

BIÖZ

NATURELLEMENT GOURMAND

La carte





NOS ENTRÉES



HUÎTRE - AIL DES OURS - PICKLES 17€

Huitres Marennes d'Oléron numéro 2 (3 pièces), juste pochées, Panna cotta à l'Ail des Ours, Perles de Citron et Pickles

Allergènes : Coquillage Crustacés, Lait, Anhydride et Sulfites

FOIE GRAS - FRUIT DE SAISON - BRIOCHES 22€

Foie gras de Canard (Provenance France), Condiment aux fruits de saison, Herbes du jardin, Toast brioche praline

Allergènes : Gluten, Œufs, Lait, Anhydride et Sulfites

BOEUF - ESTRAGON - CACAHUETE 16€

Croustillant d'Éfiloché de Joue de Bœuf confite au Vin Rouge, Echalotes confites à l'Estragon, Crème à l'estragon et Cacahuètes torréfiées

Allergènes : Gluten, Œufs, Lait, Anhydride et Sulfites

LOTTE - PETIT POIS - FRAMBOISE 18€

Carpaccio de Lotte, Purée de Petits Pois à la Menthe et Framboise

Allergènes : Poisson, Lait, Anhydride et Sulfites

SUGGESTION "ARDOISE"



NOS PLATS



BOEUF - ASPERGES - RISOTTO 34€

Filet de Bœuf Charolais (Origine France), Asperges vertes, Huile verte, Risotto à l'asperge et Jus de Bœuf au Curry vert

Allergènes : Lait, Anhydride et Sulfites

LIEU JAUNE - LÉGUMES - THYM 28€

Lieu Jaune poêlé au Beurre d'ail, Thym frais, Lard fumé, Légumes de saison cuits en embeurrée de Thym

Allergènes : Poisson, Lait, Anhydride et Sulfites

CANETTE - CÉLERI - OIGNON NOUVEAU 28€

Filet de Canette Mariné Gingembre - Citronnelle, Déclinaison autour du Céleri, Oignons Nouveaux Grillés, Sauce Pralinée et Condiment aux fruits

Allergènes : Lait, Fruits à Coque, Anhydride et Sulfites

CHOU FLEUR - ÉPICES - YAOURT 21€

Choux Fleur Rôti aux Epices, Sauce Yaourt - Herbes, Fleurs, mix de graines, Salade Mesclun

Allergènes : Lait, Fruits à Coque, Moutarde Anhydride et Sulfites

SUGGESTION "ARDOISE"



NOS DESSERTS



FRAISE - CHOCOLAT BLANC - MADELEINE 11€

Entremet Fraise, Chocolat Blanc, Insert fraise, Biscuit Madeleine, Gel fraise

Allergènes : Gluten, Œuf, Lait, Lupin

VANILLE - CAMEL - POMME 11€

Millefeuille, Crème Vanille, Caramel au Beurre Salé, Gel Pomme Verte

Allergènes : Gluten, Œuf, Lait, Lupin, Fruits à Coque

ANANAS - VANILLE - CITRON 10€

Ananas confit au Miel, Crèmeux vanille, Crumble citron et Poivre Timut

Allergène : Gluten, Œuf, Lait, Lupin, Fruits à Coque

FINANCIER - PRALINE - PASSION 10€

Biscuit Financier aux Pralines, Mousse Passion et coulis Passion

Allergènes Gluten, Œuf, Lait, Lupin, Fruits à Coque

SUGGESTION "ARDOISE"

ASSORTIMENT DE FROMAGES RÉGIONAUX 13€



MENU JOUR



ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR 27€

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR 27€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR 34€

MENU ENFANT 13€

Filet de poulet *ou* poisson du moment *ou* risotto de crozets
avec frites maison *ou* légumes

Une boule de glace *ou* un moelleux au chocolat

Un sirop à l'eau

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais.



