



NOS PLATEAUX selon sélection et affinage du moment !

Gabelle :	plateau 3 fromages	9,00 €
Capucins :	plateau 5 fromages	12,00 €
Ursulines :	plateau 7 fromages	17,00 €
Cabri :	plateau tout chèvre 3 fromages	10,00 €
Bilaude :	plateau tout chèvre 5 fromages	13,00 €
Ambarres :	plateau 3 fromages 3 bières (15 cl le verre) à partir de 2 personnes	19,50 €/personne
Ducoin :	plateau 3 fromages régionaux et ses accords vins (3 verres / 10 cl)	21,00 €
<i>Tous nos plateaux sont accompagnés d'une salade verte et de pain. Ils peuvent être partagés moyennant un supplément de 3 euros / personne</i>		
Assortiment de viandes séchées		8,00 €
Si en accompagnement d'un plateau de fromages		6,50 €

MENUS À 13 € avec dessert au choix

Plateau 3 fromages (au choix à l'ardoise du jour)
Bruschetta poivrons marinés, Coppa et Mozzarella
Bruschetta Brie et Pesto
Figues au chèvre fermier
Tartine chatillonnaise (Andouillette Dheyriat et St Félicien locaux)
Petit Munster flambé à l'eau de vie de cumin (Supplément de 2 €)
Gorgonzola à la cuillère avec charcuterie fine de bœuf Angus
Cervelle de Canut avec charcuterie fine de bœuf Angus
Burrata pesto tomates confites et Tavaillon

MENU ENFANT À 9 € :

Frites de Comté, jambon et écrasé de pommes de terre
Yaourt Bordier ou glace au choix

À partager :

Fondue fraîcheur de la Papillothèque (citron et gingembre)	23,00 €/personne
Fondue Valaisanne (à la tomate)	23,00 €/personne
Fondue Suisse « la Moit. Moit... »	22,00 €/personne
Fondue 3 fromages	22,00 €/personne
(Le service de ces plats chauds peut nécessiter une attente de 20 à 30 mn)	

Desserts

Yaourt onctueux Bordier	2,20 €
Gâteau de fromage blanc et son coulis de fruit artisanal (sup. 2 € au menu)	5,00 €
Le petit battu et son coulis de fruit artisanal	3,50 €
Baba au rhum ou Triple sec ou Limoncello (sup. 2€50 au menu)	5,50 €
Carte des glaces	

Sodas / eaux

Coca Cola, Coca Cola zero - 33 cl	3,00 €
Sirop à l'eau (menthe verte, fraise, citron, grenadine, myrtille)	2,00 €
Limonade artisanale - 33 cl	3,00 €
Perrier - 33 cl	3,00 €
Supplément sirop (menthe verte, fraise, citron, grenadine, myrtille)	0,70 €
Évian en 50 cl / 100 cl	3,00 €/4,50 €
San Pellegrino en 50 cl / 100 cl	3,00 €/4,50 €

Boissons chaudes

Café, Déca, ristretto, espresso ou lungo	1,70 €
Café noisette	1,90 €
Thés Nunshen – carte des thés à votre disposition sur demande	3,00 €

Vins rouges

	Verre (12,5 cl)	Bouteille (75 cl)
Rose Pourpre 2017 Beaujolais Les Pierres Dorées	4,50 €	19,80 €
Mâcon Serrières cuvée prestige 2017 Domaine Monterrain		30,00 €
Juliéas 2018 Domaine des Mouilles Laurent Perrachon	5,00 €	22,00 €
Côtes du Rhône grande cuvée 2016 La Romaine – AOC		22,50 €
Saint Joseph 2016 Domaine de Rochevine	6,50 €	31,00 €
Maury Mas Amiel 2014 – AOC Maury	12,50 €	61,50 €
Bordeaux 2016 Château Vieux l'Estage		19,00 €

Vins blancs

Saint Veran 2018 Les Bosquets	6,50 €	26,00 €
Saint Veran 2018 Les Bosquets la bouteille de 37,5 cl		15,00 €
Beaujolais Blanc 2017 Château de Corcelles	4,80 €	21,00 €
Bourgogne blanc Vieilles Vignes 2017 Clos Saint Germain	4,80 €	22,00 €
Pouilly Fumé 2017 Le Grand Plateau		40,00 €
Cadillac 2014 Chateau la croix de la Martingue	5,90 €	28,00 €
Bugey Chardonnay 2016 maison Angelot		19,90 €
Mâcon cuvée prestige 2018 Domaine Monterrain		29,80 €

Vins rosés

Rosé 2018 Terre d'AIXpression coteaux d'Aix en Provence	4,50 €	21,00 €
Rosé du Luberon 2017 Les Luquets	4,00 €	18,00 €

Bières

La Poule blanche, blonde ou rousse	6,50 €
La poule IPA, brune ou exotique – 33 cl (bières locales)	6,90 €
Chimay Triple 8° - 33 cl	5,50 €
Lupulus Hopera 6° - 33 cl	6,50 €
Morgan Stout 6,5° - 33 cl (bière locale)	6,50 €
Kasteel rouge 8° - 33 cl	5,50 €