

New

L'ABUS D'ALCOOL EST
DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION.

XO Cognac de la maison Lhéraud

	4 cl
Petite Champagne L'Oublié N°48 en Dame Jeanne 20 ans d'âge	15 €
Petite Champagne Eugénie 30 ans d'âge	20 €
Petite Champagne Charles X 40 ans d'âge	25 €
Petite Champagne Cuvée Millésimée 1996	20 €

Cocktails avec Alcool



VIP

Toute la douceur du sirop de fruit de la passion est mise en valeur par la puissance d'un vin rosé Côte de Provence

6.50 €



Pornstar Martini

La délicate association de la Vodka Belvédère au Passoa vous permettra d'apprécier toute la puissance de la purée de fruit de la passion, et pour la douceur, un trait de sirop de vanille. Pour une explosion des saveurs, nous vous conseillons d'ajouter le shoot de champagne à votre cocktail

15.90 €

Framboisine

Rencontre savoureuse entre la gourmandise de la framboise fraîche associée au sirop de pêche, et de la fraîcheur de feuilles de menthe et du Schweppes agrumes, qui vient sublimer les arômes naturels du Rhum

13.90 €

Cosmopolitan

Le seul et unique ! La Vodka Belvédère est sublimée par la puissance du Triple Sec et du jus de cranberry le tout surmonté d'une note acidulée de citron vert. Et comme l'aurait sûrement aimé Carrie Bradshaw nous l'avons garni de paillettes

14.90 €

Les Spritz s'invitent chez Nous



APÉROL SPRITZ

Apérol - Prosecco -
Perrier

8.90 €

SPRITZ SICILIEN

Limoncello - Prosecco -
Perrier

8.90€

SPRITZ CALABRAIS

Liqueur de Bergamote -
Prosecco - Perrier

9.90€

SPRITZ ST GERMAIN

Liqueur de Sureau -
Prosecco - Perrier

9.90 €

Cocktails sans Alcool

Océan Beach

Classique des cocktails sans alcool, à son mélange de jus de fruit de la passion et de jus d'ananas est ajouté de la purée de mangue et de fraises

8.50 €

Abricot Frappé

Association de jus d'abricot et de jus d'ananas surmontée d'un filet de sirop de cerise et pour adoucir le tout, un soupçon de sirop de vanille

8.50 €



PLANCHE DE FROMAGE

Comté, Fourme d'Ambert, Morbier, Saint Nectaire, Chèvre frais, mélange de fruits secs et toasts de pain

14.90 €

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Jambon blanc, jambon de Parme Don Roméo 18 mois, estrusca, ventricina, cornichons, pickles et toasts de pain

14.90 €

PLANCHE MIXTE

Jambon blanc, jambon de Parme Don Roméo 18 mois, estrusca, Fourme d'Ambert, Morbier, Saint Nectaire, mélange de fruits secs, pickles, cornichons, toasts de pain

25.90 €

A PARTAGER
(OU PAS...)

Entrées

EN
ENTRÉE *

EN
PLAT

EN
PLAT

LINGOT DE SAUMON

Crème montée au mascarpone, ciboulette, citron et échalotes

12.90 €

-

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ

12.90 €

-

TATAKI DE BOEUF

Condiment wasabi et graine de sésame

14.90 €

-

ŒUFS EN MEURETTE

Œufs, lardons, oignons, sauce au vin rouge, champignons de Paris

12.90 €

18.90 €

CARPACCIO DE BŒUF

Champignons de Paris, tomate cerise, câpres, parmesan, marinade basilic, citron

14.90 €

23.90 €

SALADE DU BERGER

Salade, tomates cerises, bricks de chèvre au thym frais et huile d'olives, lardons, œuf parfait, croûtons, pickles et vinaigrette balsamique

22.90 €

SALADE L'ESTIVALE

Tomates anciennes de couleur, melon, fraises, basilic, boule de mozzarella Burrata, chiffonnade de charolais, pesto et vinaigrette huile d'olives et crème de balsamique

22.90 €

SALADE BASSE-COUR

Salade, poulet rôti aux herbes, œuf, tomates cerises, avocat, oignons rouges, mini maïs et vinaigrette à l'huile d'olive

22.90 €

SALADE DE LA MER

Salade, crevettes en persillade, saumon fumé, lamelles de poulpes, tomates cerises, pickles et vinaigrette à l'huile d'olive, citron et échalote

24.90 €

* SERVI UNIQUEMENT AVEC UN PLAT
EN SUITE



NOTABENEMONTCEAU

Suivez-nous sur Instagram !

