

NOS FORMULES

Cette semaine à la carte !
Nos produits sont 100%
cuisinés maison.



Plat du jour

13

**Entrée / Plat
ou
Plat / Dessert**

19

**Entrée / Plat
Dessert**

24

#10 LES SAINTS POTINS

"Pas besoin de couteau pour avoir un avis tranché."



Psssst ... Le potin du mois !

“ Il paraît que les déjeuners et les apéros en terrasse vont s'accélérer avec l'installation de la grande terrasse au 1^{er} mars! ”



Nos coups de cœur du moment !



Vin

Verre
5,5

Bouteille
32

BOURGOGNE ALIGOTÉ ●
Pierre Morey

Coup de cœur pour ce vin blanc de Bourgogne aux arômes ciselés et tendus.

Alliant fraîcheur et arômes fruités, cet aligoté peut accompagner de nombreux mets aux saveurs multiples et variées. Dès qu'il prend l'air, les agrumes arrivent. Un vin à l'attaque peu enrobée, tout en tension qui sera particulièrement apprécié, assez frais dans les chaudes journées d'été!

Ils sont de retour !

Plus Smarties ou marshmallow ?

LE BIG ONE

Chantilly, sauce & topping au choix

5,5

LE MAXI FULL BEST OF ONE

Chantilly, sauce & topping au choix & cookie

7,5

Nos vins au verre

12,5cl

ROUGE

La Villa des Anges Pays d'Oc - Jeff Carrel	4,5
Morgon - Domaine Passot	5,5
Montepulciano d'Abruzzo - Coste di Moro ●	7
Givry 1 ^{er} cru - Clos Marole - Domaine Deliance	8,5

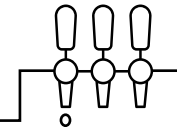
BLANC

Viognier - IGP Méditerranée	4
IGP Gascogne XVIII Saint-Luc (Mœlleux)	5
Petit Chablis - La Chablisienne	6,5
Viré Cléssé - Domaine le Virolys	7,5
Sauvignon - Domaine E. Louis	5,5
Roussette de Savoie - Domaine Dupasquier	6,5

ROSÉ

Teres Antique - IGP Méditerranée	4
Château Saint-Maur	7

Bières Pressions



Demi Pinte

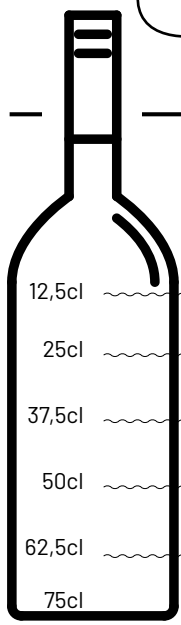
Gallia Coq d'Habitude (Blonde)	3,5	6,5
Gallia Weiss et Versa	3,9	7,5
Gallia West IPA	3,9	7,5
Supplément sirop	0,3	0,6

Bières Bouteilles

Gallia Follamour (Lager) ●	7
La Rousse du Mont-Blanc ●●	7
La Verte du Mont-Blanc ●●	7
La Bleue du Mont-Blanc ●●	7
La Sylvanus Triple Mont-Blanc ●●●	7
Corona ●	7
Cidre Brut Appie ●	7
IBEX Low rider 1,2%	6
Heineken 0.0% (Sans Alcool)	5

Cocktails

Spritz - Cockorico	8	Concon Tonic	8
Garden Smash - Cockorico	10	Spicy mango	10
Moscow Mule - Cockorico	10	Rhum, gingembre & mangue épicée	
Cosmopolitan - Cockorico	10	St-Germain Spritz	15
South Beach - Cockorico	10	Italicus Spritz	15
Negroni - Cockorico	10	Shooter Patrón Silver - 3cl	7
Espresso Martini - Cockorico	10	Vibrante Tonic - Sans alcool	8



Vin à la ficelle

Payez seulement ce que vous buvez !