NOS BOISSONS CHAUDES



NOTRE TORREFACTEUR

Expresso	2,5€
Déca	2,5€
Ristretto	4€
Double Espresso	3€
Café allongé	3€
Déca allongé	3€
Capuccino	4,5€
Grand Crème	4,5€
Frapuccino	4,5€
Latte Macchiato	4,5€
Noisette	3€
Déca Noisette	3€
Allongé crème	3,5€

NOS CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat chaud Monbana BIO	4€
----------------------------	----

NOS INFUSIONS

3,5€

Camomille Fleur d'oranger
Verveine orange menthe BIO

NOS THÉS

3,5€

Breakfast Tea BIO
Earl Grey BIO
Golden Darjeeling BIO
Thé Détox Brésil BIO
Thé Détox Sud Afrique BIO
Thé Vert à la menthe
Sencha Yama Bio



NOS BOISSONS

NOS CHAMPAGNES	37,5cl	75cl	NOS BIÈRES EN PRESSION	25cl	50cl	
Champagne Tsarine		49€	Heineken	4,5€	8€	
Champagne Laurent Perrier Brut	39€	56€	Picon Bière	5€	9€	
Champagne Laurent Perrier Millesimé 2012		99€	Panaché	5,5€	9€	
La Cuvée 75cl AMBIANT		99€	Monaco	5,5€	9€	
NOS APERITIFS			NOS BIÈRES EN BOUTEILLE		33cl	
Ricard 2cl		5€	Chouffe		6,5€	
Pastis 51 2cl		5€	Heineken 0.0 (sans alcool)		5,5€	
Suze		6€	Desperados		6€	
Martini Blanc, Martini Rouge 6cl		6€	Ours Aix Riviera		7,5€	
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl		6€	Ours Rousse IPA		7,5€	
Porto Graham's 10 Tawny		7€	Ours verveine		7,5€	
Campari 6cl		6€	NOTRE CIDRE			
Saint Raphaël ambré 6cl		8€	Cidre Sassy Bio		6€	
Kir au vin blanc 12cl		8€	NOS NECTARS & JUS DE FRUITS			
Kir au Crémant de Savoie 12cl		11€	GRANINI 25CL		4,5€	
Kir Royal au Champagne 12cl		13€	Jus d'orange, jus de tomate, jus de pomme, jus d'ananas, jus de fraise, jus d'abricot, Jus de pamplemousse, Jus Fraise			
Coupe de Champagne Tsarine 12cl		12€	NOS JUS PRÉSSÉS FRAIS			
Coupe de Crémant - Tradition 12cl		10€	Orange 20cl		5€	
Crème : Cassis Cartron 19°			Citron 8cl			
NOS SODAS		4,5€	Jus d'Orange Tucano			
Coca Cola / Coca Cola Zéro / Coca Cola Cherry			NOS EAUX MINÉRALES	50cl	75cl	1L
Perrier			Vittel	4€		5,5€
Fuze Tea Pêche			San Pellegrino	4€		5,5€
Orangina			Diabolo 25cl			4,5€
Schweppes Agrum 25cl			<i>Supplément Sirop Monin : 1,5€ :</i> <i>Grenadine, citron, menthe, cerise, pêche</i>			
Schweppes Tonic			NOS DIGESTIFS			4cl
Sprite 25cl			COGNAC			
Fanta			Hennessy VS			12€
Aix Riviera Limonade			Hennessy XO			18€
NOS BOISSONS FAITES MAISON			ARMAGNAC - CALVADOS			
Thé glacé 40cl		6€	Château de Laubade Hors d'âge			9€
Mona Pomme pétillant		6€	Château de Laubade VSOP			9€
Nona Citron vert			Calvados Drouin			9€
NOS RHUMS		4cl	EAUX DE VIE			
Zaccapa		13€	Poire Williams / Mirabelle			9€
Rhum Havana Club 3 ans/7 ans		7€ / 8€	Framboise sauvage			9€
Diplomatico Exclusiva Réserve		8€	NOS CHARTREUSES			
Don Papa Baroko		8€	Chartreuse verte			8€
Kraken		13€	Chartreuse MOF			10€
NOS VODKAS		4cl	Chartreuse jaune			8€
Smirnoff		6€	Chartreuse Elixir			11€
Vodka Absolut		7€	NOS GIN			4cl
Grey Goose		10€	Gin Generous Organic			7€
NOS WHISKIES		4cl	Gin Gibson			6€
Bulleit Rye		8,5€	Monkey 47 50cl Gin			10€
Bulleit Bourbon		8,5€				
Chivas Regal 12 ans		11€				
Jack Daniel's		8,5€				
J&B rare		7€				
Jameson		7€				
Lagavulin 16 ans		13€				
Hai Club Clubman		8,5€				
Aberlour 10 ans		9€				
Nikka from the barrel		9€				
NOS LIQUEURS		4cl				
Amaretto DISARONNO		7€				
Génépi de lahaut		7€				
Jagermeister		9€				
Cointreau		7€				
Get 27		7€				
Get 31		7€				
Bailey's		8€				
Bénédictine DOM		13€				
Limoncello IDLE		7€				
Mandarinello		7€				