VIANDES

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU

Servi avec frites & salade

TARTARE DE BŒUF À LA SICILIENNE

Câpres, dés de citron, tomates confites et basilic

Servi avec frites & salade

PLUMA DE COCHON À L'AIL DES OURS

Servi avec pommes rissolées et échalote confite

DEMI POULET RÔTI À L'ESTRAGON

Servi avec frites & salade

FLAT IRON DE BŒUF MARINADE BARBECUE (CUISSON UNIQUEMENT BLEU OU SAIGNANT)

Servi avec poêlée de légumes frais et pomme
au four

ENTRECÔTE CHAROLAISE (380G)

Sauce au Bleu ou beurre maître d'hôtel

Servie avec frites & salade

CÔTE DE VEAU AUX HERBES CUISSON

BASSE TEMPÉRATURE

Jus réduit aux agrumes

Servie avec poêlée de légumes frais et pomme
au four



Pâtes fraîches

LASAGNES À LA BOLOGNAISE

Bœuf, mozzarella Burrata, tomate, parmesan

PENNE POULET PARMESAN

Crème, oignons confits, poulet, parmesan

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Crème, oignons confits, lardons, champignons
et œuf

GNOCCHI CAMPAGNOLA

Crème de Marsala, poulet, champignons et
tomates confites

TAGLIATELLES AU SAUMON

BURGERS

BURGER ITALIEN

Steak haché du boucher (180g), tomates,
tomates confites, oignons confits, galette
de pomme de terre, crème de parmesan,
cheddar, iceberg, cornichon, buns BIO
Servi avec des frites

CHICKEN BURGER

Aiguillettes de poulet aux céréales,
guacamole, coleslaw, piment jalapeño,
tomates, cheddar fumé, iceberg, cornichon,
buns BIO
Servi avec des frites

BURGER AUVERGNAT

Steak haché du boucher (180g), Bleu
d'Auvergne, tomates, oignons confits, rösti
de pomme de terre, cheddar, iceberg,
cornichon, buns BIO
Servi avec des frites

BURGER CHÈVRE

Steak haché du boucher (180g), chèvre
frais, sauce secrète, tomates, cheddar,
iceberg, cornichon, buns BIO
Servi avec des frites

BURGER MONTAGNARD

Steak haché du boucher (180g), oignons
confits, Reblochon, poitrine fumé, pomme
de terre, tomates, cheddar, iceberg,
cornichon, buns BIO
Servi avec des frites

La pêche

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ

Servi avec poêlée de légumes frais et écrasé de
pomme terre aux olives

SEICHE LUZIENNE

Seiche, piperade, jambon cru, poivrons piquillos,
persillade, vin blanc
Servi avec riz à l'espagnole

