Le Café-Epicerie

Les Incontournables

Sous forme de verrines

- Saumon d'Ecosse, fumé maison, crème légère citronnée — 12 €
  Scottish Smoked salmon home made with lemon cream
- Foie gras de canard au poivre de Penja — 15 €
  Duck Foie Gras with Penja pepper
- Terrine de saison et champignons de cueillette — 9 €
  Season's Terrine with mushrooms
- Velouté de légumes de saison — 9 €
  Seasonal vegetables soup

L'Epicerie

Toute notre gamme épicerie est accompagnée
d'une salade de jeunes pousses au vinaigre balsamique

- Le saladier de l'Epicerie — 10 €
  Seasonal salad
- Salade de Parmigiano Reggiano 24 mois — 10 €
  Salad of Parmigiano Reggiano
- Sardines "Ramon Peña" — 12 €
  Sardines in oil "Ramon Peña"
- Ardoise de jambon, Serrano Gran Reserva — 15 €
  Selection of jam "Serrano Gran Reserva"
- Ardoise de jambon, Cecina de Leon — 20 €
  Selection of jam "Cecina from Leon" (Spanish Beef Ham)
- Ardoise de charcuterie — 12 €
  A selection of cold, cooked, cured slices meats

La tradition Lyonnaise

- Le pâté en croûte à la Lyonnaise — 12 €
  Home made "Pâté en croûte" à la Lyonnnaise
- Le douzaine d'escargots du « Pays du Mont-Blanc » — 12 €
  The dozen escargots from "Mont-Blanc"
- Andouillette Bobosse (à la ficelle) — 17 €
  Cooked sausage made with chitterlings
- Quenelle de brochet, sauce Nantua — 21 €
  Pike mousse with Nantua sauce
- La cervelle de canut — 6 €
  White cheese with herbs
- Poire à la Beaujolaise — 8 €
  Pear poached in red wine syrup

Prix nets, service compris

Les Accompagnements

- Cocotte du jardinier 8 €
  Selon le panier du marché, le chef vous propose un assortiment de légumes frais.
  Assorted season vegetables
- Purée de pommes de terre à l'huile d'olive 5 €
  Mashed potatoes with olive oil
- Purée de pommes de terre à la truffe noire 15 €
  Mashed potatoes with black truffles

Nos plats

Tous nos plats sont accompagnés d'une
Purée de pommes de terre maison à l'huile d'olive

- Pièce de bœuf Simmental 25 €
  Piece of Simmental beef with mashed potatoes
- Carré de cochon fermier du Limousin 22 €
  Rack of free range pork "Limousin", with mashed potatoes
- Carré d'agneau rôti au romarin 24 €
  Roasted rack of lamb with rosemary, mashed potatoes
- Cabillaud, sel gris aux herbes aromatiques 21 €
  Cod, gray salt with herbs
- Thon rouge grillé aux sésames 23 €
  Grilled tuna fish with sesam seeds

Les Fromages

Sélection Hervé Mons, maître fromager affineur

- Ardoise de fromages affinés 8 €
  Selection of cheeses
- Saint-Marcellin 6 €
  Saint-Marcellin cheese

Les Douceurs

Sous forme de verrines

- Tarte aux fruits maison 8 €
  Home made fruits tart
- Mousse au chocolat, noisette 8 €
  Chocolate mousse with hazelnuts
- Pot de crème pistache, ganache chocolat 8 €
  Pistachio Cream with a dark chocolate cover
- Tiramisu à la confiture de framboises 8 €
  Tiramisu with a raspberry jam

Prix nets, service compris

Sélection du Café-Epicerie

		Mill	*75 cl*

Notre propriété du Lubéron – Famille Sibuet

Domaine de Marie, rouge	2009	28 €
Vin de pays du Vaucluse, Dom. De Marie, Viognier	2010	28 €
Lubéron, Domaine de Marie, Cuvée LE	2007	55 €
Lubéron, Domaine de Marie, Cuvée N°1	2005	45 €

CARTE DES VINS

Les Vins blancs

Condrieu, Boissonnet	2010	55 €
Sancerre, les Boucauds, Claude Riffault	2010	35 €
Chablis, Vieilles Vignes, La Chablisienne	2008	40 €
Côtes du Rhône, Les Abeilles, J.L. Colombo	2010	32 €
Crozes-Hermitage, Les Gravières, J.L. Colombo	2010	40 €
Saint-Véran, En Crèches, J&N Saumaize	2009	45 €
Viré-Clessé, Clos du Chapitre	2009	35 €
Condrieu, Les Terrasses du Palat, F. Villard	2008	75 €
Menetou-Salon, Château de Maupas	2010	34 €
Champagne Brut, Grand Cru, Lallier		75 €
Pouilly-Fuissé, Château Lavernette	2009	48 €

Les Vins rouges

Bourgogne, Pinot Noir, Bernard Moreau	2009	38 €
Givry, La Ferté, Baron Thénard	2009	45 €
Chassagne-Montrachet, Marc-Antonin Blain	2009	48 €
Crozes Hermitage, Les Pontaix, Fayolle	2010	40 €
Côtes du Rhône, Les Abeilles, J.L Colombo	2010	32 €
Coteaux du Lyonnais		25 €
Côte Rôtie, Pierre Gaillard	2009	90 €
Mercurey 1er Cru, Clos L'Evêque, Dom. Gouffier	2008	55 €
Saumur-Champigny, Tuffes, Château du Hureau	2008	35 €
Saint Estèphe, Château Petit-Bocq	2007	55 €
Margaux, Moulin d'Angludet	2005	70 €
Saint Joseph, Les Silices, Coursodon	2009	55 €

Eaux Minérales

Evian	50 cl	3 €	Evian	100 cl	5 €
Badoit	50 cl	3 €	Badoit	100 cl	5 €

Prix nets, service compris

La Vente à Emporter

	Mill	*75 cl*

Les vins blancs

Condrieu, Boissonnet	2010	36 €
Sancerre, les Boucauds, Claude Riffault	2010	20 €
Chablis, Vieilles Vignes, La Chablisienne	2008	22 €
Viré-Clessé, Clos du Chapitre	2009	19 €
Côtes du Rhône, Les Abeilles, J.L. Colombo	2010	12 €

Les vins rouges

Givry, Domaine de la Ferté	2009	24 €
Coteaux du Lyonnais		11 €
Chassagne-Montrachet, Marc-Antonin Blain	2009	28 €
Crozes-Hermitage, Les Pontaix, Domaine Fayolle	2010	22 €
Côtes du Rhône, Les Abeilles, J.L. Colombo	2010	12 €

Notre propriété du Lubéron

Lubéron, Domaine de Marie, rouge	2009	14 €
VDP du Vaucluse, Domaine de Marie, Viognier	2010	14 €
Lubéron, Domaine de Marie, Cuvée LE	2007	33 €
Lubéron, Domaine de Marie, Cuvée N°1	2005	22 €

Les huiles et Vinaigres de l'Huilerie Beaujolaise

Huile vierge de noisettes, 50cl	16 €
Huile vierge de noix, 50cl	12 €
Huile vierge de sésame toasté, 50cl	12 €
Huile d'olive extra vierge « Columela », 100cl	12 €
Vinaigre balsamique de Modène, 50cl	19 €

L'Epicerie de « Ramon Peña »

Sardines à l'huile, 110g	7 €
Ventrèche de thon, 110g	8 €
Escargots du « Pays du Mont-Blanc », 245g	16 €