



## MADE IN HOUSE TAPAS

### Cold Tapas from 18:00

Home made smoked meats board	9
Poultry and comté cheese rillettes, breadsticks	8
Ham home cooked in a cloth	8
« Foie gras terrine », semi-preserved duck liver natural or smoked	10
Cheese assortment from «La Ferme d'Alexandre»	9

### Warm Tapas from 19:00

Smoked beef chuck blade, barbecue sauce	9
Carpaccio de tête de veau à la ravigote	9
Beef tataki, teriyaki sauce	9
Parsley sauteed Lamb sweatbreads	9
Organic vegetables tempura	7
Roasted Saint-Marcellin, bun sop with cécina	10

## WINES BY THE GLASS... 12cl

### Sparkling Wines

Champagne Brut Réserve Billecart-Salmon	14
Champagne Brut Tradition Bruno Roulot	9

### White

Macon Cruzille AOC, Domaine Guillot Broux , 2016	9
Pouilly fumé, Les petites eaux bues, Tabordet, 2017	9
Sauvignon AOC, L'Arpent des Vaudons, JF. Mérieau, 2016	6
Languedoc blanc IGP, Xavier Peyraud, Mas des Brousses, 2016	6
Bourgogne de Henri Darnat, La Petite Jumalie	9

### Red

Brouilly AOC « Vieilles Vignes » Georges Descombes, 2014	8
Moulis en Médoc AOC, Cru Bourgeois Château la Garricq, 2011	9
Bourgogne AOC, « Cuvée Chapitre Suivant » René Bouvier, 2015	8
Sancerre AOC, « Petite Moussière » Alphonse Mellot, 2015	9
Côte du Rhône AOC, Saint Cosme, 2016	6
IGP Collines Rhodaniennes, « Le syrah D'ogier » Stephane Ogier 2016	6
Merlot, Abbaye Pierredon	8
Le Coup de Cœur du sommelier	5

### Rosé

Méditerranée BIO IGP, Réserve naturelle, 2016	5
---	---

