

À PARTAGER OU PAS

Planche de charcuteries	21 €
Planche de fromages	21 €
Planche mixte	21 €
Le Croque Monsieur , truffes et jambon blanc braisé	20 €
Les Complices , chantilly au fromage frais, zestes de citron vert, pommes gaufrettes 🍷	13 €
L'assiette de frites maison 🍷	7 €

LES ENTRÉES FROIDES

Œufs Mayonnaise, à l'estragon, herbes fraîches, poudre de cochon 🍷	11 €
Pâté Signature, pâté en croûte, veau, cochon, foie gras, pistache, champignons à la grecque	19 €
Truite gravlax, sur un pain de maïs toasté, gaspacho de petits pois, radis noir, cardamome	20 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe gratinée à l'oignon, Chardonnay, croûtons au Comté	13 €
L'œuf Meurette (mollet), Pinot noir, champignons, lardons, oignons gelots, toast croustillant	17 €
Les escargots, caquelon de 12 pièces, tomates confites au marc de bourgogne, beurre persillé 🍷	20 €
Les asperges vertes, servies tièdes, vinaigrette aux herbes fraîches 🍷🌿	22 €

LES SALADES

La Cocotte, filet de dinde épicée panée au panko, saté, sucrine, Trévis, fêta, olives, radis multicolores, pickles d'oignons rouges 🍷	23 €
La Pimpante, sucrine, quinoa, romaine, avocat, pamplemousse, concombre noa, pickles de kumquat, pois chiche, radis 🍷🌿	22 €

ENGLISH MENU



CARTE DES VINS
par Caves Carrière

Autres établissements
du chef Yohann Chapuis



LA RIOTTE

BISTROT

LES RÉCONFORTANTS

Macaronis, crème d'épinards, jambon blanc braisé, râpé de Cantal	20 €
Risotto Carnaroli crémeux, poêlée de champignons, parmesan, mascarpone, noisettes torréfiées 🍷🌿	23 €

LES POISSONS

Escalope de Truite normande, amandes grillées et huile d'herbes & fenouil rôti et croquant 🍷	25 €
Dos de cabillaud, cuit vapeur, pesto de roquette & purée de choux fleur, râpé de choux et pickles de radis 🍷	26 €
Sole Meunière servie entière, beurre à la grenobloise & asperges vertes	39 €

LES VIANDES & LES VOLAILLES

Entrecôte Angus poêlée, beurre maître d'hôtel & frites maison et salade 🍷	34 €
Tartare de bœuf pris dans le filet de Rumsteck et coupé au couteau, jaune d'œuf, condiments & frites maison 🍷	23 €
Filet de canette rôti, pickles de cassis et jus de canard & purée de patate douce au beurre de piment fumé 🍷	26 €
Suprême de volaille, cébettes, huile d'herbe et jus de volaille aux piquillos & écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive 🍷	27 €

pour tout accompagnement supplémentaire

LES ENTRE-DEUX, FRITES - burger

Le Charolais, pain feuilleté, steak haché de viande Charolaise, sauce cocktail, Comté, confiture d'oignons rouges, mâche & frites maison	22 €
Le Capelin, pain feuilleté, effiloché de cochon Capelin confit, mayonnaise au miel, piment d'Espelette, Cantal & frites maison	22 €

LES FROMAGES

au choix : Le Saint-Marcellin (Marie Quatrehomme), Cantal fermier, Saint-Nectaire fermier, Comté, crottin de Chavignol, Pavé de Paris, Fourme d'Ambert	9 €
Assiette de 3 variétés	13 €
Planche de fromages	21 €

LES DESSERTS

Île flottante 2.0 blanc en neige, crème anglaise, cacahuète chouchou 🍷	11 €
Coupelle de fraises, rhubarbe, infusion verveine, crème montée et sablé breton	14 €
Mousse au chocolat au lait, piment fumé, streuzle cacao, huile d'olive, Goa cress	11 €
Brioche perdue toastée, crème d'éclats de pralines rose, glace vanille	11 €
Riz au lait vanillé, citron confit, grenade, mélisse et caramel beurre salé 🍷	11 €
Café gourmand, sélection du moment	10 €
Assortiment de glaces et sorbets 🍷	
1 boule	3 €
2 boules	6 €
3 boules	9 €



23,90 €

FORMULE DU MIDI
Plat + café gourmand
le midi hors week-end

LE MENU ENFANT

Mini entre-deux Charolais ou Capelin ou les plats de la carte en petit format : salades (2) / réconfortants (2) / dos de cabillaud / steak haché frites + 1 boisson + 1 boule de glace, biscuit et chantilly	13 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

🍷 Sans gluten

🌿 Végétarien