

SOFTS

Sirop à l'eau 30cl	2,5 €
Diabolo 30cl - Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron	3,5 €
Jus de fruit 30cl - Orange, ananas, tomate, pomme, fraise, cranberry, mangue	4 €

	25cl	50cl
Fuze Tea	3,5 €	5,5 €
Schweppes tonic	3,5 €	5,5 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	3,5 €	5,5 €
Perrier	3,5 €	5,5 €
Sprite	3,5 €	5,5 €

EAUX

Evian 1L	5 €
Badoit 1L	6 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Ristretto, Décaféiné	2 €
Café allongé, Noisette	2,2 €
Double expresso, Grand crème	3,5 €
Thé ou Infusion « Damman »	3,5 €

Prix nets en €, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

FORMULE DÉJEUNER 19,50 €

ENTRÉE + PLAT **ou** PLAT + DESSERT

Mousse ricotta-thon

ou

Soupe à l'oignon

Salade thaï & crevettes papillons

ou

Echine de porc confite

Gratin dauphinois, poêlée d'haricots verts

ou

Merlu en croûte d'herbes

Légumes de saison

Mont Blanc

ou

Tarte aux pommes

Caramel beurre salé

Cette formule est un exemple et change chaque semaine

MENU DÉJEUNER : 22 € ENTRÉE + PLAT + DESSERT

PLAT DU JOUR : 17 €

NOS PLATS

SALADE NORDIQUE 19 €
Mesclun, croûtons, tomate, haricots verts, saumon fumé, oeuf dur, vinaigrette citronnée

BALLOTINE DE VOLAILLE A LA TRUFFE D'ETE, 20 €
Purée maison, légumes & jus de viande

SALADE GOURMANDE 21 €
Mesclun, foie gras et magrets de canard, pignons de pins, pickles d'oignons

BURGER DU RED 21 €
Frites fraîches & salade verte

CROZIFLETTE, salade verte 20 €

CAMEMBERT RÔTI 23 €
pomme de terre grenaille, jambon cru, salade verte

PAVÉ DE CABILLAUD, 25 €
poché à l'huile fumée
Ecrasé de pomme de terre et légumes de saison

CÔTE DE BŒUF FRANCAISE, Env. 1.2kgs 80 €
A PARTAGER, 2-3 personnes
Servie avec pommes de terre grenailles & sauce béarnaise

VINS AU VERRE

ROUGE

AOC Beaujolais - Claudius – Dom. J-L Bourbon (Theizé) 6€

VDF Côte de Bœuf maturée - 2022 6.5€

AOP Givry - Millebuis - 2022 7,5€

AOP Saint-Joseph - Ro-Rée - 2022 - Louis Chèze 8,5€

BLANC

AOC Beaujolais - Marion – Dom. J-L Bourbon (Theizé) 6€

AOP Viognier - 2023 - Domaine de la Baume 5,5€

VDF 50/50 - 2023 - Maison Louis Chèze 6,5€

AOP Chablis - 2022 8,5€

ROSÉ 2024

IGP - Rose Bonbon 4,5€

AOP Côtes de Provence Cru classé - Château St Maur 7€

COCKTAILS

Aperol Spritz - Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse, orange 9 €

Hugo Spritz - Liqueur de Sureau, vin blanc pétillant, eau gazeuse 10 €

Moscow Mule - Vodka Zubrowka Biala, citron vert, french ginger beer 10 €

Cuba Libre - Sailor Jerry épicé, citron vert, Coca-Cola 10 €

Mojito (fraise/ passion/ framboise + 1€) 10 €

Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe

Palm Garden - Hendricks, jus de citron, jus d'orange, grenadine 10 €

Sex on the beach - Vodka, liqueur de chambord, jus d'ananas et Cranberry 12 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito - (fraise/ passion/ framboise + 1€) 6 €

Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, sirop de rhum, eau gazeuse

