

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.	4 €
Ginger beer	4 €
Fuze Tea	4 €
Schweppes tonic	4 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	4,5 €
Perrier	4,5 €

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

Tomate farcie
burratina & pesto

Sauté de bœuf à la provençale
gratin forézien

Poire au vin

MENU DÉJEUNER : 22 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

PLAT DU JOUR : 17 €

A PARTAGER

PLANCHE ITALIENNE 21 €

Speck, mortadelle, artichauts marinés, petits poivrons farcis à la ricotta, tomates confites, olives, gressins

AUJOURD'HUI A LA CARTE

SALADE CESAR 18 €

Salade romaine, croûtons, œuf dur, poulet cornflakes, grana padano AOP, sauce césar

SALADE ITALIENNE 19 €

Salade romaine, burrata crémeuse, artichauts, tomates confites, olives, gressin

BURGER DU RED 21 €

*Pain boulanger, steak haché Black Angus 180 gr, cheddar fumé, tomates, pickles
Frites & cœur de sucrine*

GRATIN DE MACARONIS A LA TRUFFE D'ETE 22 €

Chiffonnade de jambon truffé, salade verte

TARTARE DE BŒUF 22 €

Frites & cœur de sucrine

PAVÉ DE SAUMON 22 €

Sauce vierge

TARTARE DE SAUMON 23 €

Frites & salade

VINS AU VERRE

ROUGE

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

VDF Côte de Bœuf maturée - 2024 6,5€

AOP Saint-Joseph - Ro-Rée - 2024 - Louis Chèze 8,5€

AOP Givry - Millebuis - 2023 9,5€

BLANC

AOP Viognier - 2025 - Domaine de la Baume 5,5€

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

VDF 50/50 - 2024 - Maison Louis Chèze 6,5€

AOP Chablis - 2022 8,5€

ROSÉ 2025

IGP Pays d'Oc - Les Espadrilles 4,5€

AOP Côtes de Provence Cru Ste Victoire - Château de la Galinière 7€

Piscine de rosé - Les Espadrilles 7€

COCKTAILS

Aperol Spritz - Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse, orange 10 €

