SOFTS

Eau Gazéifiée Micro-Filtrée carafe 700ml — 4

Sirop à l'Eau Micro-Filtrée — 3

Limonade Bio Locale bouteille 330ml — 5

Coca Zéro bouteille 330ml — 5

Thé Glacé Maison — 5
orange sanguine, badiane, cannelle, Timut, sucre muscovado

Le Verger Pétillant — 6
poire, romarin, citron vert, eau pétillante

Jus Green Detox — 8
pomme, concombre, épinard, céleri branche, menthe citron vert



COCKTAILS & MOCKTAILS

10€

TOUS NOS COCKTAILS SE DÉCLINENT AVEC OU SANS ALCOOL

SPRITZ
Aperol ou Bitter sans alcool, Crémant avec ou sans alcool, agrumes, eau gazéifiée

ROUGE BOTANIC
Vodka infusée au thym avec sans alcool, jus de cranberries, citron vert, tonic, sirop de fraise

MEZCAL MULE
Mezcal ou JNPR sans alcool, sirop agave, jus de citron vert, purée passion, Ginger Beer

PEAR & POMME
rhum ambré avec ou sans alcool, purée de poire, pomme, citron vert, cannelle

GIN TO SUREAU
Gin avec ou sans alcool, sureau, citron vert, jus de pamplemousse, crémant avec ou sans alcool, sirop

TAPAS

À PARTAGER OU PAS

Croquetas de Maïs *VEGGIE* — 14
ketchup de poivrons Piquillos, paprika fumé

Fondue Apéro Maison *VEGGIE* — 25
fromages râpés sur place, cubes de pommes, pain et pic à fondue
SUPPL. PAIN SANS GLUTEN +2€

Tempura de Brocolis *VEGAN* — 15
sauce Ponzu, yuzu, gingembre

Kimchi de Verts de Poireaux *VEGGIE* — 13
pickles de moules, salicorne, herbes, huile verte émulsion marinière crémée

APÉRITIFS, BIÈRES & CO

CLASSIQUES MAIS TOUJOURS EFFICACES

Pastis des Alpes — 4

Bières Bio Locale "L'Ours" bouteille 330ml — 6
Blonde / Blanche / Indian Pale Ale

Kir Vin Blanc ou Crémant de Savoie — 7

Coupe de Champagne de Vignerons — 12

Whisky HOKOTSU TOYA - Japon — 12
faible production sur une île de l'archipel pour un whisky de dégustation aux notes de poires

ENTRÉES

Velouté de Butternut Servi au Pichet 15
VEGAN *SANS GLUTEN*
condiment orange, gingembre, graines de courges torréfiées, sumac

Raviole Ouverte des Sous-Bois *VEGGIE* 15
poêlée de champignons et pleurotes en persillade oeuf parfait, noisettes grillées, espuma morilles

Gravlax de Saumon aux Baies de Timut 15
SANS GLUTEN
poireau cuit en papillote naturelle, sauce gribiche maison, pomme verte, noix, salicorne, germes

Marbré de Foie Gras, Abricot, Pain d'Épices 18
SANS GLUTEN
fleur de sel, chutney du moment

DESSERTS

SANS CULPABILITÉ!

Dentelles de Cantal AOP Affiné *SANS GLUTEN* 9
glace vin jaune du Jura, granola maison, sumac fruits en textures

Dôme de Pancakes aux Épices Douces *VEGAN* 9
crème de cajou, banane, fruits rouges, grenade, pistaches, pétales de fleurs, sirop d'Agave

Feuillantine Chocolat Valrhona 9
biscuit craquelin, cacahuètes, caramel beurre salé

Millefeuilles Praliné Noisettes 9
mascarpone, praliné noisettes, noisettes du Piémont

Maxi Cookie à Partager Servi Tiède 14
chocolat blanc, chocolat noir, amandes, graines de courges, caramel beurre salé, quenelle de crème mascarpone montée à la vanille de Madagascar

TERRE & MER NOURRICIÈRES

RETOUR À LA NATURE

Bruschetta Gorgonzola Dolce 19
pain artisanal sans gluten, gorgonzola cremoso, poires pochées au sumac, miel de châtaignier, noix mâche, pickles d'oignons doux
VEGGIE *SANS GLUTEN*

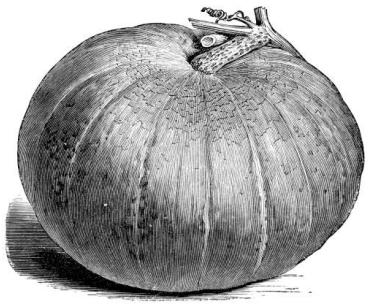
Déclinaison de Chou Pluriel en Couleurs 21
VEGGIE *SANS GLUTEN*
mousseline de chou-fleur cacahuètes, sommités de chou-fleur rôtis, chou-fleur violet, pickles de chou jaune, huile d'herbes, grenade, micro-pousses
+ TEMPURA DE BROCOLIS & SAUCE PONZU AU YUZU ET GINGEMBRE

