

Ouvert tous les jours
Open daily

LA PÉPINIÈRE

Service restauration de 12 à 23 heure
Open daily from 12a.m. to 11p.m.

PETITES FAIMS SNACK

la semaine à partir de 15h et toute la journée le week-end
available from 3pm during week and anytime on week'ends

Classique Croque Monsieur, mesclun <i>Traditionnal Croque Monsieur, mixed salad</i>	11,50	Tartine, Provolone gratiné, Poivrons marinés, roquette <i>Toast, marinated pepper and Provolone cheese</i>	8,50	Tartine, cantal fondant, jambon San Daniele et noix <i>Toast, «Cantal» cheese, San Daniele ham and walnuts</i>	8,50
... Ou Madame !, mesclun <i>... Or Croque Madame, mixed salad</i>	12,50	Tartine, saumon fumé « Kaviari », fromage frais aux herbes, citron <i>Toast, smoked salmon from Kaviari, cream cheese with herbs and lemon</i>	8,50	Bruschetta Classique, pain frotté à l'ail, tomates marinées, basilic <i>Bruschetta, tomatoes, garlic and basilic</i>	7,00

LA CARTE

ENTRÉES

BURRATA ENTIÈRE, huile d'olive vierge, basilic <i>A whole mozzarella burrata, virgin olive oil and basil</i>	9,50
...LA MÊME avec des tomates grappes <i>The same with tomatoes</i>	12,50
FILETS DE HARENGS JC David, pommes à l'huile, carottes, petits oignons <i>Herring filet J.C.David, potatoes with olive oil, carrots, baby onions</i>	11,50
HARICOTS VERTS CROQUANTS, champignons petits rosés, copeaux de Grana Padano, herbes fraîches <i>Crunchy green beans, mushrooms, Grana Padano cheese, fresh herbs</i>	9,50
FOIE GRAS DE CANARD maison, chutney de fruits et pain grillé <i>Homemade duck foie gras, fruits chutney and toasted bread</i>	17,50
L'ARDOISE, jambon San Daniele, coppa, saucisse napolitaine piquante, caviar d'aubergines maison et gresini <i>On the slate : San Daniele ham, coppa, soft chorizo ,eggplant caviar, grissini sticks</i>	14,50
SARDINILLAS DE CHEZ « ZALLO », citron, beurre de baratte et pain de campagne grillé <i>Sardinillas from « ZALLO » served in the tin with churned butter, lemon toasted, country bread</i>	14,50

SALADES

SALADE FRAÎCHEUR, mesclun, gambas marinées, crème d'avocat, chair de tourteau, pamplemousse, orange, vinaigrette aux agrumes <i>Freshness Salad, mix salad, King prawns, avocado cream, crab flesh, grapefruit oange, citrus dressing</i>	20,50
LA CÉSAR, cœur de sucrine, poulet émincé, Grana Padano, herbes fraîches, croûtons, sauce César maison <i>Caesar Salad, Heart of lettuce, free range chicken, Grana padano, croutons, herbs and homemed Caesar sauce</i>	17,50
SALADE D'ÉTÉ, pain grillé, caviar d'aubergine, copeaux de Crottin de Chavignol, huile d'olive parfumée, tomates confites, Coppa, mesclun <i>Summer Salad, toasted bread, eggplant caviar, pieces of goat cheese from Chavignol, olive oil, candied tomatoes, coppa, mix salad</i>	17,50

