

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

➤ Millefeuille du Potager ensoleillé* 14€

Aubergines, pesto, mozzarella, huile d'olive, parmesan.

➤ Perle de Printemps* 14€

Œuf bio parfait sur velouté de petits pois à la menthe et zeste de citron vert

➤ Croustillant de Chèvre & Magret Fumé 18€

Crottin de Chavignol AOP rôti , salaison de magret de canard fumé par notre soin , jeunes pousses et sauce légère maison

➤ Burrata Truffée & Éclats Gourmands 16€

Burrata à la truffe, chiffonnade de jambon cru accompagné de ses gressins.

➤ Planche la Reine de l'apéro 22€

Sélection gourmande à partager, inspiration du terroir

PLATS

➤ Fusilloni du Printemps * 24€

Fusilli artisanaux, effiloché de paleron de bœuf viande régional mariné 24h, oignons roscoff caramélisé

➤ Duo faux filet “Viande Régionale” 20€

Sélection de viandes locales, accompagnée de légumes du moment (oignons, courgettes, carottes) et chimichurri maison

➤ Gyoza les inattendues* 19€

Gyoza aux légumes, crémeux de poivron épicé, graines de sésame

➤ Tataki de Thon, Esprit Asiatique 27€

Thon snacké, graines de sésame, sauce soja, accompagné de fruits frais et d'une touche thaï

➤ La César 20€

Salade croquante, cuisse de poulet émincée, parmesan, croûtons dorés, sauce maison, œuf dur bio

DESSERTS

- L'Affogato Velours d'Italie 10€
Glace vanille onctueuse, espresso chaud, voile de cacao
- Profiterole de la cheffe* 9.50€
Chou garni de sa boule de glace vanille plongé dans une sauce chocolat et surplombé de chantilly
- Le Brownie Tentation Caramel Salé* 9€
Brownie, chantilly, éclats de noisettes et nappé de caramel au beurre salé.
- Crème brûlée du moment 9€
- Champagne gourmand 16€
Accompagné de petites gourmandises de la cheffe.
- Café gourmand 10€
Accompagné de petites gourmandises de la cheffe.
- Le Rocher Coco Enchanté 11€
Croquant à la noisette caramélisée, muesli maison, glace rocher, meringue légère, fruits rouges frais

COUPES GLACÉES

➤ Forêt noire 10€

Une boule de glace noisette, deux boules de glaces chocolat, morceaux de brownie, chantilly et marene.

➤ Caramel tropical 10€

Deux boules caramel, une boule coco, morceaux d'ananas, copeaux de noix de coco, et chantilly

➤ Exotique 10€

Deux boules fruit de la passion, une boule mangue, morceaux de mangue et chantilly.

➤ Coupe des bois 10€

Une boule myrtille, une boule yaourt, une boule framboise, morceaux de sablé, coulis de fruit et chantilly.

➤ Irish cream 12€

Deux boules café, une boule vanille, baileys, nappage chocolat et chantilly

➤ Cocolada 12€

Une boule coco, une boule ananas, deux boules rhum, morceaux d'ananas, copeaux noix de coco et chantilly.

➤ Sunny spritz 12€

Deux boules de clémentine corse, deux boules orange sanguine, zeste d'orange et prosecco.

➤ Ice Gin 12€

Deux boules citron basilic, gin et feuille de basilic

➤ Menthe 27

Deux boules menthe
get 27

12€

➤ Colonel

Deux boules citrons
vodka

12€

➤ Savoyarde

Deux boules génépi
et génépi

12€

Radici - Racines



Ici, la cuisine est une histoire de cœur, un geste sincère répété chaque jour avec exigence et passion. Nous choisissons avec soin des produits nobles, issus de nos terres, locaux autant que possible et toujours français, pour en révéler toute la vérité.

Chaque assiette naît à l'instant, façonnée minute après minute, afin de préserver la fraîcheur, sublimer les saisons et respecter le rythme de la nature.

Plus qu'un repas, nous vous invitons à vivre un moment authentique, où le goût, le partage et l'émotion se rencontrent.

Entre Amis
GOURMANDS

BOISSONS



Entre Amis
GOURMANDS

SOFT

- | | |
|---|---------|
| ➤ Café | 1,90€ |
| ➤ Café long | 2€ |
| ➤ Décaféiné | 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) 8€
- 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 25€-7€
- Cornas domaine lemenicier 2023 75cl 55€
- Saint Georges saint émilion 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 1,5l 95€
- Côte rotie domaine cluzel roc 2022 75cl 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 Dehors 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 20€-5€
- 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€
boussesey 2022 75cl