

## FROMAGES

Lait pasteurisé 🍷 Indicateur de puissance ●●●○

	La part
MORBIER [fruité] Vache - Jura - Arnaud ●○○○	6€
BLEU D'Auvergne [beurré] Vache - Lozère - Gaec Pic ●●○○	7€
TOMME D'AYDIUS FERMIERE [fleuri] Chèvre - Pyrénées-Atlantiques - Bignau ●●○○	8€
ÉCROU FERMIER [au fenugrec] Chèvre - Manche - Gaec des Alpines ●○○○	8€
🍷 TOMME DES TEMPLIERS [beurré] Brebis - Cantal - Guiral ●●○○	8€
LAGUIOLE [fruité] Vache - Aveyron - Coopérative Jeune Montagne ●●○○	8€
ETIVAZ 2021 [fleuri] Vache - Suisse - Buttay ●●●○	9€
🍷 TRAPPE D'ÉCHOURNAC [frotté au vin de noix] Vache - Ile-et-Vilaine - Monastic ●●○○	9€
BRIE AUX TRUFFES [onctueux] Vache - Seine-et-Marne- Rouzaire ●●○○	10€

## PLATEAUX DE FROMAGES

LE PETIT Choisissez 3 fromages, on vous en offre 1 surprise

LE MOYEN Choisissez 6 fromages, on vous en offre 2 surprises




LE GRAND Choisissez 9 fromages, on vous en offre 3 surprises

**SALADE VEGGIE**  
mesclun et tagliatelles  
de légumes  
**4€**

## CHARCUTERIES

RILLETES D'OIE Oie & Porc - Mayenne - Les Gorronnaies	6€
JAMBON BLANC FERMIER Porc - Rhône - Bobosse	8€
DEMIE SAUCISSE SÈCHE Porc - Pays-Basque - Domaine Abotia	8€
COPPA Porc - Pays-Basque - Domaine Abotia	9€
CECINA TERUEL Boeuf - Espagne - Andres Izquierdo	10€

## ENTRÉES

GOUGÈRES COMTÉ 12 MOIS	Fourrées à la crème de Brillat-Savarin et herbes fraîches 	6€
OEUF MI MAYO - MIMOLETTE	Oeufs durs, mayonnaise aux herbes, Mimolette vieille 	6€
CONCOMBRE x ROQUEFORT	Gaspacho de concombre, glace au Roquefort, concombre 	7€
CROQUETAS JAMBON FROMAGE	super Cheesy	8€
MELON x TOMME DES ARAVIS	Melon au vinaigre de sureau, Lardo di Colonnata, Tomme des Aravis	8€

## PLATS

PLAT DU JOUR	Uniquement au déjeuner, du lundi au vendredi - Demandez-nous la recette du jour !	14€
GREEN GNOCCHI	Gnocchi, crème de courgette au Chèvre frais, bûchette de chèvre, noisette, menthe 	15€
MÉGA FONDANT	Coquillettes, jambon blanc fermier d'Auvergne et beaucoup de Comté 12 mois + Moliterno à la truffe - 1€ les 10g (le top entre 40 et 50g!)	16€
BURRATA x PÊCHE	Salade de Burrata, pickles de pêche, haricots verts, orge perlé, pousses d'épinard 	17€
CHEESEBURGER	Potato buns, poulet pané, Saint-Félicien, ketchup maison, pousses d'épinard, frites Option veggie : Aubergine confite et tagliatelles de courgettes	18€
POITRINE DE COCHON	Ossau-Iraty, houmous, pois chiche au piment d'Espelette et herbes fraîches	18€
CLUB DES 5	5 fromages très très fondants, grenailles, oignons rouges 	19€
CAMEMBERT RÔTI AU VIN BLANC	Grenailles, crostini ail-romarin, pickles (20' de cuisson) 	19€