Pizzas Napolitaines

MARGHARITA 	12.90 €	DIABLO 	16.90 €
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, basilic, parmesan, olives		Sauce tomate, spianata, piment, boule de mozzarella Burrata, parmesan, olives	
RÉGINA	14.90 €	FERMIÈRE	16.90 €
Sauce tomate, jambon, champignons de Paris, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives		Crème, poulet, chèvre, miel, tomates confites, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	
CALZONE	14.90 €	MONTAGNARDE	17.90 €
Sauce tomate, jambon, champignons de Paris, œuf, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives		Crème, Reblochon, oignons confits, pomme de terre, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	
ANTIPAST 	14.90 €	PRIMAVERA	18.90 €
Sauce tomate, poivrons, courgettes, aubergines, tomates confites, artichaut, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives		Sauce tomate, jambon cru, tomates cerises, boule de mozzarella Burrata, roquette, parmesan, olives	
BOLOGNAISE	14.90 €	PISTACIO	18.90 €
Sauce tomate, viande hachée, oignons confits, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives		Crème, pesto de pistache, mortadelle, cœur de Burrata, éclats de pistache torréfiés, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	
ATLAS 	15.90 €	OCÉANE	18.90 €
Sauce tomate, merguez, poivrons, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives		Sauce tomate, fruits de mer, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	
CARBONARA	15.90 €	SAUMON	19.90 €
Crème, guanciale, oignons confits, persil, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives		Crème de ricotta, saumon fumé, cœur d'artichaut, câpres, boule de mozzarella Burrata, roquette, parmesan, olives	
4 FROMAGES 	15.90 €		
Crème, gorgonzola, ricotta, pecorino, parmesan, olives			

menu enfant

PIZZA TOMATE, JAMBON, MOZZARELLA

ou

BURGER FRITES

ou

NUGGETS DE VOLAILLE FRITES

GLACE 2 BOULES (BIMBO ET NUTY)

10 €

Les Fromages

FAISSELLE 6.90 €
Aux herbes ou aux fruits rouges

ASSIETTE TROIS FROMAGES 8.90 €
Selon arrivage

DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON 6.90 €

TIRAMISU TRADITIONNEL 7.90 €

MOUSSE AU CHOCOLAT 7.90 €

**MILLEFEUILLE AUTOUR DU FRUIT
JAUNE** 7.90 €

**FONDANT AU CHOCOLAT GLACE
VANILLE ET CRÈME ANGLAISE** 7.90 €

CAFÉ GOURMAND 10.90 €
Mousse chocolat, rocher coco sauce
chocolat, crème brûlée, salade de fruits

Coupes de glaces

Toutes nos glaces sont artisanales et proviennent du
Maître Artisan Glace des Alpes.

CAFÉ LIEGEOIS 9 €
2 boules café, 1 boule Vanille de Tahiti, coulis
café, Chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 9 €
2 boules chocolat grande origine Pérou, 1 boule
vanille de Tahiti, coulis de chocolat, Chantilly

DAME BLANCHE 10.50 €
3 boules Vanille de Tahiti, coulis de chocolat,
Chantilly

DAME VERTE 10.50 €
3 boules pistache, coulis de chocolat,
Chantilly

FRAISE MELBA 10.50 €
2 boules fraise, 1 boule Vanille de Tahiti,
coulis de fraise, morceaux de fraise, Chantilly

PÊCHE MELBA 10.50 €
2 boules pêche, 1 boule Vanille de Tahiti,
morceaux de pêche, Chantilly

FRAÎCHEUR 10.50 €
1 boule framboise, 1 boule citron de Sicile, 1
boule cassis, fruits rouges frais, Chantilly

COCO CHOCO 10.50 €
2 boules noix de coco, 1 boule chocolat,
chocolat chaud, Chantilly

COLONEL 10.50 €
3 boules citron de Sicile et Vodka Belvédère

BOULE DE GLACE À L'UNITÉ : 2.50 €
Vanille de Tahiti, chocolat grande origine Pérou,
café, pistache, noix de coco, rhum raisin

SORBETS :
Citron de Sicile, cassis, ananas, mangue, pêche,
fraise des bois, framboise, fruit de la passion,
rhum Don Papa 2.50 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY VANILLÉE 1 €

New

Pour accompagner votre dessert !

Vieux Pineau année 2000
de la Maison Lhéraud
4cl 10 €

Bières

PRESSIONS	25cl	50cl
JUPILER	4 €	7 €
LEFFE	6 €	11 €
MONACO	4.50 €	7.50 €
GINETTE	6 €	11 €

EN BOUTEILLE	33cl
DESPERADOS	6 €




Nota bene
notabene77

L'ABUS D'ALCOOL EST
 DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
 À CONSOMMER
 AVEC MODÉRATION.

