

# SOFTS

SANS ALCOOL...

|  |   |
|--|---|
| <b>Sirop à l'Eau Micro-Filtrée</b>   | 3 |
| <b>Limonade Bio Locale</b> bouteille 330ml   | 5 |
| <b>Coca Zéro</b> bouteille 330ml   | 5 |
| <b>Thé Glacé Maison</b><br>fruits rouges, fleurs d'hibiscus, sirop d'Agave bio                 | 5 |
| <b>Jus de Fruits Bio</b> bouteille 250ml<br>pommes, pommes-ramboises                           | 5 |
| <b>Citronnade Maison Vegan</b> 5<br>sirop d'agave, limonade, feuilles de menthe, citrons frais | 5 |
| <b>Jus Green Detox</b> 8<br>épinards, concombre, pomme, céleri, citron vert                    | 8 |



## DRY COCKTAILS

UNE ALTERNATIVE RESPONSABLE SANS SACRIFIER LA CONVIVIALITÉ DU MOMENT

|  |   |
|--|---|
| <b>Dry Gin Tonic Ramboises</b> 9<br>JNPR, jus de citron vert, ramboises, baies roses<br>eau gazéifiée, sumac | 9 |
| <b>Mango Mojito Zéro</b> 9<br>rhum sans alcool, citron vert, mangue, menthe<br>eau gazéifiée, sucre de canne | 9 |

---

## L'EAU C'EST LA VIE

CHEZ NOUS L'EAU EST FILTRÉE PUIS GAZÉIFIÉE SUR PLACE SELON VOS ENVIES.  
ENSEMBLE NOUS RÉDUISONS NOTRE EMPREINTE ÉCOLOGIQUE EN PRÉSERVANT UNE RESSOURCE PRÉCIEUSE POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

|   |   |
|---|---|
| <b>La Carafe d'Eau Filtrée Gazéifiée</b> carafe 700ml | 4 |
|---|---|

---

## COCKTAILS BIÈRES & APÉRITIFS

PACE SALUTE

|   |    |
|---|----|
| <b>Aperol ou Campari Spritz</b> 9<br>bulles rosées, eau gazéifiée, tranche d'agrumes  | 9  |
| <b>Moscow Mule</b> 9<br>vodka, ginger beer, jus de citron vert  | 9  |
| <b>Black Mojito</b> 9<br>rhum, feuilles de menthe, citron vert, eau gazéifiée<br>mûres, myrtilles   | 9  |
| <b>Coupe de Champagne Brut</b> 12<br>kir royal sur demande n'hésitez pas  | 12 |
| <b>"L'Ours" Bières Bio Locale</b> bouteille 330ml 6<br>Blonde, Blanche, IPA Rousse  | 6  |
| <b>Pastis des Montagnes</b> 4   | 4  |
| <b>Kir Traditionnel Cassis</b> 6  | 6  |
| <b>Whisky SHOKOTSU TOYA - Japon</b> 10<br>faible production sur une île de l'archipel pour un whisky<br>de dégustation aux notes gourmandes | 10 |

# TAPAS

À PARTAGER OU PAS!

- Bol de Frites de Patates Douces** \*VEGAN\* 9  
green mayo vegan maison
- Croquetas de Maïs à la Mexicaine** \*VEGAN\* 13  
salsa Piquillos
- Camembert Entier Au Four** 18  
\*VEGGIE\*  
noix caramélisées, cranberries, ciboulette, fleur de sel, poivres concassés  
mouillettes de pain
- Grande Vitello Tonnato à Partager** 20  
\*SANS GLUTEN\*  
veau français en deux cuissons, caprons, pickles micro-pousses, généreuse  
sauce tonnato maison
- Pâté Croûte de Villaz by MAISON BAUD** 15  
pickles maison, condiment betterave-framboise, cornichons au vinaigre



# DESSERTS

SANS CULPABILITÉ!

