

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

39 €/pers.

Au choix, par personne

5 plats surprises

50 €

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

5 plats surprises avec les canons

79 €

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

***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€
Negroni / 10cl	9€
Gin Tonic / 20cl	9€
Spritz / 20cl	9€
Saké Les Larmes du Levant L'Aube / 8cl	10€

Bulles

	10cl	33cl	75cl
Bières artisanales		6€	
Cidre			
Antoine Marois Renard			35€
Champagne AOC			
Perceval Blanc de Blancs	10€		80€
Montlouis-sur-Loire AOC			
Les Pierres Écrites Brut Nature	8€		45€
Pétillant naturel rosé			
VDF Richard Rottiers Manganèse	6€		33€

Sans alcool

	25cl
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 Aixelà *Emma, Garnatxa Blanca* **47 €**

Moraza *Las Tasugueras* **46 €**

Italie

Fiano Campania IGT

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 €**

Juliéna 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 Aixelà *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 Coeur de Cuivre	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 Kamély Earl grey Thé vert	3€
Infusion	3€