12,5cl	5€
25cl	10€
37,5cl	15€
50cl	20€
62,5cl	25€
75cl	30€

ROUGE

La Villa des Anges - Pays d'Oc
Morgon - Maison Passot

BLANC

100% Sauvignon - Domaine E. Louis
Viognier - IGP Méditerranée

ROSÉ

Teres Antique - IGP Méditerranée

Coin Coquin

ROUGE

Crozes-Hermitage - Alain Graillot 2021	60
Côtes du Roussillon « Un faune avec son fifre »	79
Domaine Clos des Fées 2018	
Haut-Médoc - Château Sociando Mallet - J. Gautreau 2018	82
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes - Domaine Faiveley 2018	85
Domaine Montcalmès - Terrasses du Larzac 2020	80
Peyre Rose - Coteaux du Languedoc 2006	180
Côte Rôtie Mon Village - S. Ogier 2020	98
Châteauneuf du Pape - Clos de l'oratoire des Papes 2020	75
Clos Des Mouches - Beaune 1er cru - J. Drouhin 2020	165
Vosne-Romanée - 1er cru « En Orveaux » 2020	170
Mongead - Mugneret	
IGP Pays de l'Herault - « Les Creisses, Les Brunes »	79
P. Chesnelong 2021	

BLANC

IGP Alpilles - Domaine Hauvette - Dolia 2016	70
Puligny-Montrachet 1er cru « Les Combettes »	165
Domaine J. Prieur	
Muscadet - Gaïa - J. Bretaudeau 2021	85
Meursault - Joseph Drouhin 2021	120
Condrieu - Domaine F. Merlin 2021	68
Rully Blanc 1er cru Le Meix Cadot - Dureuil-Janthial 2020	80

Champagne

	10cl	75cl	150cl
Piper-Heidsieck - Essentiel	12	80	160
Ruinart Blanc de Blancs		140	
Perrier Jouët Belle Époque		250	
Moët & Chandon - Rosé Impérial		95	
Veuve Clicquot - Brut		95	
Dom Pérignon - Vintage 2012		285	

🔒 Vins sous allocation
Quantité limitée, profitez-en !

● Local — ● Agriculture Biologique — ● Gluten Free — ● Biodynamie

Vins Bouteilles

ROUGE

Fleurie - Grégoire Hoppenot	37
Morgon - Maison Passot	30
Coteaux du Lyonnais « Traboules » Maison Clusel-Roch	28
Morgon Marcel Lapiere	49
Crozes Hermitage - Domaine des Entrefaux	36
Saint-Joseph « Les Grands Ducs » - Domaine F. Merlin	49
Marsannay - Sylvain Pataille	55
Mercurey - Domaine Faiveley	55
Givry 1er cru - Clos Marole - Domaine Deliance	52
Les Sorcières - Domaine Clos des Fées	36
La Villa des Anges Pays d'Oc - Jeff Carrel	28
Vinsobres - Domaine Chaume Arnaud	40
IGP Pays d'Herault « Les Creisses » - P. Chesnelong	45
Le Cartel - Grenache centenaire - Languedoc	49
Douro DOC - Quinta Maria Izabel	30
Saumur Champigny - Couly Dutheil	28
Montepulciano d'Abruzzo - Coste di Moro	37
Moulin à Vent - Roger Lassarat	32
Manicle « sous les rochers la vigne » - Domaine Bärtschi	46
Gamay du Bugey - Domaine Bärtschi	35
Château Le Puy - Famille Amoreau - Cuvée Émilien 2019	69

BLANC

Viognier - IGP Méditerranée	25
Saint-Véran - Roger Lassarat	39
Petit Chablis - La Chablisienne	35
Macon-Village AOP - Domaine Romanin	32
Viré Cléssé - Domaine le Virolys	42
100% Sauvignon - Domaine E. Louis	28
Saint-Joseph - Domaine F. Merlin	45
Pouilly-Fuissé - Roger Lassarat	48
Sauvignon blanc - Les 4 Piliers « Chapitre 1 »	48
AOP Luberon - Domaine Le Novi	35
Côtes du Jura Les Sarres - Domaine Rijckaert	39
AOP Bugey - Manicle « Le Clos » - Domaine Bärtschi	55
Le Cartel - Cinsault - Languedoc	35
IGP Gascogne - XVIII Saint-Luc (Mœlleux)	25
AOP Sancerre - Pascal Jolivet	49
Beaujolais blanc Chardonnay - Grégoire Hoppenot	35
Roussette de Savoie - Domaine Dupasquier	32
Manicle blanc « sous les rochers la vigne »	46
Domaine Bärtschi	
Vin de France Altesse - Domaine Bärtschi	34
Bourgogne aligoté - Sylvain Pataille	35
Chablis - Domaine Pattes Loup - Thomas Pico	55

ROSÉ

Teres Antique - IGP Méditerranée	25
Palm par l'Escarelle - IGP du Var	28
Château Saint-Maur - Cuvée Excellence / Côte de Provence	42