## DESSERTS

GLACES & SORBETS (BIO)	2 boules - Roquefort, crème de lait, ... demandez nos parfums !	6€
CAKE AU CHOCOLAT	Sauce au chocolat, copeaux de vieux Gouda et noix	7€
FRAISE x PASTÈQUE	Breuil au miel, menthe, tuile de tarte sucrée	8€
BRIOCHE PERDUE	Caramel au beurre salé, glace crème de lait	8€

## FORMULES DÉJEUNER

(Lundi au Vendredi de 12h à 15h)

**Entrée + Plat du jour // Plat du jour + Dessert = 18€**

**Entrée + Plat du jour + Dessert = 23€**

Origine des viandes : France

# CARTE DES BOISSONS

## APÉRO

PASTIS Le Vieux Pontarlier (2cl)	3€
APÉRITIF DOLIN Bitter (6cl)	6€
RIVESALTES AMBRÉ 12 ans Domaine Singla (8cl)	6€
JEREZ Fino Jarana Lustau (6cl)	6€
PINEAU DES CHARENTES Bourgoin (6cl)	7€
MADÈRE Sercial 10 ans (6cl)	8€
KIR CASSIS Vin blanc, crème de cassis Boudier de Dijon (14cl)	7€
KIR ROYAL Vin pétillant Montagnieu, crème de cassis Boudier de Dijon (14cl)	9€
SPRITZ À LA SAVOYARDE Bitter Dolin, Montagnieu, eau pétillante microfiltrée, orange (14cl)	8€
MIMOSA Vin pétillant Montagnieu, jus d'Orange (14cl)	8€
GINGER RIV'TONIC Rivesaltes, Ginger beer J.Gasco (26cl)	8€
PINEAU TONIC Pineau des Charentes Bourgoin, Tonic J.Gasco (26cl)	10€
GIN TONIC Gin Normandia, Tonic J.Gasco (24cl)	10€
GÉNÉPI MULE Génépi Dolin, Ginger beer, citron (14cl)	10€

## BIÈRES

### PRESSION

	25cl	50cl
LA BISE (blonde) Brasserie Duyck (59, Nord)	4€	7,5€
VOLCELEST (ambrée) Brasserie de la Vallée de Chevreuse (78) [BIO]	5€	9€

### BOUTEILLE

	33cl
BLANCHE Perle et les 7 grains – Brasserie Artzner (67, Alsace)	7,5€
TRIPLE Volcelest – Brasserie de la Vallée de Chevreuse (78) [BIO]	7,5€
IPA Citra – Brasserie du Grand Paris (93) [BIO]	7,5€
BIÈRE FUMÉE Smoke on the Water – Brasserie du Grand Paris (93)	7,5€

## LES BULLES

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

## LES BLANCS

### ALSACE

MÉTISS Bott Geyl 2020 [BIO]

PIERRES SAUVAGES Domaine Rêveur 2019 [BIODYNAMIE]

14cl 75cl

7€ 35€

38€

### BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS BLANC Descombes 2020

14cl 75cl

39€

### LOIRE

MUSCADET - CLASSIC Domaine de l'Ecu 2020 [BIODYNAMIE]

ANJOU SCINDERE Domaine des Côteaux Blancs 2018

COTEAUX DU LAYON (moelleux) Domaine des Côteaux Blancs 2021

SANCERRE – L'ESSENTIEL Cherrier Frères 2019

CHINON – LE DOMAINE Bernard Baudry 2020 [BIO]

ANJOU – LES TREILLES Pithon-Paillé 2013

14cl 75cl

31€

35€

8€ 36€

8€ 38€

39€

98€

### BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ Georges Roy 2021

PETIT CHABLIS Dominique Laurent 2020

SANTENAY Héritiers Saint-Genys 2018

MEURSAULT – CUVÉE CHARLES MAXIME Domaine Latour-Giraud 2019

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU Olivier Leflaive 2014

14cl 75cl

32€

39€

63€

95€

116€

### JURA

CÔTES DU JURA – BLANC TRADITION Domaine du Château d'Arlay 2018

CÔTES DU JURA – EN QUATRE VIS Les Marnes Blanches 2018 [BIO]

