

MENU

CARTE

PLATS

Cappuccino de saison

Crème de potimarron, mousse & éclats de marrons.

📍 *Mistral Gourmand, Château Malijay*

L'œuf du Forum

Œufs pochés, crème de poireaux et lard, mouillettes de pain aux céréales

📍 *Le Chenin des Possibles, Les Éclaireurs / Vallée de la Loire*

La salade qui vous veut du bien

Salade, endives, poires, toast Fourme d'Ambert, noix, betterave chioga et vinaigrette canaille

📍 *Mistral Gourmand, Château Malijay*

Le gratin libéré

Ravioles du Dauphiné, crème de topinambour à la truffe, gratiné au parmesan

📍 *L'Instant Pinot Noir, Clément & Florian Berthier*

Tartare de bœuf

Frites et salade verte.

📍 *Terre d'Altitude, Domaine Purviti*

Le burger réconfortant

Frites et salade verte.

📍 *Mistral Gourmand, Château Malijay*

Filet de dorade royale

Poêlée de légumes de saison

beurre maison (citron combava, baies de Timur, ...)

📍 *Le Chenin des Possibles, Les Éclaireurs / Vallée de la Loire*

Entrecôte Simmental

300gr

Sauce St-Marcellin, frites et salade verte.

📍 *Château Coustolle, Canon Fronsac*

DESSERTS

Sablé d'automne

Marmelade de pommes, ganache caramel beurre salée, noix.

Mi-cuit pistache - chocolat blanc un peu coulant

Gel de mandarine.

Entremet sous-bois

Génoise, myrtille, marron et croustillant.

Café des gourmands

Tartelette, verrine et gâteau selon notre sélection.

BUFFETS à volonté

Buffet d'entrées

Diverses salades, verrines gourmandes, quiches,...

15€

Buffet chaud

Viande, poisson, féculent, légumes,...

16€⁹⁰

Buffet de desserts

Tarte finger, revisite de classiques, salade de fruits, plateau de fromage,...

12€⁵⁰

FORMULES BUFFETS

Formule Express (midi uniquement)

Buffet entrée OU chaud + café / thé gourmand

19€

Formule Duo

2 buffets à volonté au choix parmi : entrées / plats chauds / desserts

23€⁹⁰

Formule Trio

3 buffets à volonté : entrées + plats chauds + desserts

29€⁵⁰

BRASÉRO À venir

Fondue savoyarde

250g de fromage, vin blanc, ail et muscade + pain.

19€⁵⁰

Fondue canaille

Pomme de terre, confits d'oignons et jambon cru

26€

BRUNCH Disponible le dimanche de 11h30 à 15h.

Buffet à volonté sucré / salé

Tarif enfant : 12€⁵⁰

25€

MENU ENFANT de 3 à 10 ans

Plat : Pâtes Bolognaise **OU** purée - poulet

OU haricots verts - poisson

Dessert : glace **OU** salade de fruits

Boisson : sirop **OU** verre de coca-cola

9€



Prix TTC par personne / service compris

BOISSONS

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Caïpirinha

Cachaça - citron vert - sucre de canne

9€

Cosmopolitan

Vodka - Cointreau - jus de cranberry

9€

Gin Tonic

Gin - Schweppes Tonic

9€

Margarita

Tequila - Cointreau - jus de citron - sucre de canne

9€

Mojito

Rhum blanc - Perrier - sucre - citron vert - menthe - Angostura bitter

9€

Piña Colada

Rhum blanc - sirop de coco - jus d'ananas - lait

9€

Lillet Spritz

Prosecco - Lillet - Perrier

9€

SANS ALCOOL

Virgin Mojito

Perrier - sirop rhum - citron vert - menthe

6€

Virgin Colada

Lait - sirop rhum - sirop coco - jus d'ananas

6€

Redlight

Orange - ananas - Fraise - rantcho citron - sirop grenadine

6€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola 33cl	3€90	Lipton Ice tea 25cl	3€90
Orangina 25cl	3€90	Jus Pampryl 25cl	3€90
Schweppes 25cl	3€90	Sirop à l'eau 20cl	2€
Schweppes Agrumes 25cl	3€90	Diabolo limonade 20cl	3€

