



À PARTAGER

Tapenade d'Olives Noires, Croûtons Dorés 6.00

Assiette « Méditerranéenne » 13.50

Aux Légumes Confits

Tapenade, houmous, caviar d'aubergine,
Piquillos, sardine, aubergine,
Courgettes, tomates, seiches

Jambon Serrano Finement 16.50

Tranché 24 mois d'Affinage

Beurre, condiments

Houmous de Pois Chiches 7.50

Huile de Sésame, Pain Pita

Pizza Fine aux Légumes 17.00

Courgettes, tomates, aubergine, poivrons
Origan, mozzarella, Parmigiano Reggiano

Pizza au Saumon « Spago » 23.00

Crème citronnée, œufs de hareng

Piments de Padrón 7.00

Piments doux frits



ENTRÉES

Salade Grecque 12.50

Oignons rouges, tomates, concombres,
Olives noires, féta, origan

Salade Méchouia, Burrata Crémeuse 19.50

Tomates, oignons, poivrons grillés marinés,
Coriandre, cumin

Saumon Mariné à l'Aneth 22.50

Crème citronnée,
Pain de campagne grillé

Caviar d'Aubergine 12.50

Aux Parfums d'Orient

Tomates, poivrons, oignons,
Pesto, sésame doré

Melon Charentais, 16.50

Jambon Cru Serrano

Soupe de Poissons de Roche Safranée 16.50

Croûtons, rouille, emmental

PÂTES

Penne au Pesto, 17.50

Burrata Crémeuse

Parmigiano Reggiano

Tagliatelles, Soupions en Persillade 16.50

Sauce fleurette

POISSONS



Filet de Daurade Cuit à l'Huile d'Olive Vierge Confit de légumes niçois, pommes de terre persillées	26.50
Risotto aux Gambas Snackées Risotto Carnaroli, Parmigiano Reggiano, sauce chorizo	32.00
Panaché de Poissons Grillés Filets de poissons cuits à la plancha, fenouil confit, pommes vapeur	31.00
Filet de Bar Grillé, Vierge de Légumes Ecrasé de pommes de terre aux herbes, tomates confites, olives taggiasches	28.50
Poulpe Grillé à la Plancha Risotto Carnaroli, Parmigiano Reggiano, vierge condiments	32.00
Daurade Entière Grillée <i>Préparée et levée en filets à votre table,</i> Pommes vapeur, vierge de légumes	43.00

VIANDES

Bavette de Bœuf « Angus » Sauce Échalote 29.50 Haricots verts, pommes de terre persillées
Pluma de Cochon Ibérique 27.50 Piperade de poivrons doux, jus au chorizo Risotto Carnaroli, Parmigiano Reggiano
Couscous d'Agneau Confit sur l'Os 33.50 Fine semoule aux raisins golden, Légumes à l'orientale
Pastilla de Volaille aux Épices 24.00 Bouquet de salade verte
Tajine de Volaille des Dombes 29.50 « Valéry Miéral » aux Citrons Confits Beldi Fine semoule aux raisins golden, Légumes à l'orientale
Tartare de Bœuf 100% Français 23.50 Pommes de terre persillées, bouquet de salade
Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres
Le César : Le classique poêlé aller-retour
L'Italien : oignons, cornichons, câpres, olives noires, tomates séchées, pesto, pignons 24.00

PLAT VÉGÉTARIEN

Tajine de Légumes 19.50 À l'Orientale Légumes, bouillon, Semoule aux raisins golden
--

MENU ENFANT

*Pour nos jeunes
convives*

Jusqu'à 8 ans

15.00€

1 boisson
1 plat
1 dessert

*Découvrez le détail du
menu en scannant le
QR code sur votre table*



MENU DU JOUR

2 Plats : Entrée, Plat ou Plat, Dessert	28.50€
3 Plats : Entrée, Plat et Dessert	34.50€
Tarif -25 ans*	29.00€

* Tarif applicable directement en caisse sur présentation d'une pièce d'identité.