Whiskeys

	2cl	4cl
CLAN CAMPBELL, JAMESON	5 €	8 €
FOUR ROSES, JACK DANIEL'S	6 €	10 €
CHIVAS REGAL, CARDHU	6 €	10 €
TALISKER PORT RUICHE	6 €	10 €
ABERLOUR	6 €	10 €
KNOCKANDO, BLACK LABEL	6 €	10 €
LAGAVULIN	6 €	10 €
BELLEVOYE	7 €	11 €
TOGOUCHI PREMIUM	8 €	13 €



Rhums

	2cl	4cl
DON PAPA	7 €	11 €
THE KRAKEN	7 €	11 €
DIPLOMATICO	7 €	11 €
BEACH HOUSE SPICED	7 €	11 €
SAYLOR SERRY SPICED	7 €	11 €
RON ZACAPA	8.50 €	15 €
LA HECHICERA	8.50 €	15 €
SANTA THERESA	8.50 €	15 €



Digestifs

	2cl	4cl
Soho, Malibu, Passoa	5 €	9 €
Tequila, Manzana, Get 27	5 €	9 €
Armagnac, Calvados, Cristille	5 €	9 €
Marc de Bourgogne, Get 31	5 €	9 €
Grand Marnier, Limoncello	5 €	9 €
Marie Brizard, Bailey's	5 €	9 €
Génépi, Chartreuse verte	5 €	9 €
Verveine, Poire, Williams	5 €	9 €
Mirabelle, Campari, Cointreau	5 €	9 €
Gin Hendrick's	7 €	11 €
Tequila XO Café	8 €	13 €
Vodka Belvédère	8 €	13 €
Vodka Zubrowska	8 €	13 €

APÉRITIFS

Martini blanc/rouge, Marsala, Porto blanc/rouge (4cl)	5 €
Ricard, Pastis, Berger blanc (2cl)	4 €
Coupette de crémant (8cl)	4 €
Coupe de crémant (14cl)	7 €
KIR – Cassis, mûre ou pêche (14cl)	5 €
KIR ROYAL – Cassis, mûre ou pêche (14cl)	8.50 €
APÉRITIF MAISON – Cassis, Soho, vin blanc (14cl)	5 €
Supplément sirop	0.50 €

Jus de fruits et sodas

JUS DE FRUITS (20cl)	4 €
Pomme, tomate, multi-fruits, abricot, pêche, ananas, orange, fraise, mangue, ACE	

SODAS	4 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier, limonade, Ice-tea, Orangina, Oasis tropical, Schweppes Tonic/Agrumes, Fanta, Sprite	



NEWS



Liqueur de Cognac	2cl	4cl
Nature, Vanille ou Café	8 €	13 €

Boissons chaudes

Café	2.50 €
Grand café	3.50 €
Noisette	2.70 €
Café crème	3.70 €
Chocolat	4 €
Café ou chocolat Viennois	5 €
Thé ou infusion	2.50 €



NOTABENEMONTCEAU

Suivez-nous sur Instagram !



ROUGE

LANGUEDOC « ART DE VIVRE » - 2017 6.50 €
Appellation d'Origine Protégée. Mis en
bouteille par Gérard Bertrand

BOURGUEIL « VAL DE LOIRE » - 2018 7.50 €
Appellation Bourgueil Contrôlée. Mis en
bouteille par Alain Machet, propriétaire
récoltant à Restigne

AUXEY-DURESSES - 2019 12.00 €
Appellation d'Origine Contrôlée.
Mis en bouteille à la propriété par A. & B.
Labry à Auxey-Duresse

Vins au verre

14cl

BLANC

MACON-PERONNE « En Chassigny » - 2020 6.50 €
Appellation Macon-Péronne Contrôlée.
Mis en bouteille à la propriété à la Cave de
Lugny