Bella Luna - Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert 6 €

Tutti frutti - Nectar de fraise, jus d'ananas, citron vert 6 €

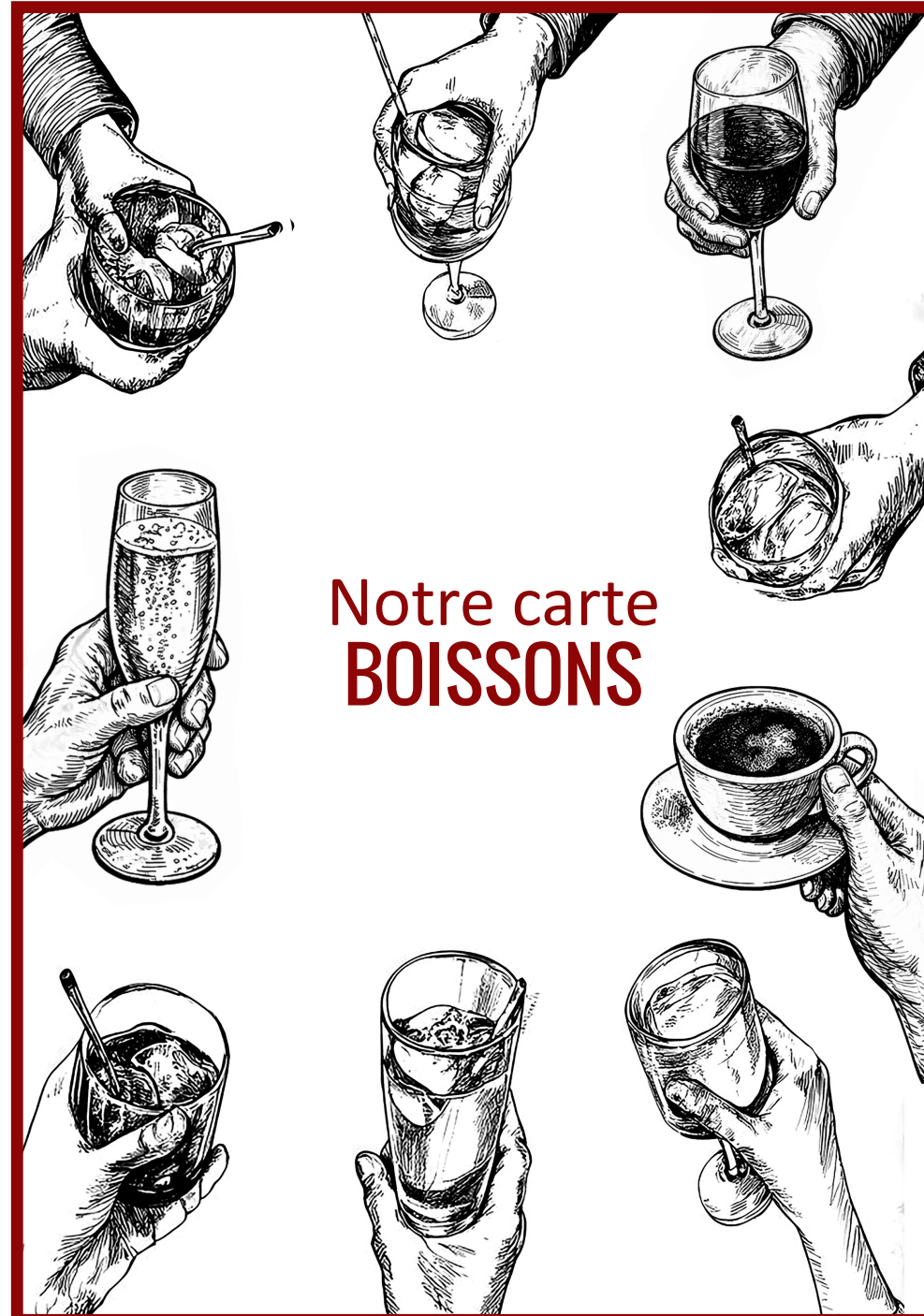
Virgin Pina Colada - Lait de coco, jus d'ananas, sirop de vanille 6 €

DESSERTS

VACHERIN MAISON <i>du moment</i>	7 €
CARPACCIO D'ANANAS , <i>sorbet citron vert</i>	8 €
BRIOCHE PERDUE <i>caramel beurre salé, glace vanille</i>	8 €
FONDANT AU CHOCOLAT , <i>coeur fondant, cuit minute, glace vanille (environ 10 minutes)</i>	9 €
POMME D'AMOUR EN TROMPE L'OEIL , <i>Insert fruits rouges</i>	9 €
POIRE EN TROMPE L'OEIL , <i>Insert chocolat aux épices douces</i>	9 €
GAUFRE :	
Sucre	7 €
Nutella	8 €
PARFAIT GLACÉ au Grand Marnier	8 €

DIGESTIFS

LIQUEUR AEL RED : <i>Abricot Brandy, Mandarine, Poire William, Chiron (plantes)</i>	8 €
MENTHE POIVRÉE JACOULOT ,	8 €
GÉNÉPI À L'ANCIENNE JACOULOT	8 €
CHARTREUSE verte	9 €



APERITIFS

Pastis, Ricard 2cl	4€
Martini blanc, rouge 5cl	5€
Porto rouge / Porto blanc 4cl	5€
Prosecco 10cl	5€
Kir Cassis, mûre, framboise, pêche (pétillant +1€) 12cl	5€
Champagne Gremillet Brut (coupe) 12cl	12€

BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl
Francette Blonde - 5,1°	3,8€	7€
BS ambrée - 7°	4,5€	9€
Grolsch Blanche - 5,1°	4,5€	8€
Kasteel Rouge - 8°	5€	9€
Paix-Dieu Triple - 10°	5,5€	10€

BIERES BOUTEILLES

Desperados, Corona	7€
--------------------	----



BIÈRES DU MOIS CAP D'ONA

Elu meilleur bière au monde

ROUSSE PALE ALE - 6.5 %

Btl 25cl: 6€ Btl 75cl : 15€



Nos SUGGESTIONS



FONDUE SUISSE

Pour 2 personnes 25€/Pers.

Salade verte, charcuterie, croûtons & pommes de terre

La seule boule de fondue Suisse
Vacherin Fribourgeois AOP, Gruyère Suisse AOP,
Koch montchic young talent & le Fribourg
à la crème & un petit truc en plus !



CÔTE DE BOEUF AUBRAC

Maturée 90€/kgs, Sélection Metzger

A PARTAGER 3-4 personnes

Poids variable entre 1.4 et 2 kgs

Servie avec pommes de terre grenailles & sauce béarnaise