

L'Ardoise du Chef

En duo : 21€ / En trio : 25€

Petite salade César

Salade romaine, blancs de volaille panés aux graines, tomates cerises, sauce César, anchois, Grana Padano et croûtons

Ou

Bruschetta

Bruschetta aux légumes marinés, oeuf poché

OU

Suggestion du Chef (ardoise)



Suggestion de la Terre (ardoise) / Plat seul 17€

OU

Suggestion de la Mer ou Veggie (ardoise) / Plat seul 17€



Salade de fruits et tuile verveine

OU

Tarte tatin à la Bretonne

Pommes confites, sablé, glace palet breton de chez Glaces des Alpes, caramel beurre salé

OU

Suggestion du Chef (ardoise)



Suggestion d'Accords Mets et Vins



Les Entrées

La salade de Jules

S : 9,50€ / XL : 16,50€

Salade romaine, blancs de volaille panés aux graines, tomates cerises, sauce César, anchois, Grana Padano et croûtons

Chablis Saint-Martin Blanc, Beaujolais "Moulin à vent" Rouge

Le gravlax en Provence

9,50€

Saumon gravlax et sa gaufre provençale, tomates rondelles, mozzarella pesto

Chablis Saint-Martin Blanc

Tapas... ou t'as pas ?

16€

Planche de charcuterie, tapenade de poivrons rouges, tapenade d'olives et tomates séchées, toast

Beaujolais "Moulin à vent" Rouge, Alsace Aop 2023 "Gewurztraminer Réserve" Rouge

La Normande

S : 9.50€ / XL : 16.50€

Salade Normande : camembert pané, pickles oignons rouges et carottes, lard grillé, tomates, pomme de terre

Chablis Saint Martin Blanc, Mercurey Louis Jadot Rouge

L'italienne

9.50€

Bruschetta aux légumes marinés, oeuf poché

Esquisse cote de Provence Rosé, Chablis Saint Martin Blanc, Côte du Rhône Rouge

Gluten Crustacés Oeufs Poissons Soja Lait Fruits à coque Céleri Moutarde Graine de sésame Anhydride et sulfite

Carafe d'eau gratuite sur demande

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.


TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC

Les Plats

La Dorade craquante

Filet de Dorade en écailles d'amandes, huile d'aneth et poêlée de légumes printanière

  Viognier Igp Pays d'Oc Blanc, Beaujolais "Moulin à vent" Rouge

21,50€ 

La Volaille en Italie

Milanaise de Volaille, crème mozzarella gratinée et linguine


  Viognier Igp Pays d'Oc Blanc, Mercurey Louis Jadot Rouge

16.50€ 

Beef & Pepper

Pavé de boeuf, sauce au poivre et frites maison

  Côtes du Rhône Rouge, Croze hermitage Rouge

22.50€ 

Donald tout en douceur


Magret grillé sauce Porto et purée de patates douces

  Croze hermitage Rouge

22,50€ 

Le burger signature

Steak, galette de pomme de terre, sauce moutarde miel, confit d'oignons rouges, cheddar

  Esquisse cote de Provence Rosé, Côte du Rhône Rouge

19.90€ 

La recette rebelle du Chef ^{BONS} & ^{VIVANTS}

Boule de courgette farcie de gnocchis, crémeux de courgette, beignets de courgette, chips parmesan et tomates séchées

  Viognier Igp Pays d'Oc Blanc, Mercurey Louis Jadot Rouge, San Pieru Rosé

16,90€ 

Le burger veggie

Galette de légumes, galette de pommes de terre, sauce moutarde miel, confit d'oignons rouges, cheddar

  Viognier Igp Pays d'Oc Blanc, Mercurey Louis Jadot Rouge, San Pieru Rosé

19.90€

Gluten  Crustacés  Oeufs  Poissons  Soja  Lait  Fruits à coque  Céleri  Moutarde  Graine de sésame  Anhydride et sulfite 

Carafe d'eau gratuite sur demande


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

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%. AB Produits issus de l'agriculture biologique.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC


Les Desserts

Profitez-en

9,50€ 


Profiterole gourmand : choux, glace vanille, glace nuty (pâte de noisette Romaine et chocolat), glace spéculos, sauce chocolat, caramel et chantilly

Fruits en folie

7.00€ 

Salade de fruits et tuile verveine

Doux soeurs

7,50€ 

Tarte tatin à la Bretonne : pomme confite, sablé, glace palet breton, caramel beurre salé

Un nuage blanc

6,50€

Fromage blanc

Brûlée mais pas cramée

7.50€ 

Crème brûlée à la vanille

50 nuances de fromages












9.00€

Ardoise de fromages

Café & cie

9,50€ 

Café gourmand

Gluten  Crustacés  Oeufs  Poissons  Soja  Lait  Fruits à coque  Céleri  Moutarde  Graine de sésame  Anhydride et sulfite 
Toutes nos glaces proviennent de Glaces des Alpes, reconnues pour leur qualité artisanale.

Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Tous nos prix sont en Euros et TTC

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

Les Glaces

Dame blanche  8.50€
Trois boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Dame Nutella   8,50€
Trois boules vanille, nutella, chantilly

Chocolat liégeois  8,50€
Trois boules chocolat, chocolat chaud, chantilly

Café liégeois   8.50€
Trois boules café, amandes, chantilly

Fruits rouges  8.50€
Sorbet fraise framboise coulis et chantilly


GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Fruits à coque  Lactose 

*Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Tous nos prix sont en Euros et TTC
Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.*

La Carte des Vins

Dans notre carte des vins, vous retrouverez différentes sélections :

LA SELECTION GRANDS VINS

Des grands classiques à prix justes pour une expérience unique et un plaisir à partager !

LA SELECTION REBELLE

Une sélection originale et audacieuse, qui réinvente le plaisir de la dégustation et éveillera tous vos sens.

LES PEPITES

Découvrez les trésors cachés de nos vigneron à travers une sélection de leurs plus belles cuvées.



Ce pictogramme signifie que la sélection a été imaginée par Fabrice Sommier, MOF en Sommelierie, pour Mercure

Les Rosés

Nos Pépites



15cl



75cl

Esquisse Aop 2025 Côtes de Provence Cépage Grenache,
Cinsault, Syrah 6,50€ 27,00€



San Pieru Igp 2024 Ile de Beauté Cépage Grenache,
Sciaccarellu 7,50€ 33,00€

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

Les Rouges



Les Grands Vins



-  Côtes-Rôties Aop 2023 "Les Rochins" Domaine Bonnefond
Cépage 100% Syrah 89,00€
-  Saint Emilion Grand Cru Aoc 2021 "Château Capet Guillier"
Antoine Moueix Cépage 60% Cabernet, 40% Cabernet Franc 59,00€


La sélection Rebelle



-  IGP Cité de Carcassonne 2023 "Cuvée Signature" Cépage
30% Cabernet Franc, 70% Merlot 6,00€ 25,00€
-  Grands Jardins "Les grands thés à la manière du vin" 2022
Cuvée Meung Bokeo* 37,00€
- *Cette boisson est non alcoolisée

Nos pépites



-  Côtes du Rhône Aop 2024 Ogier Cépage Carignan, Cinsault,
Grenache, Syrah 6,50€ 27,00€
- Crozes-Hermitage Aoc 2024 Vallée du Rhône Laurent Combiér
Cépage 100% Syrah 8,00€ 22,00€ 38,00€
- Mercurey Aoc 2023 Louis Jadot Bourgogne Cépage Pinot Noir 8,50€ 42,00€
-  Beaujolais Aoc 2022 "Moulin à vent" Domaine des Nugues
Cépage 100% Gamay noir à jus blanc 8,00€ 39,00€



AB Produits issus de l'agriculture biologique

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

Les Blancs

Les Grands Vins



Chassagne-Montrachet Aop 2022 "En Pimont" Au Pied Du Mont
Chauve Cépage 100% Chardonnay 89,00€



Châteauneuf-du-Pape Aoc 2024 L'Oratoire des Papes Cépage
Clairette, Roussanne, Grenache, Bourboulenc et Picpoul 59,00€

Nos Pépites



Joy Igp 2024 Côtes de Gascogne Cépage Manseng 6,50€ 29,00€

Viognier Igp Pays d'Oc 2025 Cépage 100% Viognier 7,00€ 32,00€

Lucidus Igp 2022 Collines Rhodaniennes maison Chapoutier
Cépage 100% Viognier 47,00€



Chablis Aoc 2024 Saint-Martin Domaine Laroche Cépage
100% Chardonnay 9,00€ 38,00€