VIRÉ CLESSÉ « Vieilles Vignes » - 2021 7.50 €
Appellation Viré Clessé Contrôlée. Mis en
bouteille à la propriété par Les Orfèvres du
Vin

SAINT VÉRAN « Les Charmones » - 2020 12.00 €
Appellation Saint Véran Contrôlée. Mis en
bouteille au Domaine de la Feuillarde par
Lucien Thomas

ROSÉ

Le Rouet 5.50 €
Indication géographique Protégée Vin de
Pays de Méditerranée

Bulles

CRÉMANT DE BOURGOGNE 29.90 €
Brut Cuvée Prestige - Patrick Clémencet

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC 50 €
Alain Edouard

CHAMPAGNE GOSSET 89 €
Grande Réserve

PROSCECCO 29.90 €



NOTABENEMONTCEAU

Suivez-nous sur Instagram !

Vins Rouges 75cl

BOURGOGNE



BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE - 2021 35.90 €
Mis en bouteille à la propriété par André & Bernard Labry à Auxey-Duresses

GIVRY 1er Cru « Champs Lalot » - 2020 44.90 €
Appellation Givry 1er Cru Contrôlée. Mis en bouteille par Michel Sarrazin & fils propriétaires récoltants

MARANGES « Le Goty » - 2021 44.90 €
Appellation Maranges Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or

MERCUREY « Les Vaux » - 2020 49.90 €
Appellation Mercurey d'Origine Protégée. Mis en bouteille au Domaine par P. & M. Jacqueson à Rully

CHOREY LES BEAUNE « Les Bons Ores » - 2021 49.90 €
Appellation Chorey les Beaune Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu

SAVIGNY LES BEAUNE - 2019 59.90 €
Appellation Savigny Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu

CHASSAGNE-MONTRACHET VIEILLES VIGNES « Les Plantes Momières » - 2020 59.90 €
Appellation Chassagne-Montrachet Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or

SANTENAY 1er Cru « Clos Rousseau » Vieilles Vignes - 2017 59.90 €

Appellation Santenay 1^{er} Cru Contrôlée.
Mis en bouteille à la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or

BEAUNE CENT-VIGNES 1^{er} CRU - 2017 69.90 €
Appellation Beaune Contrôlée. Elevé et mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay

CHAMBOLLE MUSIGNY - 2019 70.90 €
Appellation Chambolle Musigny Contrôlée. Mis en bouteille par Domaine G. Lignier et Fils à Morey Saint Denis

NUITS SAINT GEORGES 1^{ER} CRU « Les Bouscelots » - 2018 79.90 €
Appellation Nuits Saint Georges 1^{er} Cru contrôlée. Domaine J. Chauvenet à Nuits Saint Georges

ALOXE CORTON 1^{ER} CRU « Les Guerets » - 2020 79.90 €
Appellation Aloxé Corton 1^{er} Cru contrôlée. Domaine J-B. Lebreuil à Savigny les Beaunes

VOLNAY 1^{ER} CRU « Les Aussy » - 2015 79.90 €
Appellation Volnay 1^{er} Cru Contrôlée. Mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay

MOREY SAINT DENIS 1^{ER} CRU « Clos des Ormes » - 2018 79.90 €
Appellation Morey Saint Denis 1^{er} Cru Contrôlée. Domaine G. Lignier et Fils à Morey Saint Denis

CORTON BRESSANDE - 2017 120.90 €
Appellation Corton Bressande Contrôlée. Mis en bouteille par Edmond Cornu



NOTABENEMONTCEAU

Suivez-nous sur Instagram !

