

Le Garde Manger de Substrat

À partager... ou pas

Brioche vapeur comme un Bao, effiloché de porc laqué, crème d'ail, pickles, zaatar	10 €
Pleurotes poêlées, crème au poivre et agrumes kosho	10 €
Tempura chou-fleur de printemps, anchoïade et sésame	15 €
Escargots des Monts du Lyonnais, beurre blanc au whisky, petits légumes à l'ail des ours	15 €

Nos Plats

Poulpe grillé au beurre fumé, courgette jaune, sauce vierge carpe fumée et câpres, coulis tomate	21 €
Faux-filet de bœuf (<i>FR</i>) façon brisket polenta à la tome de brebis, salade d'herbes et fleurs, cacahuète	24 €
Poêlée de girolles et pommes de terre nouvelles, lardo bianco, poudre pain grillé, crème de bleu Koji	24 €

Frometons

Fromages du coin	10 €
------------------	------

Bec sucré

Crème montée à l'aiguille de sapin, cerises à l'élixir de Chartreuse, tuile au praliné	10 €
Glace pop corn, caramel au miso, mandarine fermentée, biscuit	10 €

Le Garde Manger de Substrat

Formules Garde Manger

Servi uniquement le soir, le samedi au déjeuner et les midis fériés.

3 plats

Au choix, par personne

39 €/pers.

5 plats surprises

Amuse-bouche + Entrée + 2 Plats + Dessert
omnivore ou végé

50 €

5 plats surprises avec les canons

Amuse-bouche + Entrée + 2 Plats + Dessert
omnivore ou végé
4 verres en accord

79 €

*Un couvert sans repas, accompagnant ou non honoré sera facturé 15€.
Nous ne proposons pas de menu enfant.*

**Pour plus de précisions sur les vins au verre, les millésimes,
n'hésitez pas à nous solliciter !**

*Merci de nous préciser vos allergies ou régime alimentaire particulier.
Notez que les plats peuvent contenir des traces d'allergènes.
La liste des allergènes est disponibles sur demande.*

Prix nets, taxes, service et eau Nordaq plate ou pétillante compris.



Apéritifs

Pastis Ricard 51 / 4cl	5€
Vermouth blanc rouge / 6cl	6€
Kir / 10cl	6€
Porto blanc rouge / 8cl	6€
Macvin du Jura AOC Guillaume Overnoy / 8cl	8€
Muscat de Rivesaltes AOC Vinocéros / 8cl	8€
Negróni / 10cl	9€
Gin Tonic / 20cl	9€
Spritz / 20cl	9€
Saké Les Larmes du Levant <i>L'Aube</i> / 8cl	10€

Bulles

10cl 33 cl 75 cl

Bières artisanales	6€
Cidre	
Antoine Marois <i>Renard</i>	35€
Champagne AOC	
Perceval Blanc de Blancs	10€ 80€
Montlouis-sur-Loire AOC	
Les Pierres Écrites <i>Brut Nature</i>	8€ 45€
Pétillant naturel rosé	
VDF Richard Rottiers <i>Manganèse</i>	6€ 33€

Sans alcool

25 cl

Sirop citron grenadine menthe orgeat pêche	3€
Yaute Cola BIO Les Brasseurs Savoyards	5€
Yaute Tonic BIO Les Brasseurs Savoyards	5€
Jus de fruit artisanal Patrick Font	
orange tomate mangue framboise	5€

Vin rosé

75 cl

Provence

Coteaux d'Aix-en-Provence AOC

Les Béates *Les Béatines*

30 €

Vins blancs

75 cl

Bourgogne

Montagny 1^{er} Cru AOC

Laurent Cognard

50 €

Mâcon-Verzé AOC

Nicolas Maillet

48 €

Mâcon-Villages AOC

Robert-Denogent *Les Sardines*

44 €

Pouilly-Fuissé AOC

Robert-Denogent *Les Croix*

62 €

Saint-Véran AOC

Robert-Denogent *Les Pommards*

54 €

Domaine des Crais *Vieilles Vignes*

42 €

Domaine des Crais *Aon*

52 €

Vin de France

La Soeur Cadette *Melon*

40 €

Vallée du Rhône

Condrieu AOC,

François Dumas

65 €

Saint-Joseph AOC

Dard et Ribo *Opateyres*

73 €

Hermitage AOC

Dard et Ribo

114 €

Vins blancs

50 cl

75 cl

Languedoc-Roussillon

Muscat de Rivesaltes AOC	44 €
Vinocéros	
Pays de l'Hérault IGP	
Le Champ des Barbiers Terre Froide	46 €
Ugo Lestelle Cuvée B	35 €
Vin de France	
Domaine Ribiera Les Canilles	34 €

Vallée de la Loire

Anjou AOC	
Les Terres Blanches Le Clos Bel Air	53 €
Coteaux du Layon AOC	
Clos de l'Élu 1er Cru Chaume	59 €
Vin de France	
Les Terres Blanches Blet Tendre	35 €
Clos de l'Élu Ephata	77 €

Alsace

Alsace AOC	
Gewurztraminer Domaine Bader	34 €
Sylvaner Bernard et Arthur Born Indigène	41 €
Vin de France	
Domaine Einhart Colline des Anciens	40 €

