4 cl    |  |
| <b>Armagnac Château Pellehaut</b>         | 13.00 € |  |
| « L'Age de raison » Ugni blanc 1982 (41°) |         |  |
| <b>Cognac Raymond Ragnaud</b>             | 13.00 € |  |
| « Folle Blanche » Récolte 2005 (42°)      |         |  |

**LES TEQUILAS**

---

|  |         |  |
|--|---------|--|
|  | 4 cl    |  |
| <b>Classe Azul Plata (40°) « Mexique »</b> | 19.00 € |  |

**LES EAUX DE VIE DE FRUITS**

---

|   |         |  |
|---|---------|--|
|   | 4 cl    |  |
| <b>Calvados Millésimé 2008 (40°)</b>    | 19.00 € |  |
| Michel Huart                            |         |  |
| <b>Eau de vie poire Williams</b>        | 12.00 € |  |
| Distillerie Jean Gauthier Saint Désirat |         |  |