

LA CARTE

LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE CÉLERI RAVE LÉGÈREMENT RELEVÉ AVEC DE LA CANNELLE,
NOISETTES TORRÉFIÉES, CROUTONS, HUILE DE PERSIL - 12€

Saint-Peray « Les Potiers » 2021 - Y. Cuilleron - 13€

CHOU VERT POINTU RÔTI AUX HERBES,
CRUMBLE SALÉ, BEURRE D'ANCHOIS ET PARMESAN - 13€

Chardonnay « Cap au Sud » 2021 - F. Carillon - 11€

FILET DE SAUMON D'ÉCOSSE CONFIT, SAUCE GUACAMOLE EXOTIQUE,
SALADE CROQUANTE D'OIGNON ROUGE, CAROTTE,
CÉLERI BRANCHE ET ZESTE DE CITRON CONFIT - 22€

VERSION PLAT - 34€

Sancerre « Mise d'été » 2022 - P. Prieur - 13€

LES PLATS

TRAVERS DE PORC BRAISÉ AU CIDRE,
POMMES BOSKOOP SAUTÉES, CHAMPIGNONS,
PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE NOISETTE - 27€

Crozes-Hermitage blanc 2018 - A. Graillet - 15€

ou Coteaux de la Cabrerisse « Tian Ran » 2022 - Ch. de Caraguilhès - 11€

POISSON DU MOMENT,
POIREAUX GRILLÉS, LARD FUMÉ, CROZETS,
SAUCE RÉDUITE AU VIN ROUGE DE POISSON ET CRUSTACÉ - 31€

Pouilly-Fumé « Racines » 2022 - A. Cailbourdin - 13€

ou Sancerre rouge « Grains de Pinot » 2020 - P. Prieur - 13€

CANETTE DE BARBARIE PRINCE DES DOMBES MAISON MIÉRAL
FILETS RÔTIS ET CROQUETTES DE CUISSE DE CANETTE,
BETTERAVE CUITE AU FOUR,

POIRE POCHÉE AU VIN BLANC ET AUX ÉPICES - 34€

Saint-Joseph « Pierres Sèches » 2022 - Y. Cuilleron - 14€

ou Saint-Julien « Les Fiefs de Lagrange » 2019 - 18€

LES INCONTOURNABLES

RIS DE VEAU ARROSÉ (LONGTEMPS...) AU BEURRE MOUSSEUX,
ACCOMPAGNEMENT DE SAISON - 44€

Côte du Jura « Sursis » 2015 - S. Tissot - 17€

ou Chablis « L'nextinct » Franc de Pied 2015 - L&C Poitout - 22€

CÔTE DU MOMENT,

JUS DE VIANDE, GRATIN DAUPHINOIS

prix au kg pour 2 pers. - viande origine union européenne

BOUTEILLE de Chinon « Coteau de Noiré » 2016 P. Alliet - 74€

ou BOUTEILLE de Côte Rôtie « L'Âme Soeur » 2016 S. Ogier - 110€

LES FROMAGES

LA SÉLECTION DE 4 FROMAGES ARTISANAUX - 15€

LE SALERS ET LE CANTAL DE CHEZ SERRE
EN 2 AFFINAGES (selon disponibilité) - 15€

LE COMTÉ DE CHEZ LEHMANN
24 MOIS ET 40 MOIS D’AFFINAGE (selon disponibilité) - 16€

PLATEAU DE FROMAGES À PARTAGER (À PARTIR DE 3 PERSONNES) - 14€ / pers.

*Côte du Jura « Sursis » 2015 - Stéphane Tissot - 17€
ou Coteaux de la Cabrerisse « Tian Ran » 2022 - Ch. de Caraguilhès - 11€*

LES DESSERTS

CRÊPE FOURRÉE AUX POMMES POÊLÉES AUX ÉPICES,
MOUSSE AU CARAMEL BEURRE SALÉ, CRÈME D’ISIGNY- 12€

*Champagne « But Majeur » - Ayala - 17€
ou Jurançon « Clos Uroulat » 2014 - C. Hours - 13€*