Hugo Spritz - Liqueur de Sureau, vin blanc pétillant, eau gazeuse 11 €

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/ mangue + 1€) 10 €

Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe

sirop de sucre de canne, eau gazeuse, rondelles concombre

Sex on the beach - Vodka, liqueur de Chambord, 12 €

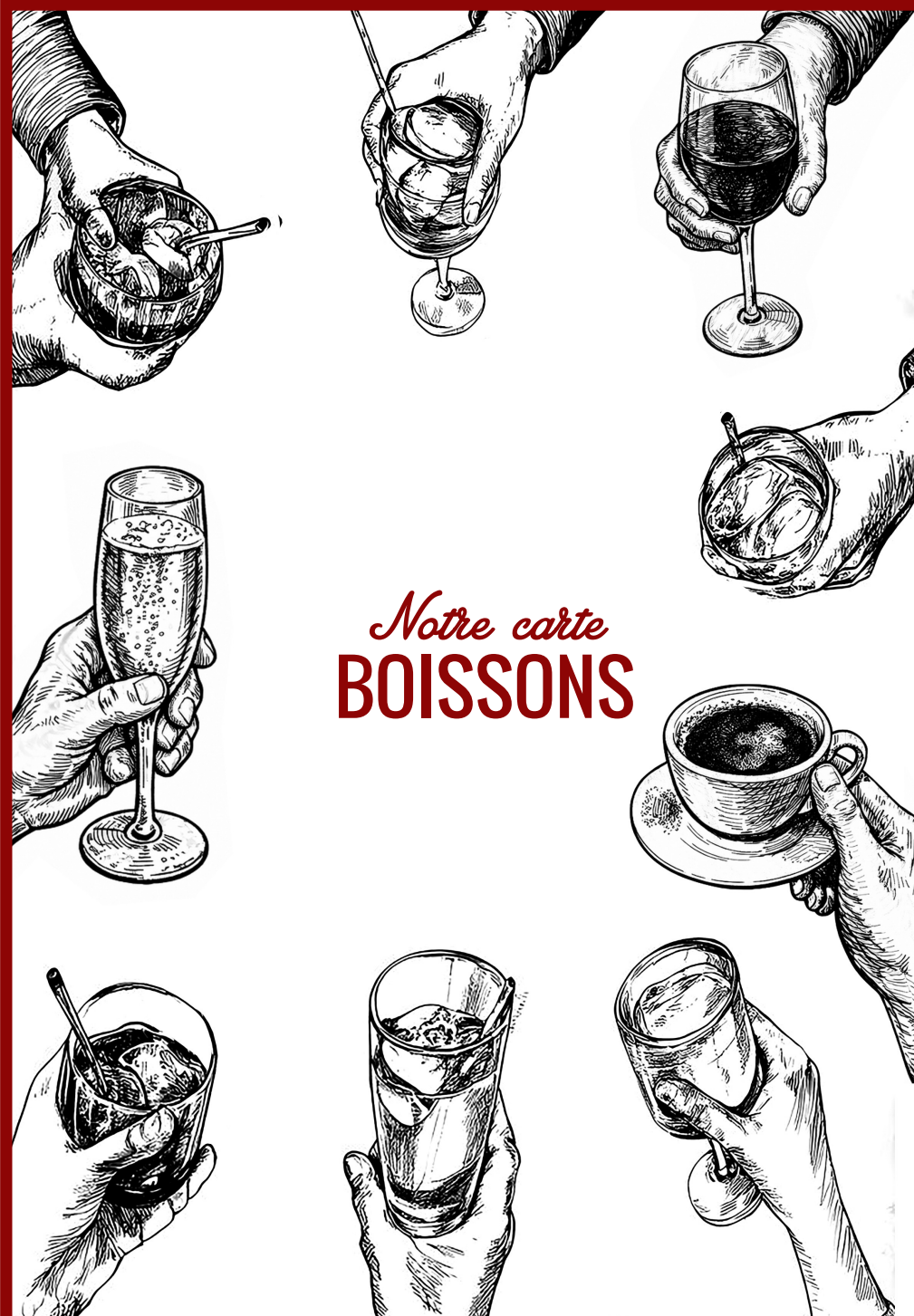
jus d'ananas et cranberry

DESSERTS

CHURROS NUTELLA	6 €
CARPACCIO D'ANANAS , sorbet citron vert	7 €
BRIOCHE PERDUE caramel beurre salé, glace vanille	8 €
FONDANT AU CHOCOLAT , cœur fondant, cuit minute, glace vanille <u>(environ 10 minutes)</u>	9 €
CAFE GOURMAND	8 €
THE GOURMAND	9 €
GAUFRE :	
Sucre	7 €
Nutella	8 €

DIGESTIFS

LIQUEUR AEL RED :	8 €
<i>Abricot Brandy, Mandarine, Poire William, Coiron (plantes)</i>	
MENTHE POIVRÉE , Pagès	8 €
GÉNÉPI À L'ANCIENNE les pères chartreux	8 €
CHARTREUSE verte	10 €



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€
Ninkasi ambrée - 7°	4,5€	8.5€
Back to Basic Blanche - 5°	4,5€	8.5€
Back to Basic IPA - 5,5°	4,5€	8.5€
Red Cherry - 6,8°	4.8€	9€
Tripel Lefort - 8,8°	5€	9.5€

BIERES BOUTEILLES

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito - (fraise/ passion/ framboise + 1€)	6 €
Citron vert, sucre roux, menthe fraîche,, eau gazeuse	
Virgin sex on the beach – jus d'ananas et cranberry	6 €
Tutti frutti - Nectar de fraise, jus d'ananas, citron vert	6 €
Virgin Pina Colada - Lait de coco, jus d'ananas, sirop de vanille	7 €
Virgin Spritz - Martini rouge 0%, eau gazeuse, orange	7 €

Nos SUGGESTIONS

CÔTE DE BŒUF

Maturée 10 jours minimum, Sélection Guasch

2 à 3 personnes

Poids variable entre 1 et 1.5 kgs

Servie avec pommes de terre grenailles, salade & sauce au choix

Montbéliarde VBF 9€/100g

Aubrac 12€/100g



CÔTE DE COCHON DES PYRÉNÉES & AÏOLI

Sélection Guasch

2 personnes

Poids variable 800-900g

Servie avec frites, salade

54€

PERSILLÉ D'ANGUS ♥

Frites & salade, sauce au choix

23 €