*Pour plus de précisions sur les vins au verre
ou les millésimes, n'hésitez pas à nous solliciter !*

Vins blancs

75 cl

Jura / Savoie / Bugey

Côtes du Jura AOC

Les Bottes Rouges *Face B* **49€**

Roussette de Savoie AOC

Les Mangeux d'Pierre Berlance **39€**

Thierry Tissot **32€**

Vin de Savoie AOC

Marie et Florian Curtet *Tonnerre de Grès* **52€**

Coteaux de l'Ain IGP

Thierry Tissot *Jacquère* **29€**

Vin de France

Les Bottes Rouges *Castor* **63€**

Corse

Vin de France

Antoine Arena *Bianco Gentile* **63€**

Monde

Espagne

Vega Aixalà *Emma, Garnatxa Blanca* **47€**

Moraza *Las Tasugueras* **46€**

Italie

Fiano Campania IGT **46€**

Pierluigi Zampaglione *Don Chisciotte* **46€**

Portugal

Vinho Verde DOC

Vinibio *Mica* **31€**

Aphros Wine *Phaunus Amphora Loureiro* **49€**

Vins rouges

75 cl

Beaujolais

Beaujolais Villages AOC	
Louis-Clément David-Beaupère Cuvée Chauvet	37 €
Domaine des Chopins Le Désert	33 €
Côte-de-Brouilly AOC	
Léonis RC n°2	38 €
Brouilly AOC	
Léonis Brulius	34 €
Régnié AOC	
Léonis Buissonnante	33 €
Beaujolais Lantigné AOC	
L'Épicurieux GamayLeon	37 €
Fleurie AOC	
Guy Breton	46 €
Juliénas AOC	
Louis-Clément David-Beaupère Vayolette	50 €
Beaujolais Leynes AOC	
Domaine des Crais Cuvée Madame	30 €
Domaine des Crais Cuvée Gargantua	34 €
Vin de France	
Léonis Léonis	40 €

Bourgogne

Bourgogne AOC	
La Cadette Champs Cadet	59 €
Coteaux Bourguignons AOC	
Domaine des Rouges-Queues	45 €

Vins rouges

75 cl

Provence

Alpilles IGP

Mas de Bret 70 €

Vin de France

Henri Milan Le Vallon 51 €

Languedoc-Roussillon

Vin de France

Sébastien Chatillon x Vin des Potes Le Plan 43 €

Mas Foulaquier Violetta 33 €

Domaine Ribiera Amassa 29 €

Domaine Ribiera La Vista 34 €

Ugo Lestelle Ptit Bonhomme 36 €

Vinocéros Wild n°6 37 €

Berry-Althoff Syrault 27 €

Vallée du Rhône

Saint-Joseph AOC

Verzier Empreinte 49 €

Verzier Madone 65 €

François Dumas 60 €

Hermitage AOC

Dard et Ribo 103 €

Crozes-Hermitage AOC

Dard et Ribo C'est le Printemps 46 €

Cairanne AOC

Le Clos des Mourres Adessias 56 €

Vin de France

T. Capellaro x E. Seignovert Ombre et Lumière 41 €

Erwan Masse Parenthèse 37 €

Vins rouges

75 cl

Vallée de la Loire

Vin de France

Les Pierres Écrites *Dilemme*

37 €

Alsace

Vin de France

Domaine Einhart *Pinot Noir*

40 €

Bernard et Arthur Bohn *Le Coup de Jus*

41 €

Jura / Savoie

Arbois AOC

Les Bottes Rouges *La Pépée*

56 €

Côtes du Jura AOC

Les Bottes Rouges *Boomerang*

56 €

Vin de Savoie AOC

Marie et Florian Curtet *La Glisse*

43 €

Marie et Florian Curtet *Frisson des Cîmes*

45 €

Monde

Espagne

Celler Jordi Llorens *Blankaforti*

36 €

Celler Jordi Llorens *Etikete*

38 €

Vega Aixalà *Emma Garnatxa Carinyena*

52 €

Portugal

Aphros Wine *Phaunus Amphora Palhete*

49 €

Digestifs

4 cl

Cognac Bourgoin <i>Verseau</i>	10€
Eau-de-vie	
La Bigarde <i>Coeur de Cuivre</i>	10€
Syrah Laurent Cazottes x Vin des Potes <i>Eau si rare</i>	11€
Poire Colombier	8€
Gin Distillerie de Lyon	10€
Génépi Pères Chartreux <i>Abrupt</i>	8€
Chartreuse Pères Chartreux	
<i>Liqueur du 9ème Centenaire</i>	10€
<i>VEP Verte VEP Jaune</i>	14€
Rhum Blanc Distillerie de Lyon	13€
Whisky	
Monkey Shoulder	8€
Distillerie du Vercors <i>Séquoia</i>	10€
Aberlour <i>Casg Annamh</i>	10€
Aberlour 18 ans <i>A'bunadh</i>	13€

Boissons chaudes

Café Gonéo	2€
Décaféiné à l'eau Gonéo <i>Mexique Altura</i>	2€
Thé Kamélya Earl grey Thé vert	3€
Infusion	3€