MENU Côté Sud

Sélection de Bières

BIÈRES LOCALES Blonde – 33cl	9 €
HOEGAARDEN Blanche - 33cl	8 €
LIEFMANS Fruitesse- 25cl	8 €
HEINEKEN Blonde - 33cl	7 €

Sélection de Cocktails – Alcool

En collaboration avec la Maison Cockorico

PORN STAR — 16 €
Vodka / Fruit de la Passion / Vanille

BLONDE B — 16 €
Vodka / Citron / Menthe / Vanille
Elixir végétal de Chartreuse

MOSCOW MULE — 16 €
Vodka / Jus Gingembre et Citron vert / Eau gazeuse

Nos Cocktails Maison

MOJITO — 16 €
Rhum Blanc / Menthe / Citron Vert / Sucre Roux

SPRITZ — 16 €
Apérol/ Crémant blanc de blancs / Perrier

Sélection de Champagnes

	12 cl	75 cl
CHAMPAGNE DUVAL-LEROY « SELECTION GB »	20 €	140 €
CHAMPAGNE ROSÉ, DEUTZ « Sakura »		180 €
Piscine de CHAMPAGNE (20cl) *Champagne avec beaucoup de glaçon*		35 €

BOISSONS

MENU Côté Sud

Sélection de Softs

Evian – Badoit - Châteldon - 75 cl	8 €
Coca-Cola – Coca-Cola Zéro - 33 cl	7 €
Fuze Tea - 33 cl	7 €
Orangina - 33 cl	7 €
Fever Tree Tonic Water - 33 cl	7 €
Jus de Fruits Patrick Font – 25cl	8 €
Pomme / Ananas / Tomate	
Nectar de Fruits Patrick Font – 25cl	8 €
Fruit de la passion / Framboise/ Abricot / Litchi	
Les Thés Glacés Patrick Font – 25cl	
Thé Noir, Gingembre-Citron	8 €
Thé Vert, Passion-Menthe	8 €
Thé Blanc, Hibiscus-Litchi	8 €

Sélection de Vins

	12 cl	75 cl
VINS BLANCS		
MACON-AZÉ « FLEUR D'AZENAY » G. BLANC 2022	9 €	38 €
SAINT-AUBIN 1er Cru "LES COMBES AU SUD" Domaine BERTRAND BACHELET 2020		70 €
VINS ROSÉS		
BANDOL Château de PIBARNON 2022	18 €	95 €
CÔTES-DE-PROVENCE « By Ott » Domaine OTT 2024	9 €	60 €
VINS ROUGES		
BEAUJOLAIS « TERRE D'AMOUR » GB & Gilles GELIN 2020	9 €	30 €
BOURGOGNE, Domaine LUCIEN LE MOINE 2018		85 €

BOISSONS

Prix taxes et service inclus

MENU Côté Sud

Du Lundi au Mardi
De 12h15 à 14h30

Le Melon

- Nature 15 €
- Avec du Jambon de Parme (Italie) 24 €

La Salade « Place du Marché »
Bouquet de Mesclun, Sucrine, Mimosa,
Tomates mi-confites et petit Chèvre du Mâconnais 18 €

Le **Pâté en croûte « Ancienne Auberge »,** (France)
Jus miroir à la Syrah 25 €

Pasta Fusili 20 €
Choisissez votre sauce et agrémentez vos pâtes selon vos envies

- Sauce Arrabbiata **OU** Pesto
- Crevettes « Black Tiger » +22 €
- Émincé de Volaille aux épices douces *(France)* +22 €

Cervelle des Canuts en Clin d'œil aux Lyonnais 12 €

L'assiette de **Fromages affinés** 12 €

Crème Caramel-Vanille
aux Œufs de la ferme de Cyril 14 €

Glaces et Sorbets du Moment 14 €

CARTE

MENU

Côté Sud

Du Mercredi au Dimanche
De 14h à 16h30

Sélection de **Charcuterie** des Salaisons
de Meillonnas 28 €

Le Melon

- Nature 15 €
- Avec du Jambon de Savoie (France) 24 €

Des **Tomates multicolores**
de variétés anciennes et une Mozzarella di Bufala
au Basilic Genovese 20 €

La Salade Caesar
Romaine, Petits croûtons, Parmesan, Noix de Cajou
et une vinaigrette Caesar

- Nature 16 €
- Avec Suprême de Volaille (France) 24 €
- Avec Salpicons de Homard 30 €

Fines tranches de Veau (France) façon
« Vitello Tonnato », condimentées de Poulpe grillé 26 €

Pasta alla « Georges Blanc » *(sans Gluten possible)*

- Arrabbiata 20 €
- Pesto 20 €
- Guanciale (Italie) 24 €

Crevettes « Black Tiger » en Tempura
aux Epices douces et Tom Yum 24 €

Accras de Morue fraîche, émulsion façon Tartare 24 €

Suprême de **Poulet de Bresse** (France)
rôti servi froid, Aigrelette Thym-Citron,
Frites Maison 32 €

Manchon de Poularde de Bresse,
Sauce BBQ au Bourbon 32 €

CARTE

MENU Côté Sud

Tout au long de la journée

« La Note Fromagère »

Sélection de Fromages de Fabien Picard	14 €
Fromage blanc à la Crème	12 €

« Les Desserts au Soleil »

Tarte briochée	14 €
Nage de Fruits, Jus rafraichi	14 €
Glaces et Sorbets du Moment	14 €

Prix taxes et service inclus

CARTE