CROQUE-MONSIEUR À LA BANANE,
BEURRE À LA VANILLE, COULIS DE CARAMEL, GLACE AU CHOCOLAT - 13€
*Muscat 2018 - Mas Amiel - 12€
ou Gewurtztraminer Grand Cru « Sporen » 2020 - Scheidecker - 14€*

CRÈME TENDRE AU CHOCOLAT, DACQUOISE AMANDE ET NOISETTE,
ÉMULSION DE CRÈME ANGLAISE AU CAFÉ - 14€
*Maury « Vintage » 2015 - Mas Amiel - 13€
ou Pineau des Charentes rouge Drouineau - 12€*

allergènes : demander des informations auprès des (V)vivants

(V)ivre vite au déjeuner

du lundi au vendredi au déjeuner

Entrée du jour - 10€

Plat du jour - 22€

Dessert du jour - 9€

(V)ivre intensément - Menu en 6 services - 69€

Carte blanche composée d’un amuse bouche,
de deux entrées, d’un plat, d’un pré-dessert et d’un dessert
supplément 20€ avec le Ris de Veau - HORS Suggestions

Accords mets et vins - 42€

Nous associons 4 verres de vin pour vous faire (V)ivre les meilleurs accords

LES (V)INS AU VERRE

Les (V)ins Blancs au verre	12cl
2022 AOC Menetou-Salon « Les Bornés » - Henri Pellé	10,00€
2020 AOC Beaujolais « Chardonnay » - Ch. de Poncié	11,00€
2021 VDF Chardonnay « Cap au Sud » - F. Carillon	11,00€
2021 AOC Saint-Peray « les Potiers » - Y. Cuilleron	13,00€
2021 AOC Pouilly-Fumé « Racines » - Alain Caillourdin	13,00€
2022 AOC Sancerre « Mise d'été » - Paul Prieur	13,00€
2022 AOC Viré Clessé - Dom. Chanson	14,00€
2018 AOC Crozes-Hermitage - Alain Graillot	15,00€
2017 AOC Sancerre « Caillotes » - François Cotat	16,00€
2015 AOC Côte du Jura « Sursis » - Stéphane Tissot	17,00€
2015 AOC Chablis « L'nextinct » Franc de Pied - L&C Poitout	22,00€

Les (V)ins Blancs moelleux au verre	12cl
2018 AOC Coteaux de l'Aubance - Dom. Rochambeau	11,00€
2014 AOC Jurançon « Clos Uroulat » - Charles Hours	13,00€
2014 AOC Sauternes « Carmes de Rieussec » - Ch. Rieussec	16,00€

Les (V)ins Rouges au verre	12cl
2020 AOC Cheverny « L'Envol » - Dom. des Huards	10,00€
2020 AOC Chinon « Tradition » - P. Alliet	10,00€
2022 IGP Coteaux de la Cabrerisse « Tian Ran » Caraguilhès	11,00€
2013 Espagne Priorat « Riu » - Combié Fisher Gérin	12,00€
2020 AOC Sancerre « Grains de Pinot » - P. Prieur	13,00€
2022 AOC Saint-Joseph « Pierres Sèches » - Y. Cuilleron	14,00€
2021 AOC Chorey-les-Beaune - Dom. Arnoux	15,00€
2018 AOC Haut-Médoc - La Demoiselle de Sociando-Mallet	16,00€
2019 AOC Saint-Julien - Les Fiefs de Lagrange	18,00€
2015 AOC Châteauneuf-du-Pape « Les Anglaises » - La Biscarelle	20,00€
2016 AOC Cornas - « Brise Cailloux » - M. Barret	22,00€

Les (V)ins Rouges moelleux au verre	12cl
2015 AOC Maury Vintage - Mas Amiel	13,00€
2016 AOC Grenat de Rivesaltes - Mas Delmas	13,00€
2008 AOC Maury « Charles Dupuy » Vintage	18,00€
1988 AOC Maury Vintage	24,00€

Les (V)ins Rosés au verre	12cl
2022 AOC Côte de Provence « Vieilles Vignes » Ch.Valetanne	9,00€
2016 AOC Tavel « La Dame Rousse » - Dom. de la Mordorée	9,00€

