

STARTERS

COMTÉ BUNS Brillat-Savarin with fresh herbs 	6€
EGG MI MAYO - MIMOLETTE Egg mayonnaise, old Mimolette, arugula with shallots 	6€
GREEN & BLUE Leek vinaigrette, Fourme d'Ambert, hazelnuts 	7€
AUTUMN CROZET GRATIN Crozets - Butternut - Saint-Nectaire 	8€

MAIN COURSES

TODAY SPECIAL lunch only - ask us for the recipe of the day!	15€
GNOCCHI MUSHROOMS Gnocchi - mushrooms cream - Laguiole 	15€
MÉGA FONDANT Coquillettes pasta, cooked ham and a lot of 12-month-old Comté + Moliterno with truffle 1€/10g (the best is 40 or 50 grams !)	16€
BURRATA Salad with Burrata, spelt, apple, grapes, shallots, rocket 	16€
TARTIFLETTE Reblochon, potatoes, onions, smoked bacon, mesclun salad (a side) (20 minutes cooking time)	16€
◆ CHEESEBURGER Marinated chicken, smoked raclette, spicy mayonnaise, arugula and potatoes	17€
MONT D'OR Melted cheese wash with Chardonnay wine, Roseval potatoes, bread stick with garlic and rosemary  (20' minutes cooking time) - Only in the evening and on weekends	24€

DESSERTS

ICE CREAMS & SORBETS (ORGANIC) 2 balls: Roquefort / milk... ask us for more flavours!	6€
CHOCOLATE CAKE Milk ice cream or chips of aged Gouda	7€
BRIOCHE PAIN PERDU Salted butter caramel, milk cream ice cream	8€
BACK FROM SIFNOS Roasted figs, Greek yogurt, almonds	8€

LUNCH MENU

(monday-friday / 12 am-3 pm)

Starter + Main course // Main course + Dessert // 2 Starters + Dessert = 19€
Starter + Main course + Dessert = 24€

◆ +2€/MENU

CHEESES

LAIT PASTEURISÉ  INDICATEUR DE PUISSANCE ●●●○

MORBIER [soft] Cow - Jura - Charles Arnaud ●○○○	6€
 GORGONZOLA [so creamy] Cow - Italy - Barofaldi ●●○○	7€
TOMME DU VERCORS FERMIÈRE [fruity] Cpw - Drôme - Aymeric Arnaud ●●●○	8€
MOELLEUX DU REVARD [soft] Cow - Savoie - Schmidhauser ●●○○	8€
COMTÉ 24 MONTHS [crystalized] Cow - Jura - Charles Arnaud ●●●○	8€
OSSAU-IRATY [flowery] Sheep - Pyrénées-Atlantiques - Fermiers basco-béarnais ●●○○	8€
SELLES-SUR-CHER [soft] Goat - Loir-et-Cher - Moreau ●○○○	9€
SAINT-MARCELLIN [soft] Cow - Isère - Rochas ●○○○	9€
PAVÉ DU LARZAC WITH TRUFFLES [buttery] Sheep - Aveyron - La Cavalerie ●●○○	10€

CHEESE PLATTERS

SMALL SIZE	3 + 1 surprise
MEDIUM SIZE	6 + 2 surprises
LARGE SIZE	9 + 3 surprises

VEGGIE SALAD	4€
mesclun and vegetable tagliatelle	

DELICATESSEN

GOOSE RILLETTES Les Gorronnaises - Mayenne	6€
COUNTRY TERRINE Bobosse - Rhône	7€
BOAR SAUSAGE Nemrod - Vosges	8€
IBERIAN HAM 30 months - Spain	9€
BEEF CECINA 8 months - Spain	10€

