

	verre 12 cl	bouteille
Champagne Duval Leroy "Cuvée Pyramide"	20 €	89 €
Cocktail Andrea	15 €	
Spritz Bellecour	14 €	
Cocktail Sans Alcool Kazuko	10 €	
Griottini (vermouth,cerise, absinthe dans un verre de 5 cl)	6,5 €	

Les Régionaux de l'Etape:

<u>Vins Blancs:</u>		
IGP Viognier du Moment	9 €	41 €
Condrieu du Moment	19 €	95 €

<u>Vins Rouges:</u>		
IGP Syrah du Moment	9 €	41 €
Côte Rôtie du Moment	19 €	95 €

Suggestions du Moment:

<u>Vin Moelleux:</u>		
Vouvray "Moelleux" Domaine d'Orfeuilles 2018	 9 €	35 €

<u>Vins Blancs:</u>		
IGP Saint-Guilhem-Le-Désert "Des Si et des Mi" Mas Combarela 2022	 9,5 €	49 €
Alsace "Gentil" Famille Hugel 2022	9 €	41 €
Saint Joseph "Chays d'Œuvre" Domaine Chirat 2023	10 €	51 €

<u>Vins Rouges:</u>		
Saint-Joseph Domaine du Monteillet S. Montez 2022	10 €	51 €
Cabardès "Ethymologie" Domaine de Brau 2020	 9,5 €	45 €
Médoc "Cuvée Renaissance" Château Layauga-Duboscq 2017	9,5 €	49 €

<u>Jus de Fruits</u>		
Abricot, Poire, Framboise, Fraise, Pêche, Tomate ... 25 cl	7 €	

<u>Bières :</u>		
Brasserie Il fût un Temps Maison Henriroux Pils Verveine Citronée 33 cl	8 €	
Brasserie Il fût un Temps 33 cl	8 €	
Brasserie du Mont Salève Brune Tzarine 33cl	8 €	
"1664" Kronenbourg 25cl	7 €	

<u>Eaux Minérales</u>		
Vittel / Evian	4 €	7 €
San Pellegrino / Badoit	4 €	7 €
Saint Geron (Eau Gazeuse de Haute Loire)		10 €

<u>Cafés et Infusions:</u>		
Café ou Café Décaféiné		4 €
Thé et Infusion		4 €

Nous vous informons que la Carte des Vins
de notre Restaurant Gastronomique est également à votre disposition

Gravelax de Julienne,
Guacamole et Jeunes Radis 22 €

Canard Confit,
Quinoa Mangue et Passion aux Amandes torréfiées 26 €

Œuf Mimosa en Circonvolution,
Condiment à l'Estragon 17 €

Asperges Blanches de Mr Bruyère,
Vinaigrette de Kiwi et Bavaroise Végétale  20 €

Dos de Lieu Jaune,
Écrasé de Pommes de Terre et Croquant de Fenouil, Bouillon de Coquillages 28 €

Suprême de Pintade "Prince des Dombes",
Palet de Risotto Forestier 29 €

Gigot d'Agneau Braisé en douce cuisson de 7 heures,
Mijoté de Haricots Coco et Huile Aromatique à la Feta 26 €

Portobello Rôtis,
Consommé de Champignons au Miso et Pousses de Soja  20 €

Fromage Blanc à la Crème ou au Coulis de Fruits 9 €

Demi-Fromage de Chèvre Frais Printanier,
Miel de toutes Fleurs 10 €

Trilogie de Fromages et Marmelade de Saison 14 €

Millefeuille au Sarrasin grillé,
Fraîcheur de Havane, Caramel au Beurre Salé 15 €

Paris-Brest dans la Tradition,
Crème Glacée Vanillée 15 €

Biscuit Roulé au Praliné
Arabica Façon "Tiramisu" 15 €

Douceur Exotique
En Fine Feuille de Chocolat  15 €

Plat Sans Gluten, Sans lactose 