

MENU



Entre Amis
GOURMANDS

MENU AU CHOIX

Parmi les “*”

Entrée + Plat	29€
Plat + Dessert	29€
Entrée + Plat + Dessert	35€

MENU DE LA CHEFFE

Entrée + Plat	20€
Plat + Dessert	20€
Entrée + Plat + Dessert	22€

Servi le midi, les lundis, jeudis et vendredis

MENU ENFANT

Boisson + Plat + Dessert	12€
--------------------------	-----

Sirop à l'eau

Pièce de boucher ou Poisson du moment
Brownie

ENTRÉES

➤ Rouge Velours* 19€

Chiffonnade de bœuf français, crémeux de betterave, chimichurri méditerranéen aux fruits secs, copeaux de parmesan et oignons rouges.

➤ Or d'automne* 16€

Mini gâteau de poireaux et de potiron, crémeux d'asperges, crumble salé, bouton d'artichaut poêlé au beurre breton et baies de timut.

➤ Truite à l'accent italien 21€

Gravlax de truite du Bugey, croûtons de polenta dorés, germes de poireaux et mousse de fromage aux herbes.

➤ Poulpe en douceur 21€

Tentacule de poulpe brûlée émulsionnée de vinaigrette aux agrumes, pickles d'oignons et céleri et croûte de pain.

➤ La tartare vegan* 16€

Tartare de betterave et d'avocat sur mousseline de citron vert, corail de parmesan et zestes d'orange.

PLATS

➤ Magret de canard* 24€

Rosé et tendre, sur purée mangue-carotte, lingot de maïs et jus réduit, accompagné d'une petite salade composée. Une harmonie entre douceur et richesse aromatique.

➤ Braisé royale 29€

Joue de bœuf lentement braisée au vin des Côtes-du-Rhône, symphonie d'épices du monde, purée de céleri-rave et cœur de poireau grillé.

➤ Pêche du jour* 25€

En croûte de pistaches, salade croustillante de chou rouge et fenouil agrumé, chantilly à la galanga.

➤ Le risotto authentique* 21€

Poire et gorgonzola un classique revisité pour un plaisir végétarien.

➤ Le risotto véritable 25€

Saint Jacques et vanille d'Ouganda saison d'hiver et brisure de marron accompagné de saint Jacques snackées.

DESSERTS

➤ Assiette de fromages 10€

Sélection de la cheffe, accompagnée de miel et de grissinis faits maison.

➤ La poire* 9€

Poire cuite en C.B.T. aux feuilles de combava et de menthe, sable breton et meringuette, sur une sauce parfumée.

➤ Rêve d'hiver* 9€

Brownie au pain brûlé, chantilly légère, sarrasin torréfié et éclats de fruits secs, nappé de caramel au beurre salé. Un dessert riche et réconfortant.

➤ Crêpe suzette* 9€

Sauce chaude au Grand Marnier et zeste d'orange fraîche

➤ Café gourmand 10€

Accompagné de petites gourmandises de la cheffe.

➤ Champagne gourmand 16€

Accompagné de petites gourmandises de la cheffe.

Radici - Racines



Un voyage au cœur des saveurs authentiques, où des ingrédients simples et de saison racontent la terre et les traditions. Des plats qui puisent leur origine dans la nature, sublimant parfums, couleurs et mémoire culinaire, réinterprétés avec une élégance contemporaine. Un menu qui célèbre l'essence des racines : authenticité, équilibre et plaisir avec sa pointe d'accueil chaleureuse.

Entre Amis
GOURMANDS

BOISSONS



Entre Amis
GOURMANDS

SOFT

- | | |
|--|---------|
| ➤ Café | 1,90€ |
| ➤ Café long | 2€ |
| ➤ Décaféin | 1,90€ |
| ➤ Thé ou infusion des marmottes | 4€ |
| ➤ Évian 1l | 6€ |
| ➤ San Pellegrino 1l - 50cl | 6€ - 3€ |
| ➤ Cola de l'ours pression 25cl | 3,50€ |
| ➤ Cola de l'ours pression 50cl | 7,50€ |
| ➤ Coca cola, Coca cola sans sucres, Fuzetea, Scheweppes agrum, Orangina 33cl | 3,90€ |
| ➤ Sirop à l'eau | 2€ |
| ➤ Diabolo de l'ours | 4,50€ |
| ➤ Limonade de l'ours (aix riviera, citron, myrtille) 33cl | 4,50€ |
| ➤ Granini (pomme, fraise, abricot, ananas, acesorange, tomate) | 3.90€ |
| ➤ Spritz (violette, limoncello, châtaigne, apérol) | 10€ |
| ➤ Bière sans alcool heineken 33cl | 6€ |
| ➤ Bitter campari | 5€ |

ALCOOL

- Kir (cassis, châtaigne, framboise, mûre, violette) 5€
- Kir pétillant prosecco (cassis, pêche, châtaigne, framboise, mûre, violette) 6€
- Porto rouge 4cl 5€
- Porto blanc 4cl 5€
- Martini rouge 4 cl 6€
- Martini blanc 4cl 6€
- Ricard 2cl 3€
- Gin des ours 4cl 8€
- Whisky sequoia craft bio français 4cl 10€
- Rhum mezan Panama extra anejo 4cl 10€
- Armagnac domaine pellehaut 4cl 10€
- Eau de vie de poire des ours 4cl 8€
- Génépi des ours 4cl 8€
- Get 27 4cl 8€
- Limoncello 4cl 6€
- Vin rosé côtes de provence sainte victoire domaine jacourette 75cl 38€
- le verre 15 cl 7€

VINS ROUGES

- Vacqueyras les muses 2024 75cl-15cl 20€-7€
- Cornas domaine lemenicier 2023 75cl 55€
- Saint Georges saint émilien 42€
château vieux guillon 2020 75cl
- Pic saint loup pleine lune domaine 38€-7€
desvabre 2023 75 cl - 15 cl
- Corbières vieilles vignes château 38€-7€
fontarèche 2023 75cl - 15cl
- Rully domaine milan 2022 75cl 45€
- Saumur champigny la source du 38€-7€
ruault domaine milion 75cl - 15cl
- Maury domaine mas des laval 75cl 38€
- Gevrey chambertin Domaine 75€
jeanniard 2023 75cl
- Saint joseph domaine marthouret 95€
- Côte rotie domaine cluzel roc 2022 95€
- Rully domaine milan 2023 1,5l 95€
- Pomerol château mazey res dubos 85€
2020 75cl

PÉTILLANTS

- Coupe de champagne 12cl 12€
- Bouteille de champagne Van Belle Brut 75cl 45€
- Champagne Dehours terre de meunier extra brut 75cl 75€
- Champagne van belle brut 1,5l 120€
- Crémant de savoie domaine cellier de sordan 75cl 19€
- Cerdon rosé domaine dentelle 75cl 19€
- Rubarbe brut 75cl 25€

VINS BLANCS

- Apremont 2024 75cl - 15cl 18€-4,80€
- Chignin Bergeron Domaine Girard 38€-7€
Madoux 2023 75cl - 15cl
- Macon villages Veregisson Domaine 38€-7€
Guerrin 2023 75cl - 15cl
- Sancerre Domaine Pascal et Nicolas 42€-10€
Reverdy 2023 75cl - 15cl
- Pouilly Fuisse domaine guerin 2024 48€
75cl
- L'étaile Savagnin domaine vapillon 45€
2017 75cl
- Sauterne Château simon 2022 45€-10€
75cl - 15cl
- Chablis domaine vrignaud 2023 95€
1,5l
- Meursault les meurgers domaine 85€
boussey 2022 75cl