PLANCHES APÉRO

Charcuterie / Fromage / Mixte



Petite 7€50
Grande 13€50



Petite 10€
Grande 17€

Mixte 19€50

BIÈRES

BIÈRES DU MOMENT

Sélection de bières locales et / ou du monde en canette ou bouteille. Demandez conseil au bar !

PRESSIONS

	25cl	50cl	25cl	50cl	1L	1,5L
Asahi blonde (5,2°)	5€	7€	4€	6€	13€50	20€
Hops Gone blonde (4,2°)	5€	8€	4€	6€	15€	22€50
Grolsch blanche (5,1°)	5€	8€50	4€	6€	16€	24€50
Armageddon IPA (5,1°)	5€50	9€	4€	6€	17€50	26€
Rodenbach rouge (3,9°)	5€50	9€	4€	6€	17€50	26€

Monaco	4€50	7€
Panaché	4€50	7€
Picon Bière	4€50	7€

BOUTEILLES

Edelweiss 33cl	5€50	Desperados 33cl	5€50
Heineken 0.0 Sans alc.33cl	5€50		

HAPPY HOUR

Du Lundi au Vendredi
de 17h à 19h

Bières pressions : 25cl 4€ / 50cl 6€



APÉRITIFS

Kir vin blanc 10cl	3€90	Whisky Ballantine's 4cl	6€50
Kir royal 10cl	8€50	Whisky Jack Daniel's 4cl	7€50
Pastis 51 3cl	4€	Whisky Aberlour 10 ans 4cl	8€50
Ricard 3cl	4€	Rhum Havana 3ans 4cl	6€50
Suze 5cl	4€	Get 27 / Get 31 4cl	6€50
Martini B-R-R 5cl	5€	Calvados 4cl	6€
Porto 5cl	4€50	Amaretto 4cl	6€
Gin Bombay Saphir 4cl	6€50	Bailey's 4cl	6€
Vodka Eristoff 4cl	6€	Cognac 4cl	8€50

CHAMPAGNE

Coupe Régine Baron 14cl	12€
Bouteille Régine Baron 75cl	65€

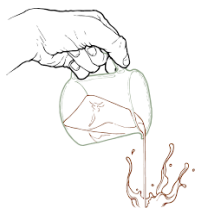
EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1L
Evian	-	3€90	5€
San Pelligrino		3€90	5€
Perrier	3€90	-	-

Prix TTC par personne / service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Manger bouger.

BOISSONS

CAFÉTERIE



TORRÉFACTEUR
M O K X A
CAFÉS FINS

Torréfacteur lyonnais basé dans le 8^{ème} arrondissement, Mokxa propose des cafés de spécialité sélectionnés et torréfiés avec soin au plus proche de chez nous pour une dégustation réussie.

Ristretto Espresso serré	2€
Espresso Shot	2€20
Espresso allongé Shot rallongé d'eau chaude	2€20
Macchiatto Espresso avec une tâche de mousse de lait	2€50
Doppio Double espresso	4€
Longo - Américain Double espresso allongé	4€
Cappuccino ✓ Espresso avec une mousse de lait	4€50
Flat white ✓ Double espresso & lait légèrement moussé	5€
Latte macchiatto ✓ Double espresso & lait moussé	6€
Chaï Latte ✓ Thé noir broyé aux épices (cannelle, cardamome, gingembre, clou de girofle, poivre noir et sucre) allongé de lait	6€
Matcha Latte ✓ Thé vert broyé aux épices allongé de lait	6€
Affogato Double boule de glace & double espresso	6€
Latte macchiatto caramel ✓ Double espresso & lait + sirop de caramel Monin®	6€50
Latte macchiatto chocolat-cookies ✓ Double espresso & lait + sirop de chocolat -cookies Monin®	6€50
Latte macchiatto vanille ✓ Double espresso & lait + sirop de vanille Monin®	6€50
Supplément lait végétal - avoine ✓	+0,50