NOS COCKTAILS

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

Saphir	13€
Mistral Gin, liqueur de rose, sirop d'orgeat, jus de citron vert, jus de gingembre	
Kraken d'Or	11€
Kraken, miel, sirop de vanille, jus d'abricot	
Hugo	10€
St Germain, Prosecco, perrier, menthe	
Spice	12€
Rhum arrangé maison, purée passion, vanille épicée, jus d'abricot	
Marron Chaud	12€
Whisky infusion noisette maison, crème de marron, amaretto, bailey's	
Cocktail du Moment	13€

NOS MOCKTAILS

Virgin Mojito	10€
Menthe verte, citron vert, jus de pomme, Perrier	
Passion	10€
Purée de passion, coco, mangue, jus de citron jaune, jus d'ananas	
Ocimum	11€
Sirop de framboise, basilic, citron vert, Schweppes tonic hibiscus	

NOS MOJITOS

Mojito Classique	12€
Rhum arrangé maison, citron vert, cassonade, menthe, perrier	
Mojito Génépi	13€
Génépi, citron verte, cassonade, menthe, perrier, angostura	

NOS SPRITZ

Spritz Classique	10€
Apérol, Prosecco, eau pétillante	
Spritz Savoyard	11€
Apérol, Crémant de Savoie blanc de blanc, perrier	

NOTRE COCKTAIL DU MOMENT

Votre cocktail préféré n'est pas sur la carte ?
Demandez-le à notre barman



NOS VINS

NOS VINS

BLANCS

	15cl	75cl
Viognier Saint Guilhem	7€	24€
♥ Grave blanc Château de Vimont	8€	40€
Château de Fontenay - Sauvignon	7€	36€
Cave de Beblenheim - Pinot gris	8€	42€
Le Petit Gascoun	6€	24€
Les desses Muettes - Chardonnay	7€	24€

ROSÉ

Equus Clara	7€	24€
-------------	----	-----

ROUGES

Saint Guilhem terre de Larzac	7€	26€
Côte du Rhône Chapitre	6€	24€
♥ Givry rouge sous la Roche	10€	45€
Faugères Château fardel Laurens	7€	38€
Pezenas Clos moulins	9€	45€

BLANCS DE SAVOIE

AOP Savoie Roussette cru Marestel Terre Natale	8€	38€
Chignin Bergeron Domaine Ravier	8€	36€

ROUGES DE SAVOIE

Mondeuse ARBIN Vieilles Vignes - Maison Cavallé	7€	36€
---	----	-----

CRÉMANTS DE SAVOIE

Méthode traditionnelle blanc de blanc - Domaine St Romain		36€
Mousseux Demi sec Rosé - Domaine St Romain		32€

GRANDS VINS MERCURE

Grands Vins Mercure

Sélection de crus issus d'AOP prestigieuses à des prix justes.
Pour en savoir plus, scannez ce QR Code



BLANCS

	15cl	75cl
AOP Chablis - Domaine Laroche Essence des climats	11€	48€
Menetou Salon - Joseph Mellot La Bardine		40€
Pernand Vergelesses - Maison Champy		56€

ROUGES

Pernand Vergelesses 1er cru - Maison Champy		70€
Pessac Leognan Château-Haut-Bergey		62€
Saint Amour BIO - Comtesse de Vazeilles - Château des Bachelards		58€
Croze hermitage - Domaine des Combats	11€	50€
St Emillion Grand Cru - Tour de Capet	11€	52€

L'origine de nos viandes est affichée au sein de ce restaurant

The origin of our meat is displayed in the restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%

The weight indicated is before cooking and can vary by more or less 10%

AB Produits issus de l'agriculture biologique,

AB-labelled organic produce.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse can be dangerous for your health - drink responsibly.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Allergenic products : details are available at the entrance

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée.

à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables.

Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality..

Votre verre ou carafe d'eau est gratuite sur demande

Your glass or carafe of water is free on request

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Prices in Euros - Incl. Tax