- Cookie au Chocolat Intense** 9  
glace cacahuètes, caramel beurre salé, crème crue, éclats de cacahuètes  
grillées
- Cheesecake Myrtille, Citron Vert & Fleurs** 9  
biscuit spéculos avoine, sorbet myrtille
- Tiramisu Autrement** 9  
biscuit café, crème mascarpone-vanille-panais, poires, éclats de noisettes  
cacao amer
- Comme Une Tarte Tatin** \*VEGAN\* 9  
biscuit aux noix, pommes des Vergers Tissot caramélisées au sirop  
d'Agave bio, sorbet poires, tuile chocolat et fleur de sel
- Gorgonzola Ultra Cremoso** 9  
crackers maison aux graines, endives Carmine, pickles, noix  
condiment myrtille balsamique

## Je Brunch du Samedi

SERVICE 11H30 & 13H30

**BUFFET À VOLONTÉ**

Salés, Sucrés, Boissons Sans Alcool

35 euros

## Le Menu Semaine

LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI  
HORS FÉRIÉ & JOURS DE FÊTES  
DANS LA LIMITE DES DISPONIBILITÉS

**ENTRÉE - PLAT - DESSERT**

23,50 euros

**ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT**

19,50 euros

**LE PLAT DU JOUR**

15 euros

# Menu Green

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

48 euros

-

## LES ENTRÉES

à la carte 15 euros

**Velouté de Courges Plurielles, Lait de Coco, Racines de Gingembre & Curcuma**

*\*VEGAN\* \*SANS GLUTEN\**

granola maison salé sucré

ou

**Champignons et Shiitakés Laqués au Miso** *\*VEGAN\**

houmous de chou-fleur et cacahuètes, sésames, radis couleurs, ciboulette

ou

**Bruschetta de Légumes Racines** *\*VEGAN\* \*SANS GLUTEN\**

pain complet by **PAN & GATÔ**, houmous de carottes jaunes, cru cuit de légumes couleurs, graines germées, fleurs

ou

**Oeuf Mollet Croustillant** *\*VEGGIE\**

trônçons de poireaux, émulsion reblochon fermier, noisettes brûlées, huile verte, charbon végétal

ou

**Vitello Tonnato "Le Vrai"** *\*SANS GLUTEN\**

veau français en 2 cuissons, caprons, pickles, micro-pousses de pois, sauce maison

-

## LES PLATS

à la carte 25 euros

**Patate Douce Rôtie Entière aux Épices Cajun, Croquetas de Maïs, Salsa Piquillos** *\*VEGAN\**

quinoa, haricots rouges, lentilles corail, persillade, chanvre, guacamole de pois maraichers, Pécan, mangue, pickles

ou

**Risotto Ultra Cremoso al Gorgonzola** *\*VEGGIE\* \*SANS GLUTEN\**

poires de Savoie, noix caramélisées à la fleur de sel, Carmine, poivres concassés, oignons rouges au balsamique

ou

**Filet Mignon Français aux Baies de Timut**

baby carottes glacées à l'orange, mousseline de carottes jaunes et curcuma, sésames, pousses, gingembre mariné

ou

**Bœuf Charolais de 7 Heures Braisé Confit (+5€)**

millefeuille de pomme de terre crousti-fondant, crème d'Isigny, ciboulette, pickles, jus de viande réduit

ou

**Lieu Jaune en Cuisson Basse Température** *\*SANS GLUTEN\**

légumes couleurs, édamame, riz soufflé, herbes aromatiques, lait de coco infusé au gingembre et à la citronnelle

ou

**Noix de Saint-Jacques en "Aller-Retour" (+5€)** *\*SANS GLUTEN\**

fine purée de panais, poires de Savoie, éclats de noisettes, grué de cacao, micro-pousses