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES HERMITAGE « Vin bio » - 2021 34.90 €
Appellation Crozes Hermitage Contrôlée.
Domaine Laurent Habrard à Gervans

SAINT JOSEPH « Semaska » - 2021 44.90 €
Appellation Saint Joseph Protégée. Mis en
bouteille par Christophe Semaska à Ampuis

CHÂTEAUNEUF DU PAPE « Vin Bio » - 2017 69.90 €
Appellation Châteauneuf du Pape contrôlée.
Domaine Saint Préfert à Châteauneuf du Pape

CÔTE RÔTIE « Château de Montlys » - 2017 79.90 €
Appellation Côte Rôtie Protégée. Mis en
bouteille par Christophe Semaska Ampuis

LANGUEDOC

LANGUEDOC « ART DE VIVRE » - 2017

Appellation d'Origine Protégée.
Mis en bouteille par Gérard
Bertrand

29.90 €



CHÂTEAU SAUVAGEONNE TERRASSES DU LARZAC - 2016 44.90 €
Appellation d'Origine Protégée

BEAUJOLAIS

SAINT AMOUR « La Roche Noire » - 2021 26.90 €
Appellation Saint Amour Contrôlée. Mis en
bouteille à la propriété par Balvay Père et
Fils

Vins Rosés 75cl

LA VOILE ROSE 24.90 €
Vin de pays de Méditerranée Indication
Géographique Contrôlée

LA VOILE ROSE MAGNUM (150cl) 44.90 €
Vin de pays de Méditerranée Indication
Géographique Contrôlée



NOTABENEMONTCEAU

Suivez-nous sur Instagram !

Vins Blancs 75cl

AUTRES RÉGIONS

CONDRIEU « Lys d'Or » - 2015 49.90 €
Appellation Condrieu Protégée. Mis en bouteille
par Christophe Semaska à Ampuis

BOURGOGNE



VIRÉ CLESSÉ « Vieilles Vignes » - 2021 29.90 €
Appellation Viré Clessé Contrôlée. Mis en bouteille
à la propriété par Les Orfèvres du Vin

MACON VILLAGES « Domaine Michel » - 2021 29.90 €
Appellation d'Origine Contrôlée. Mis en bouteille à
la propriété viticulteur récoltant à Viré Clessé

RULLY - 2020 34.90 €
Appellation Rully d'Origine Protégée. Mis en
bouteille au domaine par P. & M. Jacqueson à Rully

VIRÉ CLESSÉ « Quintaine » - 2020 34.90 €
Appellation Viré Clessé Contrôlée. Mis en bouteille
à la propriété viticulteur récoltant à Viré Clessé

**MONTAGNY 1^{ER} CRU « Cuvée des Quatre
Clochers » - 2020** 34.90 €
Appellation Montagny 1^{er} Cru Protégée. Mis en
bouteille au domaine de Montorge à Montagny lès
Buxy

BOURGOGNE HAUTE CÔTES DE BEAUNE - 2019 39.90 €
Appellation Hautes Côtes de Beaune Contrôlée.
Mis en bouteille à la propriété par A. & B. Labry à
Auxey-Duresses

CHABLIS - 2020 39.90 €
Appellation Chablis Contrôlée. Mis en domaine par
le domaine Lavantureux

LADOIX - 2020 44.90 €
Appellation Ladoix Contrôlée. Mis en bouteille à la
propriété par Edmond Cornu

MERCUREY « Domaine Meix-Foulot » - 2020 49.90 €
Appellation Mercurey Contrôlée. Mis en bouteille au
domaine de Meix-Foulot à Mercurey

RULLY 1^{ER} Cru - 2020 49.90 €
Appellation Rully 1^{er} Cru Contrôlée. Mis en bouteille
au domaine par P. & M. Jacqueson à Rully

RULLY 1^{ER} Cru « Grésigny » - 2019 49.90 €
Appellation Rully 1^{er} Cru Contrôlée. Mis en bouteille
au domaine par P. & M. Jacqueson à Rully

SANTENAY « Sous La Roche » - 2018 59.90 €
Appellation Santenay Contrôlée. Mis en bouteille à la
propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or

**CHASSAGNE-MONTRACHET « Vieilles Vignes » -
2017** 79.90 €
Appellation Chassagne-Montrachet Contrôlée. Mis
en bouteille par J-F Bachelet, viticulteur récoltant



NOTABENEMONTCEAU

Suivez-nous sur Instagram !