14cl 75cl

44€

47€

## SAVOIE-BUGEY

	14cl	75cl
BUGEY – CUVÉE M CHARDONNAY MONBLEU x Yves Duport 2020 [BIO]	6€	28€
BUGEY – ALTESSE DE MONTAGNIEU Yves Duport 2020 [BIO]		33€
BUGEY – JUST LE BLANC Yves Duport 2021 [NATURE]		41€

## RHÔNE

	14cl	75cl
CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGE Les Quatre 2017 [BIO]		33€
CROZES-HERMITAGE – UN MATIN Denis Basset 2021		39€
SAINT-JOSEPH Eric & Joël Durand 2020	9€	44€
VIOGNIER DE ROSINE Stéphane Ogier 2020		47€
CONDRIEU – LA COMBE DE MALLEVALLE Stéphane Ogier 2020		72€

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

	14cl	75cl
CÔTES CATALANES - MON P'TIT PITHON Olivier Pithon 2021 [BIODYNAMIE]		31€
SKIN CONTACT - Vin Orange - Mas del Périé (non millésimé) [BIO]		37€
CÔTES CATALANES – L'ÉCHAPPÉE BELLE Vincent Carreras 2021		38€

## LES ROSÉS

	14cl	75cl
BEAUJOLAIS-VILLAGES Domaine des Terres Vivantes 2021 [BIODYNAMIE]	6€	29€
CÔTES DE PROVENCE – CORAIL Château de Roquefort 2021 [BIO]		33€

## LES ROUGES

### LOIRE

	14cl	75cl
ANJOU ROUGE AOC Domaine des Côteaux Blancs 2019	6€	28€
BOURGUEIL – FRANCO DE PORC Domaine de la Chevalerie 2018 [BIODYNAMIE]		32€
SAUMUR CHAMPIGNY – LES SABLES Château de Chaintres 2020 [BIO]		33€
CHINON – LE DOMAINE Bernard Baudry 2020 [BIO]		36€
VDF – GROLOLO Pithon-Paillé (non millésimé) [BIO]		37€
TOURAINÉ – PIF CÔT Domaine de la Piffaudière 2020 [BIO]		38€

### BOURGOGNE

	14cl	75cl
BOURGOGNE EPINEUIL Dominique Gruhier 2020 [BIO]		36€
HAUTES-CÔTES-DE-NUITS Château de Prémieux 2018 [BIO]	10€	49€
SANTENAY Héritiers Saint-Genys 2017		62€
BEAUNE VILLAGE – CLOS DES RENARDES Fanny Sabre 2018		65€
NUITS-ST-GEORGES – LES DAMODES Fabienne Bony 2018		67€
ALOXE-CORTON Domaine Chevalier 2016		70€
VOLNAY 1ER CRU – LES CHANLINS Henri & Gilles Buisson 2017 [BIO]		79€
POMMARD 1ER CRU – LES CHARMOTS Olivier Leflaive 2013		98€

### BEAUJOLAIS

	14cl	75cl
BEAUJOLAIS-VILLAGES Christophe Pacalet 2020		32€
MORGON Descombes 2020		39€

### SAVOIE-BUGEY

	14cl	75cl
BUGEY - PINOT NOIR – TERRE ROUGE Yves Duport 2020 [BIO]	8€	38€

## RHÔNE / PROVENCE

### RHÔNE NORD

	14cl	75cl
CÔTES-DU-RHÔNE – LA PART DES VIVANTS Garon 2020		28€
CROZES-HERMITAGE – L'ÉTINCELLE Denis Basset 2020		39€
SAINT JOSEPH – LES COTEAUX Eric & Joël Durand 2020		44€
COLLINES RHODANIENNES – LA ROSINE Stéphane Ogier 2019		47€
CORNAS – EMPREINTES Eric & Joël Durand 2016		56€
CÔTE-RÔTIE – LES TRIOTES Domaine Garon 2017		73€