MAGNUMS

Mercurey Villages Vieilles Vignes - Domaine Faiveley	100
La Villa des Anges Pays d'Oc - Jeff Carrel	59
Palm par l'Escarelle - IGP du Var	55
Château Saint-Maur	80

Alcools

APÉRITIFS

Pastis, Ricard - 2cl	3
Martini Rouge/Blanc, Porto, Suze - 5cl	3,5
Porto rouge Quevedo - 5cl ●	5
Porto blanc Quinta do Vallado - 5cl	5
L'anis des gones - 2cl	3,5

WHISKY 4CL

JB	8
Jacks Daniel	9
Nikka Barrel	10
Jameson Black Barrel	10
Talisker	9
Lagavulin	12
Ardbeg	12

VODKA 4CL

Absolut	8
Belvedere	9
Vodka 35 ●	11

RHUM 4CL

Bacardi Carta Oro	8
Havana 7	9
Bumbu (Barbades)	10
Boukman (Haïti)	11
Zacapa 23 (Guatemala)	15
Cachaça Ypioca	8
La Hechicera (Colombie)	9
Parce 8 (Colombie)	10

GIN 4CL

Bombay Sapphire	8
Hendricks	10
Monkey 47	12
Roku Suntory	10
Citadelle	11
Malfy Rosa	10
ADN ●●	10
Generous	10
Provincia Patagonia	11
Ceder's - (sans alcool)	8

TEQUILA/MEZCAL 4CL

José Cuervo	8
Tequila Patron Silver	10
Tequila Patron XO café	9
Mezcal	8

DIGESTIFS 4CL

Get 27/31	8
Chartreuse Verte / Jaune ●	8
Chartreuse MOF ●	14
Chartreuse 9 ^{ème} Centenaire ●	15
Chartreuse VEP ●	20
Liqueur de Verveine - Bigallet ●●	8
Liqueur de mandarine - Eyguebelle	7
Eau de vie de Poire - Maison Colombier	8
Liqueur de Poire Williams	7
Maison Colombier	
Liqueur Lemon / Menthe Poivrée	7
/ Abricot - Jacoulot	
Amaretto Disaronno	7
Menthe Pastille - Giffard	7

Boissons Chaudes

Option lait d'amande disponible !

Café ●	1,8
Café frappé grec	4,5
Allongé ●	2
Noisette	2
Déca	2
Double ●	3,5
Latte	4,2
Cappuccino	4
Matcha Latte	4,5
Chai Latte ●	4,5
Green chaud	7,5
Chartreuse	
Chocolat	3,5
Le Big One	5,5
Chantilly, sauce & topping au choix	
Le Maxi Full Best Of One	7,5
Chantilly, sauce & topping au choix & cookie	
Thés Dammann	3,5
Earl Grey, Thé vert, Thé vert menthe, Rooibos, Fruits rouges, Verveine	
Supplément Chantilly	0,8

Viennoiseries

Croissant, Pain au chocolat	1,5
Cookie Maison	2,5

Softs

Jus de fruits Bissardon 25cl ●	3,5
Pomme, tomate, pomme fraise, orange, abricot, ananas, pêche	
Fruits pressés Orange ou pamplemousse	5,5
Coca, Coca Zéro, Thé glacé maison, Citronnade maison, Evian, Badoit rouge 33cl	3,5
Limonade artisanale Phénix, Schweppes Indian Tonic / Agrumes, Orangina 25cl	3,5
Sirop à l'eau 33cl	2,5
Gimber 25cl	7
Supplément Sirop	0,3

Nos Tapas

Toutes nos tapas sont disponibles uniquement le soir !

Œufs bio mayo' ●	6
Houmous truffé	7
Rillettes de chorizo	7
Dwich' pastrami	11
Trio de Dips, focaccia maison	13
Houmous truffé, rillettes de chorizo & tzatziki	
Terrine de campagne maison	8
Nems poulet sweet chili sauce	9
Chiffonnade de parme	7
Burrata basilic	8

St Nectaire fermier - AOP	8
Jambon Bellota 100% Iberico	18
Copeaux de comté - AOP 18 mois	8
Assiette de saucisson sec ●	5
Fugazetta	12
Grenailles rôties, persillade	7
Os à moelle	7
Tzatziki	7
Burrata Parme	12

Pour le déjeuner,
**ne manquez pas
notre plat
signature
La Saucisse
Purée !**

Nos desserts

Disponibles le midi et le soir

7

Le midi, tous nos plats et suggestions sont disponibles à l'ardoise.