FORMULA OF THE WEEKEND

Saturday & Sunday from 12pm to 4pm

BRUNCH FORMULA - 28€

SALTED ASSIETTE

White ham croissant - Reblochon - Emmental

Scrambled eggs

Mesclun - vegetable tagliatelle

+

CHEESE

1 piece of cheese from the menu

+

SWEET PLATE

Chocolate cake - shavings of old Gouda cheese

Greek yoghurt - figs - almonds

+

JUICE

1 glass of Alain Milliat Apple Reinette juice

+

UNLIMITED HOT DRINK

Lomi coffee / Kodama tea

KIDS' MENU - 14€

Up to 14 years

SMALL DISH

Méga Fondant
or Gnocchi
Mushrooms

+

SMALL DESSERT

A choice
à la carte

+

JUICE

1 glass of Alain
Milliat Apple
Reinette juice

CARTE DES BOISSONS

BIÈRES

PRESSION

	25cl	50cl
PILS La Bise Brasserie Duyck (59)	4€	7,5€
BIÈRE DU MOMENT Demandez-nous !	5€	9€

BOUTEILLE

	33cl
BLANCHE Perle et les 7 grains – Brasserie Artzner (Alsace)	6,5€
TRIPLE Cerberus – Brasserie de l'Être (75) [BIO]	7,5€
IPA Citra Galactique – Brasserie du Grand Paris (93)	7,5€
BIÈRE FUMÉE Smoke on the Water – Brasserie du Grand Paris (93)	7€

APÉRO

PASTIS Le Vieux Pontarlier (2cl)	3€
APÉRITIF DOLIN Bitter ou Vermouth rouge (6cl)	6€
RIVESALTES AMBRÉ Domaine Singla (8cl)	6€
JEREZ Fino Jarana (6cl)	6€
PINEAU DES CHARENTES Bourgoin (6cl)	7€
MADÈRE Sercial 10 ans (6cl)	8€

COCKTAILS

KIR CASSIS Vin blanc, crème de cassis de Dijon	7€
SPRITZ À LA SAVOYARDE ! Bitter Dolin, Montagnieu, eau pétillante, orange	8€
PINEAU TONIC Pineau des Charentes Bourgoin, Tonic Fentimans	8€
GIN TONIC	9€
LE PARISIEN Crème de cassis, Gin et Vermouth dry, eau pétillante	9€
GENEPI MULE Génépi des pères Chartreux, ginger beer, citron	10€

LES BULLES

	14cl	75cl
BUGEY MONTAGNIEU Yves Duport	8€	34€
CHAMPAGNE BRUT – CARTE BLANCHE Bauget-Jouette		59€
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC Janisson		93€

LES BLANCS

ALSACE

METISS Bott Geyl 2019 **[BIODYNAMIE]**

PIERRES SAUVAGES Domaine Rêveur 2018 **[BIO]**

14cl 75cl

7€ 34€

38€

LOIRE

SAUVIGNON IGP Domaine des Côteaux Blancs 2019

TOURAIN – PIF SAUVIGNON Domaine de la Piffaudière 2020 **[NATURE]**

ANJOU – SCINDERE Domaine des Côteaux Blancs 2017

CÔTEAU DU LAYON (moelleux) Domaine des Côteaux Blancs 2019

SANCERRE – L'ESSENTIEL Cherrier Frères 2019

CHINON – LE DOMAINE Bernard Baudry 2020 **[BIO]**

SAUMUR – ARCANÉ Château de Fosse Sèche 2018 **[BIO]**

ANJOU – LES TREILLES Pithon-Paillé 2013 **[BIO]**

14cl 75cl

27€

34€

35€

8€ 36€

8€ 38€

39€

47€

98€

BOURGOGNE

MÂCON-BUSSIÈRES - LES VIEUX Puits Thierry Drouin 2020

PETIT CHABLIS Dominique Gruhier 2018

SANTENAY Héritiers St-Genys 2018

SAINT-ROMAIN Fanny Sabre 2016

MEURSAULT- LES VIGNES DE MARGUERITE Henri & Gilles Buisson 2018 **[BIO]**

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU Olivier Leflaive 2014 **[BIODYNAMIE]**