Thé Lipton

3€90

Earl Grey
Fruits rouges
Citron
English Breakfast
Vert

8€90

PETIT-DEJ EXPRESS

À consommer au lounge bar



2 Viennoiseries au choix par personne

Croissant
OU pain au chocolat
OU baguette confiture / beurre
OU baguette + fromage



1 Encas au choix par personne

Yaourt / fromage blanc
OU salade de fruit
OU compote



1 Boisson chaude

Espresso
OU thé
OU chocolat chaud
OU café long
OU café au lait
OU double espresso

+ 1 gâteau individuel et un fruit

VIENNOISERIE

Croissant / pain au chocolat

2€



VINS

ROUGE

Mistral Gourmand, Château Malijay
AOP Côtes-du-Rhône, Vallée du Rhône (2020)
Cépages : grenache noir, syrah, carignan / vin canaille

5€

La Gouleyante, Domaine Thierry Bonneton
AOC Côte Roannaise
Cépages : 100% gamay / rond, gourmand, fruité

25€

L'Instant Pinot Noir, Clément & Florian Berthier
Vin de France Vallée de la Loire
Cépages : pinot noir / tendre, fruité, floral

7€ 28€

Canon Fronsac, Château Coustolle
AOP Canon Fronsac, Bordeaux (2017)
Cépages : merlot, cabernet franc, malbec / charnu

8€ 30€

Terre d'Altitude, Domaine Purviti
AOP Vinsobres, Vallée du Rhône (2021)
Cépages : grenache, syrah / charnu, bio, biodynamique

9€ 42€

BLANC

Les Cadets, Domaine de Gournier - IGP Cévennes
Cépages : viognier / clair, minéral, rafraîchissant

4€80 23€

Le Chenin des Possibles, Les Eclaireurs
Vin de France, Vallée de la Loire
Cépages : chenin / délicat, fruité, mielleux, floral

27€

La Croix, Château Poulvère
AOP Côtes de Bergerac, Sud-Ouest
Cépages : sémillon / moelleux, délicat, fruité, sucré

8€ 28€

Mâcon Villages, Domaine Sylvaine & Alain Normand
Cépages : chardonnay / raisonné, vif, fruité, minéral, floral

7€50 36€

ROSÉ

Le Petit Balthazar, Pierrick Harrang Wine
IGP Pays d'Oc, Languedoc
Cépages : Cinsault / friand, rond, frais

4€ 16€

Batti Batti, Domaine Jean-Pierre Peracci
IGP Méditerranée, Provence
Cépages : Syrah, grenache, cinsault / friand, fruité, floral

6€50 25€

L'Art d'été, à La Cadière d'Azur
AOC Côtes de Provence, Var
Cépages : Grenache, cinsault, mourvèdre / rond, frais, agrume rose

7€50 28€

NOS POTS DE VINS

Les vigneron Alignan- Neffies
Côtes de Thongue - Rouge

3€90 5€90 10€

Les vigneron Alignan- Neffies
Côtes de Thongue - Blanc

3€90 5€90 10€

Les vigneron Alignan- Neffies
Côtes de Thongue - Rosé

3€90 5€90 10€



Vous êtes satisfait de votre passage
dans notre établissement ?
Laissez-nous un commentaire !



L'ARDOISE SNACKING

PIZZA

Margherita 10€
Légumes grillés 12€
Reine 12€50
3 Fromages 14€

PLANCHES

Charcuterie petite 7€50
Charcuterie grande 13€50
Fromage petite 10€
Fromage grande 17€
Mixte grande 19€50

Croque-Monsieur et sa salade verte 8€50