Alsace Aop 2023 "Gewurztraminer Réserve" Domaine Jean-
Baptiste Adam Cépage 100% Gewurztraminer 8,00€ 35,00€



AB Produits issus de l'agriculture biologique

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

A siroter chaud - sipping hot

Espresso, décaféiné 2.70€

Café allongé 3.00€

Chocolat Monbana bio 4.00€

Cappuccino 4.50€

Double Espresso 5.00€

Thé Palais des Thé : Breakfast tea bio, earl grey, earl grey queen blend bio, golden darjeeling bio, sencha yama bio, thé detox brésil bio, thé vert menthe bio, menthe glaciale, thé du hammam, vive le thé 4.00€

Infusion Palais des thés : verveine orange menthe bio, tilleul camomille oranger bio, infusion fruitée Détox Scandinave bio 4.00€

Bières - Beers

Pression 25cl 50cl

Heineken 4.50€ 8.00€

Affligem / Picon 5.00€ 8.50€

Heineken 0° 4,00€

Cidre bio Appie 6.00€

Bière bouteilles 33cl : Leffe, desperados, 1664, chouffe cherry, Pelfort brune, hoegaarden blanche, corona 6.50€

Notre sélection brasserie George 33cl : More is Better Ambrée,

, Munica Brune, Neipa, Silky Weiss Blanche 6.50€

Bière Marius Tropical IPA (bière locale) 6.50€

IPA Lagunitas 7.00€

Champagnes

Tsarine brut cuvée premium à la coupe 9.00€

Tsarine brut Cuvée Premium 75cl 52.00€

Laurent Perrier brut la cuvée 75cl 76.00€

Eaux minérales – Mineral water

Vittel, San Pellegrino, Perrier 50cl : 3.60€ 1L : 4.60€

Cocktails

Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe 9.50€

Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine 9.50€

Cocktails Cockorico

Sex on the beach : Vodka, jus d'ananas cranberry liqueur de fruits rouge 9.50€

South Beach : Rhum, jus fruits de la passion et orange 9.50€

Vins pots Lyonnais – Wine Lyon's jar

Rouge Côte du Rhône AOP

Blanc Mâcon AOC

Rosé Provence AOP

Apéritifs - Aperitifs	5.00€
Ricard, Pastis 51 3cl / Porto rouge ou blanc Sandeman, Graham's 19° 4cl	
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry), Campari, Suze 4cl, St Raphael	6.00€
Quina Ambre 16°	6.50€
Kir, communard : crème de Bourgogne Cartron 19° cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	7.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	8.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	9.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	
	8.00€
Whiskies (4cl) – Whiskies	8.50€
J&B rare, Ballantine's finest, Jameson	11.00€
Haig Clubman 40°, Jack Daniel's, Bourbon Four Roses	
Chivas Regal 12ans, Bulleit Rye Bourbon 45°	12.50€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Aberlour 10ans Forest reserve, Knockando 12ans, Talisker	15.00€
Oban 14ans	
	2.50€
A siroter frais – Sipping cold	3.60€
Sirop Monin : fraise, citron, menthe, anis, pêche, Orgeat, grenadine	
Perrier 33cl	4.00€
Fanta orange, Sprite 33cl, Fuzetea pêche 25cl, Coca cola, zéro,	4.00€
Cherry 33cl, Schweppes indian tonic/agrumes 25cl, Orangina 25cl	
Mona citron vert bio/pomme pétillant bio 33cl	4.50€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate, Pamplemousse, ananas	
	6.50€
Spiritueux et Alcool (4cl) - digestifs, Alcool	7.00€
Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Cartron, Liqueur de Banane Pisang	7.50€
Gin Gibson's, Rhum Bacardi, Liqueur de café Kahlua	
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	8.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum Blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff,	9.00€
<u>Tequila Olmeca Blanco</u>	9.50€
Calvados Drouin	
Generous Gin Organic 44°, Gin Bombay Sapphire	
Grand Marnier, eau de vie Cartron (Framboise, Mirabelle ou Poire William), Armagnac	
Laubade VSOP, Cognac Hennessy VS 40°, Vodka Aboslut, Tequila Olmeca Blanco	10.00€
Rhum Don Papa Ambré	11.50€
Rhum Diplomatico	12.50€
Gin Monkey 47°, Téquila Patron Silver	13.50€
Cognac Hennessy XO	25.50€