



LES TAPAS MAISON

Les Tapas Froides (dès 18h)

La planche de fumaisons, salaisons préparées par nos soins	9
Rillettes de volaille au comté, gressins	8
Jambon blanc maison cuit au torchon	8
Notre terrine de foie gras de canard mi-cuit nature ou fumé maison	10
La sélection de fromages de « La Ferme d'Alexandre »	9

Les Tapas Chaudes (dès 19h)

Paleron de bœuf fumé, sauce barbecue	9
Carpaccio de tête de veau à la ravigote	9
Tataki de bœuf , sauce tériyaki	9
Ris d'agneau en persillade	9
Légumes bio frits en tempura	7
Saint-Marcellin rôti, mouillettes de brioche à la cécina	10

LES VINS AU VERRE... 12cl

Les Bulles

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

Les Blancs

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

Les Rouges

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	

Le Rosé

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