14cl 75cl

33€

8€ 38€

57€

66€

89€

116€

JURA

CÔTES DU JURA - BLANC TRADITION Château d'Arlay 2016

CÔTES DU JURA - EN QUATRE VIS Les Marnes Blanches 2016 **[NATURE]**

14cl 75cl

9€ 44€

47€

SAVOIE-BUGEY	14cl	75cl
BUGEY – CUVÉE M CHARDONNAY MONBLEU x Yves Duport 2019 [BIO]	6€	28€
MONFARINA Domaine Giachino 2020 [BIO]	7€	32€
BUGEY – ALTESSE DE MONTAGNIEU Yves Duport 2019 [BIO]		33€
CHIGNIN BERGERON Domaine Genoux 2016 [BIODYNAMIE]		41€

RHÔNE	14cl	75cl
CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGE Les Quatre 2016 [BIO]		33€
CROZES-HERMITAGE Denis Basset 2020	8€	38€
SAINT JOSEPH Eric & Joël Durand 2019		42€
HORUS (Vin orange) Philippe Viret 2020 [COSMOCULTURE]	9€	45€
CONDRIEU – LA COMBE DE MALLEVALLE Stéphane Ogier 2018		72€

LANGUEDOC-ROUSSILLON	14cl	75cl
CÔTES CATALANES - L'ÉCHAPPÉE BELLE Vincent Carreras 2018 [NATURE]		38€

LES ROSÉS	14cl	75cl
CÔTES DE PROVENCE CORAIL Château de Roquefort 2020 [BIO]	7€	33€

LES ROUGES

LOIRE

	14cl	75cl
SAUMUR CHAMPIGNY – LES SABLES Château de Chaintres 2020 [BIO]		30€
CÔTE ROANNAISE – LA REFERENCE Domaine des Pothiers 2020		29€
TOURAINÉ – PIFF COT Domaine de la Piffaudière 2019 [BIO]		34€
VDF - GROLOLO Pithon-Paillé (non millésimé) [BIO]		37€
CHINON Domaine Bernard Baudry 2019 [BIO]	8€	36€

BOURGOGNE

	14cl	75cl
BOURGOGNE EPINEUIL-L'ÂME DES DANNOTS Dominique Gruhier 2018 [BIO]		36€
HAUTES-CÔTES-DE-NUITS Château Prémieux 2018 [BIO]	10€	46€
SANTENAY Héritiers St-Genys 2018		55€
NUITS-ST-GEORGES Les Damodes-Fabienne Bony 2017		60€
BEAUNE VILLAGE – CLOS DES RENARDES Fanny Sabre 2018		63€
ALOXE CORTON Domaine Chevalier 2016		66€
VOLNAY 1ER CRU LES CHANLINS Henri & Gilles Buisson 2017 [BIO]		79€
POMMARD 1ER CRU – LES CHARMOTS Olivier Leflaive 2013 [BIODYNAMIE]		98€

BEAUJOLAIS

	14cl	75cl
BEAUJOLAIS VILLAGE Christophe Pacalet 2019		32€
CHENAS – QUARTZ Dominique Piron 2014		38€
FLEURIE Domaine de Fa Maxime Graillot 2016		46€

SAVOIE-BUGEY

	14cl	75cl
BUGEY – PINOT NOIR Yves Duport 2020 [BIO]	7€	32€
MONDEUSE – BLACK GIAC Domaine Giachino 2020 [BIO]	8€	38€

RHÔNE / PROVENCE

RHÔNE NORD

	14cl	75cl
CÔTE-DU-RHÔNE - LA PART DES VIVANTS Garon 2019	6€	28€
VDF – SOLSTICE Philippe Viret 2020 [COSMOCULTURE]	7€	32€
ENERGIE Philippe Viret 2020 [COSMOCULTURE]		34€
CROZES-HERMITAGE – ÉTINCELLE Denis Basset 2018		38€
SAINT JOSEPH Eric & Joël Durand 2019	9€	42€
COLLINES RHODANIENNES – LA ROSINE Stéphane Ogier 2018		45€
CORNAS EMPREINTES Eric & Joël Durand 2016		56€
CÔTE-RÔTIE – LES TRIOTES Domaine Garon 2016		73€