Les Champagnes & (V)ins effervescents à la flute	12cl
AOC Crémant de Loire « Initia » - Dom. des Huards	13,00€
AOC Champagne « Brut Majeur » - Ayala	17,00€
AOC Champagne « Rosé Majeur » - Ayala	22,00€

LES SOFTS

Jus & Nectars artisanaux Alain Milliat (33 cl)		9,80€
Jus de Tomate Rouge		
Jus de Pomme Cox's		
Jus d'Orange		
Soda	33cl	6,00€
Coca Cola (classic / zéro), Perrier		
Tonic Premium / Ginger Beer - Fever Tree	20cl	6,00€
Sirop (fraise, menthe) - bio	33cl	3,50€
Evian	33cl	5,50€
Thonon	75cl	8,00€
San Pellegrino / Vals	75cl	8,50€
Chateldon	75cl	9,20€

LES BIÈRES FRANÇAISES ARTISANALES 33cl

Blonde / blanche « Picaro » 9,50€

Brasserie la Baleine - Paris

Bière élaborée avec du levain (levure naturelle) et pas moins de 4 céréales (blé, orge, épeautre et seigle), elle dégage des arômes de malts et de houblon très délicats. Excellente en apéritif, elle est légère et désaltérante, fraîche et délicatement acidulée, très « vivante ».

Ambrée IPA « L'Arrache-Coeur » 9,50€

Brasserie la Baleine - Paris

Bière ambrée, maltée, houblonnée et délicatement poivrée.. Très agréable en apéritif, elle s'accorde aisément avec nombre de plats (poissons, plats en sauce...).

LES GINS

Gin Citadelle - France	4cl	13,00€
Gin Tanqueray - Dry Gin - Angleterre	4cl	13,00€
Gin Ahoy - France	4cl	14,00€
Gin Yu - France	4cl	14,00€
Gin Mist - Awen Nature - Bretagne	4cl	14,00€
Gin Anœ - France	4cl	15,00€
Gin « The Botanist » - Île d'Islay - Ecosse	4cl	15,00€
Gin « Drumshanbo Gunpowder » - Irlande	4cl	15,00€
Gin Mare « Capri » - Espagne	4cl	15,00€
Gin « Misty Isle » - Île de Skye - Ecosse	4cl	17,00€
Gin « Isle of Harris » - Île de Harris - Ecosse	4cl	17,00€
Gin « The Gardener » - Brad Pitt's - France	4cl	18,00€
Gin « Downpour » - Île de North Uist - Ecosse	4cl	18,00€
Gin (très) artisanal « Lussa Gin » - Île de Jura	4cl	19,00€

Gin-Tonic avec Tonic Fever-Tree Premium: + 3,00€

LES RHUMS

Ron Santiago de Cuba - Cuba - 8 ans	4cl	14,00€
Ron Centenario - Costa Rica - 20 ans	4cl	18,00€
Rhum Mount Gay - La Barbade - XO	4cl	20,00€
Rhum Zacapa - Guatemala - 23 ans	4cl	22,00€

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Get 27 / Get 31 / Suze / Martini	6cl	9,00€
Campari	6cl	9,00€
Pastis H. Bardouin	2cl	9,00€
Absinthe - Awen Nature	2cl	10,00€
Mirabelle Legoll	4cl	12,00€
Framboise Massenet	4cl	12,00€
Mandarine Napoléon	4cl	14,00€
Vieille Prune de Souillac L Roque	4cl	14,00€
Eau de Vie de Poire d'Olivet	4cl	15,00€
Calvados Morin XO 20 ans	4cl	18,00€
Bas Armagnac Darroze 20 ans	4cl	18,00€
Poire Williams artisanale Brana	4cl	22,00€
Bas Armagnac Darroze 30 ans	4cl	26,00€
Bas Armagnac Darroze 40 ans	4cl	34,00€
Chartreuse verte	4cl	cave
Chartreuse « MOF »	4cl	22,00€
Cognac Fine Champagne Hine	4cl	16,00€
Cognac « 1738 » Rémy Martin	4cl	20,00€
Cognac XO « Pale & Dry » Delamain	4cl	36,00€
Porto Ferreira Late Bottled Vintage 2011	6cl	14,00€
Porto Graham's Tawny 10 ans	6cl	18,00€
Porto Graham's Tawny 20 ans	6cl	30,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Les Cafés de l'Arbre à Café