PLATS

THON MI-CUIT, Tatin de tomates à la provençale <i>Tuna grilled rare, «Provençale» way of tomatoes Tatin</i>	21,00
SAUMON FUMÉ KAVIARI, blinis maison, tagliatelles de concombre, fromage frais aux herbes <i>Smoked salmon from « Kaviari », homemade blinis, cucumbers, cream cheese and herbs</i>	22,50
FILET DE BAR à la plancha, fenouil confit, graine d'anis et thym <i>Grilled sea bass, candied fennel, anise seeds and thyme</i>	20,50
RAVIOLES FARCIES aux asperges vertes, crème et pointes d'asperges fraîches <i>Ravioli stuffed with green asparagus and cream</i>	18,50
FILET DE CANARD DES DOMBES, pêches infusées au romarin, purée de céleri <i>Duck breast from Dombes area, peaches marined with rosemary, mashed celery</i>	22,00
BROCHETTE DE POULET, sauce Saté, cacahuètes, riz basmati, tomates rôties <i>Chicken kebab, « Saté » sauce, peanuts, Basmati rice, roasted tomatoes</i>	18,50
BAVETTE DE VEAU, tombée d'échalotes, purée aux herbes fraîches <i>Piece of veal, shallots, mashed potatoes with fresh herbs</i>	19,50
CARPACCIO DE BŒUF, pesto de roquette, Grana Padano, champignons petits rosés, frites <i>Beef carpaccio, arugula pesto, Grana Padano cheese, mushrooms, homemade fries</i>	19,50
ENTRECÔTE DE SALERS 300gr, sauce béarnaise, frites maison <i>Rib steak, Béarnaise sauce, homemade fries</i>	26,00
FILET DE BŒUF à la fleur de sel de Guérande, gratin Dauphinois <i>Beef filet, sea salt from Guérande, gratin Dauphinois (potatoes and cream)</i>	30,00
BURGER AU PECORINO, frites fraîches maison et salade verte <i>Cheese Burger with Pecorino cheese, green salad and homemade fries</i>	19,50
TARTARE DE BŒUF Charolais au couteau, frites fraîches maison, salade verte <i>Beef tartare, green salad and homemade fries</i>	18,50
...LE MÊME « À L'ITALIENNE », avec des tomates séchées, du pesto et du Grana Padano <i>The same in the Italian way, pesto sauce, candied tomatoes, Grana Padano cheese, green salad and homemade fries</i>	19,50

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES, Cantal, camembert au lait cru, Comté, beurre de baratte et petite salade <i>Cheese Plate : Cantal, Camembert, Comté, churned butter and small green salad</i>	10,50
LA PROFITEROLE Glace à la vanille Berthillon, chocolat chaud et noisette <i>The « Profiterole », vanilla ice cream from Berthillon, warm chocolate sauce, hazelnuts</i>	11,50
MILLE-FEUILLE, crème légère à la Vanille Bourbon <i>Mille-feuille with vanilla light cream</i>	8,50
TARTELETTE au citron meringuée <i>Lemon and meringue pie</i>	9,50
SALADE D'AGRUMES, infusion Métisse « Mariages Frères » <i>Citrus salad, herbal infusion from « Mariages Frères »</i>	9,00
RIZ AU LAIT, caramel au beurre salé <i>Rice pudding with salty butter caramel</i>	8,00
FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE, miel d'acacia et amandes <i>Cottage cheese, acacia honey and hazelnuts</i>	8,00
CRÈME BRÛLÉE à la Vanille Bourbon <i>« Crème brûlée »</i>	8,00
MOUSSE AU CHOCOLAT noir <i>Dark chocolate mousse</i>	8,00

GLACES ET SORBETS

GLACES la boule : praliné Amaretto, caramel nougatine, vanille, moka, pistache <i>Ice creams (the scoop): Amaretto praline, Coffee, Vanilla, Caramel, Pistachio</i>	4,20
SORBET la boule : cacao extra bitter, ananas rôti au basilic, pêche de vigne, melon, fraise, abricot, pomme verte <i>Sherbets (the scoop): Cocoa, Melon, Pineapple and basil, Strawberry, Vine peach, Apricot, Green apple</i>	4,20
Pour accompagner votre glace chantilly au siphon	1,50
CAFÉ GOURMAND, assortiment de desserts et votre café comme vous l'aimez <i>Gourmet Coffee : small deserts and coffee as you like</i>	9,50

BLANCS

Chardonnay IGP, Pays d'OC, A.B 14cl 4,90 21cl 7,30 46cl 15,90 75cl 24,50
Côtes de Gascogne IGP, Domaine de Pellehaut, famille Bérault 14cl 5,00 21cl 7,50 46cl 16,10 75cl 25,00
Viognier, Secret de famille, IGP Méditerranée, P. Jaboulet Aîné 14cl 5,80 21cl 8,60 46cl 18,70 75cl 28,50
Quincy AOC, Domaine de Maison Blanche 14cl 6,80 21cl 10,20 46cl 22,20 75cl 34,00
Sancerre AOC, Domaine Fournier 14cl 7,70 21cl 11,50 46cl 25,00 75cl 37,50
Pouilly fumé AOC, Les Vallons, Domaine Michel Bailly et fils 14cl 8,70 21cl 13,00 46cl 28,40 75cl 46,00
Saumur AOC, Château du Hureau, Philippe Vatan 75cl 46,00
Chablis AOC, Domaine de Bois d'Yver, A.B 75cl 49,00

ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence AOC, Sainte Nine 14cl 5,00 21cl 7,50 46cl 16,10 75cl 25,00
Lubéron AOC, Château La Verrerie, vin bio 14cl 5,60 21cl 8,40 46cl 18,40 75cl 28,00
Côtes de Provence AOC, Côté Presqu'île, Minuty 14cl 6,40 21cl 9,60 46cl 20,80 75cl 32,00
Côtes de Provence AOC, Cru classé « M » du Château Ste-Marguerite, vin bio 75cl 43,00

ROUGES

CÔTES DU RHÔNE ET SUD-EST
Côtes du Rhone Villages Communaux AOC, Domaine de la Renjarde 14cl 5,60 21cl 8,40 46cl 18,40 75cl 28,00
Crozes Hermitage AOC, Domaine de la Ville Rouge, vin bio 14cl 8,00 21cl 12,00 46cl 26,20 75cl 38,00
Gigondas AOC, Paul Jaboulet Aîné 75cl 46,00
Saint-Joseph AOC, Vins de Vienne, Cuilleron, Gaillard, Villard 75cl 47,00
BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE
Brouilly AOC, Domaine de Briante 14cl 6,10 21cl 9,10 46cl 19,90 75cl 31,50
Morgon AOC, Domaine Lathuillère Gravallon, « Corcelette » 75cl 34,00
Bourgogne AOC, Pinot Noir, Jérôme Galeyrand, « Antonin » 75cl 39,50
Givry AOC, Michel Sarrazin 75cl 49,00
Beaune AOC, 1^{er} Cru, Champimonts 2009, Domaine Chanson 75cl 75,00

ROUGES

BORDEAUX ET SUD-OUEST
Côtes de Gascogne IGP, Domaine de Pellehaut, famille Bérault 14cl 5,10 21cl 7,60 46cl 16,30 75cl 26,00
Blaye-Côtes de Bordeaux AOC, Château Gazin Montaigu 14cl 5,10 21cl 7,60 46cl 16,30 75cl 26,00
Haut-Médoc AOC, Château Croix de Cabaleyrand 14cl 7,50 21cl 11,20 46cl 24,50 75cl 37,00
Saint-Emilion AOC, Château Robin des moines 14cl 9,20 21cl 13,80 46cl 29,80 75cl 45,00
Saint-Emilion Grand Cru AOC, Clos Canon, second de Château Canon 2008 75cl 75,00
Margaux AOC, Château Tour de Mons 2011 75cl 59,00
Pessac-Léognan AOC, La Parde de Haut-Bailly, second de Haut-Bailly 2007 75cl 59,00
Margaux AOC, Château Tour de Mons 2011 75cl 59,00
Saint-Estèphe AOC, Château Lilian Ladouys 2011 75cl 59,00
LOIRE
Saumur AOC, Château Fouquet vin bio 14cl 5,60 21cl 8,40 46cl 18,40 75cl 28,00
Chinon AOC, Cuvée Terroir, Charles Joguet 75cl 36,00
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC, Les Rouillères, Domaine Mabileau vin bio 75cl 36,00
Saumur-Champigny AOC, Tuffe, Château du Hureau 75cl 38,00

CHAMPAGNES

Charles Heidsieck Brut 75cl 70,00
Thienot Brut 75cl 75,00
Besserat de Bellefon Extra Brut 75cl 105,00
Thienot, Vintage 2007 75cl 90,00
Charles Heidsieck Rosé 75cl 90,00
Lenoble Rosé 75cl 85,00
Lenoble Blanc de Blancs 75cl 95,00
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs 75cl 110,00
Ruinart Blanc de Blancs 75cl 130,00
Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 75cl 180,00

EAUX MINERALES

Evian, Badoit, San Pellegrino 50 cl 5,00
Litre Evian, Badoit, San Pellegrino 6,90
Chateldon 6,90

PRIX NETS EXPRIMÉS EN EURO
NET PRICES IN EURO

LISTE DES ALLERGÈNES À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DES SERVEURS OU DES RESPONSABLES
LIST OF FOOD INCLUDING ALLERGENS AVAILABLE FROM OUR WAITERS AND PERSONS IN CHARGE

PLATS FAITS MAISON ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
ALL OUR FOOD IS HOMEMADE AND COOKED ON THE COUNTER FROM RAW PRODUCTS