### RHÔNE SUD / PROVENCE

	14cl	75cl
IGP GARD CONFLUENCE Clos du Montolivet 2020	7€	35€
VACQUEYRAS – DOMAINE D'OURÉA Adrien Roustan 2019 [BIO]		44€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Saint Préfert 2016 [BIO]		62€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Montolivet 2011		76€

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

	14cl	75cl
CAHORS – LE PUR FRUIT DU CAUSSE Château Combet la Serre 2020		30€
CÔTES CATALANES – MODESTE Clos des Fées 2021		32€
SAINT-CHINIAN – ANTONYME Domaine Canet-Valette 2020 [BIO]		33€
VDF - IGP CÔTES CATALANES 357 Olivier Pithon 2019		35€

## BORDEAUX

	14cl	75cl
MONTAGNE ST-EMILION – Château la Chapelle 2015	8€	38€
LALANDE-DE-POMEROL – CHÂTEAU DES ANNÉREAUX Dominique Hessel 2006		48€

## VOYAGE VOYAGE

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

# LES SPIRITUEUX

## WHISKY (4cl)

ROZELIEURES Single Malt - Tourbé Collection	13€
BUNNAHABHAIN TOITEACH A DHA Islay Single Malt Scotch Whisky	13€

## RHUM (4cl)

CHAIRMAN'S RESERVE SPICED RUM	8€
MAISON LA MAUNY RHUM VIEUX AGRICOLE	9€

## RHUM ARRANGÉ MAISON (4cl)

Demandez-nous nos recettes du moment !

Gingembre, Café, Passion, Poivre...	5€
-------------------------------------	----

## HERBES ALPINES (4cl)

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

## ET AUSSI...

LIQUEUR LACTÉE DU BERRY (Caramel & Fleur de sel) La Capricieuse (6cl)	6€
GIN Normindia (4cl)	8€
VIEILLE PRUNE Gelas (4cl)	10€
CALVADOS HORS D'ÂGE [BIO] 10 ans Domaine de la Flaguerie (4cl)	11€
BAS-ARMAGNAC Gelas 12 ans (4cl)	11€
BAS-ARMAGNAC Gelas 21 ans (4cl)	13€
COGNAC FINE CHAMPAGNE Hine (4cl)	12€



## HOT SPOT

CAFÉ fraîchement torréfié par LOMI (Paris 18)

EXPRESSO	2,5€
CAFÉ ALLONGÉ	2,5€
DÉCA	2,5€
CAFÉ DOUBLE	3,5€
CAFÉ LATTE	4€
CAPPUCCINO	4€

THÉ / TISANE confectionnés par KODAMA (Paris 2) 4€

LONDON 7 AM - Earl Grey maison vanille (thé noir)

LE VENT EN POUPE - Thé vert, menthe verte

AU PETIT BONHEUR - Earl Grey (thé noir), pêche, romarin

LA VIE À PLEINES DENTS - Rooibos, pomme, cannelle et épices douces

DOUCE NUIT, BELLE NUIT Infusion d'épices (cannelle, cardamome, badiane)

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 D'ABRICOT Alain Milliat (33cl)	6€
JUS D'ORANGE Alain Milliat (33cl)	6€
JUS DE PAMPLEMOUSSE Alain Milliat (33cl)	6€
JUS DE POIRE Alain Milliat (33cl)	6€
JUS DE POMME Alain Milliat (33cl)	6€
GINGER BEER J.Gasco (20cl)	4€
LIMONADE J.Gasco (20cl)	4€
TONIC J.Gasco (20cl)	4,5€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (33cl)	4,5€

**MONBLEU**  
FAUBOURG MONTMARTRE