Piperade de Poivrons Doux

Petites sardines à l'huile

ou

Gaspacho de Courgette

Petits croûtons dorés

Pavé de Saumon Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Ecrasé de pommes de terre aux herbes,
sauce citronnelle

ou

Cuisse de Canard Confit

Mousseline de patate douce, sauce au
miel

ou

Carpaccio de Bœuf

Pommes persillées, salade verte

Demi-Saint-Marcellin

Affiné «Mère Richard»

ou

Faisselle de Fromage Blanc

Nature ou coulis de fruits rouges

ou

Pâtisserie du Jour

ou

Coupe Glacée aux Trois Parfums

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

MENU ESSENTIEL

25.00

Salade du Marché

Légumes croquants, toast de chèvre frais

Gaufres « Domino », Chantilly Café

Uniquement le midi, du lundi au Vendredi

MENU GOURMAND

54€

Melon Charentais, Jambon Cru Serrano

ou

Saumon Mariné à l'Aneth

Crème citronnée, pain de campagne grillé

Filet de Bar Grillé, Vierge de Légumes

Ecrasé de pommes de terre aux herbes,
Tomate confite, olive Taggiasche

ou

Tajine de Volaille des Dombes

« Valéry Miéral »

aux Citrons Confits Beldi

Fine semoule aux raisins golden,
légumes à l'orientale

Fondant au Chocolat « Valrhona »

Crème anglaise

ou

Baba au Rhum Tradition

Rhum Havana, chantilly

SUGGESTIONS DU CHEF

Burrata Crémeuse 22.00

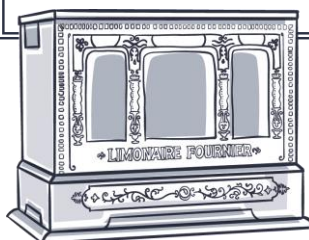
Tomates à l'Ancienne

Salade de Poulpe aux Aromates Niçois 24.00

Carpaccio de Cabillaud Fumé Mariné 28.00
au Citron Vert

Huile olive extra vierge, Piment d'Espelette,
ciboulette

Pêche Blanche Pochée à la Menthe Fraîche
Sorbet Fruits Rouges, tuile 10.50



Notre Chef est à votre disposition
encas de restrictions alimentaires
ou d'allergies. Prix nets en euros,
taxes et service compris.
L'établissement n'accepte plus les
règlements par chèque bancaire.

NOS COCKTAILS

Gin Tonic Hibiscus 12.00
Gin Gordon's, Schweppes Hibiscus, sirop de violette

Gin Tonic à la Fleur de Sureau 12.00
Gin Gordon's, Schweppes Pêche blanche, Fleur de sureau, sirop de framboise

Pornstar Martini 14.00
Vodka Absolut, Purée de Fruit de la passion, Passoa, jus de citron, sirop de vanille, vin blanc pétillant

Thé Glacé Maison 6.50
Infusé au thé baies gourmandes

BAR À SPRITZ (12cl)

Aperol 10.50

Fiorente 12.00

Campari 10.00

Sarti 12.00

Lemon 12.00

Crodino 0% 6.90

LA SÉLECTION



	Verre 12cl	Btle 75cl
Chablis AOP Boisset, La Famille des Grands Vins 2024	8.70	52.00
Mercurey AOP Boisset, La Famille des Grands Vins 2022	11.50	69.00

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

CHAMPAGNE

Mumm- Cordon Rouge Coupe 12cl 15.00 Btl 75cl 89.00

BLANCS

AOP Saint-Péray « Les Tanneurs » M. Chapoutier 2024 Verre 12cl 8.50 Btl 75cl 50.00

AOP Ladoix « Les Marnes blanches » Domaine Faiveley 2023 Verre 12cl 14.90 Btl 75cl 78.00

AOP Sainte Marguerite « Fantastique » 2024  Verre 12cl 12.50 Btl 75cl 74.00

ROUGES

DOC Chianti 2024 Verre 12cl 7.50 Btl 75cl 39.00

AOP Côte du Rhône « Petit Ours » Matthieu Barret 2022 Verre 12cl 8.00 Btl 75cl 47.00

AOP Mercurey Boisset, La Famille des Grands Vins 2022 Verre 12cl 11.50 Btl 75cl 69.00

ROSÉS

AOP Côtes de Provence Cru Classé " Excellence " -Château Saint Maur -2025 Verre 12cl 9.50 Btl 75cl 55.00

AOP Château Sainte-Marguerite « Fantastique » 2025  Verre 12cl 12.00 Btl 75cl 74.00