Patate Douce Rôtie Entière aux Épices Cajun 25
VEGAN
chili de pleurotes-maïs-haricots rouges, chou rouge pickles, crème cajou citron vert, fleurs
+ CROQUETAS DE MAÏS & SAUCE PIQUILLOS

Risotto à la Truffe Melanosporum 25
VEGGIE *SANS GLUTEN*
riz Carnaroli, échalotes, mascarpone, parmesan

St-Jacques Françaises Façon Marinière 25
SANS GLUTEN
tronçons de poireaux brûlés, moules acidulées condiment pomme verte-noix-salicorne, crème marinière, kacha

Boeuf Français de 7 Heures Braisé Confit 30
jus réduit, millefeuilles de pomme de terre croustillant, crème d'Isigny AOP, pickles, ciboulette



Menu Green

ENTRÉE+PLAT+DESSERT

À COMPOSER SELON VOS ENVIES

- 43 euros -

Velouté de Butternut Servi au Pichet
VEGAN *SANS GLUTEN*

ou

Raviole Ouverte des Sous-Bois
VEGGIE

ou

Gravlax de Saumon Maison Aux Baies de Timut
SANS GLUTEN

ou

Marbré de Foie Gras, Abricot Confit, Pain d'Épices (+3€)
SANS GLUTEN

Patate Douce Rôtie Entière Aux Épices Cajun
VEGAN

ou

Risotto à la Truffe Melanosporum
VEGGIE *SANS GLUTEN*

ou

Saint-Jacques Françaises Façon Marinière
SANS GLUTEN

ou

Boeuf de 7 heures Braisé Confit (+5€)

Dessert à la Carte

Le Brunch du Samedi

SERVICE 11H30 & 13H30

BUFFET À VOLONTÉ

Salés, Sucrés, Boissons Sans Alcool

–

35 euros

ET POUR FINIR...

BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

Café Expresso / Café Allongé / Décaféiné	2
Suppl. Lait ou Lait Végétal	1
Cappuccino lait de vache entier ou lait d'amandes bio	5
Thé Vert Tibétain	5
Infusion Roiibos Citron Gingembre	5
Digestifs	12

Génépi GUILLAUMETTE - France
Poire William ETTER - Suisse
Vieille Orange ETTER - Suisse
Rhum HARDY XO - Martinique
Armagnac DARTICALONGUE VSOP - France
Whisky SHOKOTSU TOYA - Japon

UN ANNIVERSAIRE
UN CADEAU D'ENTREPRISE
UN REMERCIEMENT
OU JUSTE
L'ENVIE DE FAIRE PLAISIR...

Offrez un Bon Cadeau á vos proches

COMMENT ÇA MARCHE?

Vous déterminez la valeur du bon cadeau que vous souhaitez offrir.

Nous vous remettons un joli bocal aux couleurs de l'établissement faisant office de bon cadeau et qui sera le lien entre vous, vos invités et nous.

En effet, lorsqu'ils viendront profiter du moment que vous leur avez offert, ils remettront le bocal vide à nos équipes et nous le remplirons d'une création culinaire maison qui prolongera le moment quand ils seront de retour chez eux.

VINS BLANCS, ROSÉS & CHAMPAGNES

			VERRE	BOUTEILLE
La Vallée du Rhone				
SAINT-JOSEPH Domaine Vallet - Méribets		2025	**8**	**38**
La Bourgogne				
CHABLIS Domaine Wengier	**BIO**	2025	**9**	**42**
Meursault Domaine Génot Boulanger - Clos du Cromin	**BIO**	2020		**81**
La Loire				
POUILLY FUMÉ Domaine Tabordet - Les Petites Aubues	**BIO**	2024	**8**	**38**
COTEAU DU LAYON Château Soucherie - Patrimoine	**BIO**	2022	**7**	**32**
La Savoie				
ROUSSETTE Julie Portaz - Phantasia Altesse		2025	**7**	**32**
La Provence				
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ Made In Provence - Diable & Co		2025	**6**	**28**
La Champagne				
CHAMPAGNE FRANÇOIS FAGOT				**55**

LES VINS ROUGES

			VERRE	BOUTEILLE
La Vallée du Rhone				
VACQUEYRAS La Bastide Sainte Dominique		2024	7	32
SAINT-JOSEPH Domaine Vallet - Méribets		2024	8	38
CROZES HERMITAGE Domaine Aléofane	BIO	2024	9	42
CÔTE ROTIE Domaine Garon - Sybarine		2022		76
Le Languedoc				
TERRASSES DU LARZAC Le Clos de Serres	BIO	2023	6	29
PIC ST-LOUP Château Lascaux - Carra	BIO	2024	8	38
La Bourgogne				
MERCUREY Les Champs de Thémis	BIO	2024	9	42
POMMARD 1er CRU Domaine Génot Boulanger - Clos Blancs	BIO	2022		93
Le Bordelais				
ST-ÉMILION GRAND CRU Château La Gave Figeac	BIO	2020		62
LALANDE DE POMEROL Château Belles Graves		2019	9	42
La Loire				
ST-NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine de La Coteleraie - Les Perruches	BIO	2024	7	32