-

## LES DESSERTS

au choix à la carte

# BOISSONS CHAUDES LIQUEURS & DIGESTIFS

POUR FINIR VOTRE REPAS

**Café Éthique comme vous l'aimez...** 2  
ristretto, espresso, allongé

**Décaféiné** 2

**Suppl. Lait ou Lait Végétal** 1

**Thés Des Sages** 5  
thé noir, thé vert, pétales de fleurs, bergamote, vanille

**Infusion "Coup de Froid"** 5  
racines de gingembre, curcuma, feuilles de menthe, sirop d'Agave bio

## *Rhum*

**HARDY XO - Martinique** 12  
un rhum d'exception élevé 6 ans dans des ex-fûts de Bourbon où se développent des arômes de vanille et une finale en bouche longue et toute en rondeur

## *Armagnacs Français*

**DARTIGALONGUE - VSOP** 9  
rond et souple sur des arômes de fruits vanillés

**DARTIGALONGUE - Cuvée Millésime 1985** 12  
millésime sur la légèreté, subtil, aux notes d'épices

## *Whisky*

**SHOKOTSU TOYA - Japon** 10  
faible production sur une île de l'archipel pour un whisky de dégustation aux notes gourmandes de poires

## *Liqueurs et Eaux de Vie*

**GET 27** 9  
liqueur de menthe, glaçons

**LIMONCELLO** 9  
liqueur de citron italienne

**GÉNÉPI BIO - Guillaumette** 10  
fleurs cultivées biologiquement à 2100m d'altitude

**POIRE WILLIAM - Etter** 12  
11kg de poires du Valais sont nécessaires pour produire 70cl d'eau de vie

**VIEILLE ORANGE - Etter** 12  
aux arômes merveilleux d'oranges sanguines de Sicile

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

*Offrez*



**BISTROT GREEN**  
BOIRE - MANGER - VIVRE

*à 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.

# LES VINS ROUGES

## *La Vallée du Rhône*

### **VACQUEYRAS**

La Bastide Sainte Dominique 2023 7 32

### **SAINT-JOSEPH**

Domaine Vallet - Méribets 2023 8 38

### **CROZES HERMITAGE**

Domaine Aléofane 2024 9 42

**BIO**

### **CÔTE ROTIE**

Domaine Garon - Sybarine 2022 76

## *Le Languedoc*

### **TERRE DU LARZAC**

Le Clos de Serres 2023 5 29

**BIO**

### **PIC ST-LOUP**

Château Lascaux - Carra 2023 8 38

**BIO**

## *La Bourgogne*

### **MERCUREY**

Les Champs de Thémis - Les Bosebuts 2023 9 42

**BIO**

### **NUITS SAINT-GEORGES**

Domaine Bony Gachot - Les Damodes 2022 68

### **POMMARD 1er CRU**

Domaine Génot Boulanger - Clos Blancs 2022 93

**BIO**

## *Le Bordelais*

### **LALANDE DE POMEROL**

Château Belles-Graves 2019 9 42

### **ST-ÉMILION GRAND CRU**

Château La Gave Figeac 2020 62

**BIO**

## *La Loire*

### **ST-NICOLAS DE BOURGUEIL**

Domaine de La Coteleraie - Les Perruches 2023 7 32

**BIO**

# LES VINS BLANCS & ROSÉS

## *La Vallée du Rhône*

### **SAINT-JOSEPH**

Domaine Vallet - Méribets 2024 8 38

## *La Bourgogne*

### **CHABLIS**

**BIO**

Domaine Wengier 2023 9 42

### **Meursault**

**BIO**

Domaine Génot Boulanger - Clos du Cromin 2020 81

## *La Loire*

### **POUILLY FUMÉ**

**BIO**

Domaine Tabordet - Les Petites Aubues 2023 8 38

### **COTEAU DU LAYON**

**BIO**

Château Soucherie - Patrimoine 2022 7 32

## *La Savoie*

### **ROUSSETTE**

Julie Portaz - Soléra 2023 7 32

## *La Provence*

### **CÔTES DE PROVENCE ROSÉ**

Domaine de l'Amaurigue - Fleur 2023 6 28

---

## CHAMPAGNE DRAPPIER

### *Cuvée La Grande Sendée*

Millésime 2012

**150 €**

---