Café - Grand Cru « Gedeo » (Ethiopie)	4,50€
Double Espresso	8,00€
Décaféiné - Bio (Pérou)	4,00€
Double Décaféiné	7,00€
Cappuccino	8,00€

Les Tisanes Bio

Menthe poivrée ou Thym (L'Herbier de France)	4,50€
Verveine - Citron (L'Herbier de France)	5,00€
Genièvre - Varech - Cassia - Orange (Eteaket)	6,00€

Les Thés sélectionnés par Gilles Brochard

Thé noir de Ceylan	6,90€
Thé vert du Japon Fuji Yama bio	
Thé vert du Japon Kagoshima Sencha bio	
Thé bleu Wu-Long de Chine Fujian Tie Guan Yin Impérial	

LES WHISKIES

(4cl)

En grand amateur, Bruno, le maître des lieux, a fait le tour de nombreuses distilleries pour la plupart écossaises dont il affectionne particulièrement les whiskies. Il vous livre ici sa sélection:

Speyburn « Bradan Orach » - Speyside
Deanston « Virgin Oak » - Highlands
Cragganmore - 12 ans - Speyside
Craigellachie - 13 ans - Speyside
Talisker - 10 ans - Ile de Skye
Laphroaig - 10 ans - Ile d'Islay
Bruichladdich « Classic Laddie » - Ile d'Islay
Oban - 14 ans - Highland
Ardbeg - 5 ans « Wee Beastie » Ile d'Islay
Talisker « Skye » - Ile de Skye
Talisker « Storm » - Ile de Skye
Balvenie « Double Wood » - Highlands
Ardbeg - 10 ans - Ile d'Islay
Kilchoman « Machir Bay » - Ile d'Islay
Ledaig - 10 ans - Ile de Mull
Isle of Raasay - « R01.1 » - Ile de Raasay
Lagavulin - 16 ans - Ile d'Islay
Clynelish - 14 ans - Coastal Highlands
Port Charlotte - 10 ans - Ile d'Islay
Kaikyo « Hatozaki » - Japon
Lagavulin - 8 ans « Limited Edition » - Ile d'Islay
Suntory « Hahushu » - Japon
Waterford « Argot » - Irlande
Kavalan « Concertmaster » port cask finish - Taïwan
Torabhaig - 2017 - Ile de Skye
Cool Ila - 13 ans - Ile d'Islay
Dailuaine - 16 ans - Speyside
Nikka « Miyagikyo » - Japon
Mortlach - 10 ans - single cask - Speyside
Laphroaig « Lore » - Ile d'Islay
Ardbeg 8 ans « For Discussion » - Ile d'Islay
Clynelish « Distillers' Edition » - 15 ans - Coastal Highlands
Kilchoman - Original Cask Strength - brut de fût - Ile d'Islay
Suntory « Yamazaki » - Japon
Royal Lochnagar « Limited Edition » - Highlands
Cragganmore « Special Release » 2019 - brut de fût - Speyside
Benrines - brut de fût - Speyside
Mannochmore - brut de fût - Speyside
Ardbeg « Corryvreckan » - brut de fût - Ile d'Islay
Bunnahabhain - 12 ans - brut de fût - Ile d'Islay
Talisker - 18 ans - Ile de Skye
Talisker « Distillery Exclusive » Batch 01 - Ile de Skye
Caol Ila - single cask - brut de fût - Ile d'Islay
Loch Dhu - « The Black Whisky » - 10 ans - Speyside
Linkwood - 1990 - 15 ans - Speyside
Ardbeg « Heavy Vapours » - Ile d'Islay
Ardbeg « Heavy Vapours » - brut de fût - Ile d'Islay
Kilchoman « Distillery exclusive » 11 ans - brut de fût - Ile d'Islay
Talisker « Special Release » 2022 - brut de fût - Ile de Skye