RHÔNE SUD / PROVENCE

	14cl	75cl
VACQUEYRAS Dominique d'Ouréa 2018 [BIO]		44€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Saint Préfert 2016 [BIO]		62€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Montolivet 2011		76€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

	14cl	75cl
CÔTES CATALANES – MODESTE Clos des Fées 2020		32€
SAINT-CHINIAN ANTONYME Domaine Canet-Valette 2019 [BIO]	7€	33€
MAURY SEC – UNE LUBIE Clos des Vins d'Amour 2018 [BIO]		38€

BORDEAUX

	14cl	75cl
MONTAGNE ST-EMILION Château La Chapelle 2012	8€	38€
LALANDE DE POMEROL Château des Annereaux 2006		48€
ST-ESTEPHE – 2EME CRU CLASSE Château Montrose 2007		248€

VOYAGE VOYAGE

	14cl	75cl
DOC VITTORIA – SP68 (Sicile) Ariana Occhipinti 2020 [BIO]		47€

LES SPIRITUEUX

WHISKY (4CL)

ROZELIEURES Collection Origine	9€
ROZELIEURES Tourbé Collection	13€
BUNNAHABHAIN TOITEACH A DHA single malt tourbé	13€

RHUM (4CL)

CHAIRMAN'S SPICED RUM	8€
MAISON LA MAUNY	9€

RHUM ARRANGÉS MAISON (4CL)

DEMANDEZ-NOUS NOS RECETTES DU MOMENT !

Gingembre, Café, Litchi, Orange, Ananas...	5€
--	----

HERBES ALPINES (4CL)

GENEPI 1821 Dolin	7€
CHARTREUSE VERTE	9€
ABSINTHE VERTE Vieux Pontarlier	10€
CHARTREUSE JAUNE MOF	11€

ET AUSSI...

LIQUEUR LACTÉE DU BERRY La Capricieuse (6cl)	6€
GIN NORMINDIA (4cl)	8€
VIEILLE PRUNE GELAS affinée en fûts d'armagnac	10€
CALVADOS HORS D'ÂGE 10 ans domaine de la Flaguerie (4cl)	11€
BAS ARMAGNAC GELAS 12 ans décanté (4cl)	13€
BAS ARMAGNAC GELAS 21 ans (4cl)	12€
COGNAC HINE (4cl)	12€

HOT SPOT

CAFÉ *fraîchement torréfié par LOMI (Paris 18)*

EXPRESSO

2,5€

CAFÉ LONG

2,5€

DECA

2,5€

CAFÉ DOUBLE

3,5€

CAFE LATTE

4€

CAPPUCCINO

4€

THÉ / TISANE *confectionnés par KODAMA (Paris 2)*

4€

LONDON 7 AM - Earl grey, vanille

ROSE Thé noir - Pétales de roses

JASMIN BIO

LA VIE A PLEINES DENTS Rooibos - Epices douces

A POING FERMÉ Tisane - Citronnelle, camomille, mélisse

LA PART DES ANGES - Thé blanc, amandes, maïs soufflé

CHOCOLAT CHAUD maison

4,5€

SO SOFT

EAU CASTALIE micro-filtrée pétillante (75cl)	3,5€
JUS DE PAMPLEMOUSSE Alain Milliat (33cl)	6€
JUS DE POIRE Alain Milliat (33cl)	6€
JUS D'ABRICOT Alain Milliat (33cl)	6€
JUS D'ORANGE Alain Milliat (33cl)	6€
GINGER BEER J.Gasco (20cl)	4€
LIMONADE J.Gasco (20cl)	4€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (33cl)	4,5€
TONIC Fentimans	4,5€
THÉ GLACÉ MAISON (25cl)	4,5€
CITRONNADE MAISON (25cl)	4,5€