

APÉRITIFS



COCKTAILS

## LES APÉRITIFS

- **Coupe de Champagne** Moët & Chandon Brut Impérial (12 cl)..... 13,00€
- **Kir Royal** Champagne Moët & Chandon / Crème de cassis, framboise, pêche ou mûre (12 cl)..... 13,00€
- **La Vie en Rose** Crème de fraise des bois, liqueur de pomme verte & crémant de Bourgogne (12 cl)..... 8,50€
- **Apéritifs anisés** Pastis, Ricard (3 cl)..... 5,80€
- **Porto - Muscat - Martini** (6 cl)..... 6,80€
- **Demi pression Peroni** ou **Demi-sirop** (25 cl)..... 4,80€
- **Grimbergen** Bière d'abbaye blanche (bouteille de 33 cl)..... 6,80€

## LES COCKTAILS

- **Americano** Campari, Martini rouge, soda (12 cl)..... 9,50€
- **Sicilia** Martini blanc, vin pétillant, menthe fraîche & citron vert (17 cl)..... 9,50€
- **Spritz** Apérol, vin blanc pétillant (17 cl)..... 9,50€
- **Bloody Mary** Vodka, jus de tomate, épices (20 cl)..... 12,00€
- **Mojito** Rhum cubain, sucre, menthe fraîche (20 cl)..... 12,00€
- **Mojito Royal** Rhum cubain, sucre, menthe fraîche, champagne (20 cl)..... 16,00€
- **Piña Colada** Rhum, coco, jus d'ananas (20 cl)..... 12,00€
- **Margarita** Téquila, triple sec, citron (20 cl)..... 12,00€
- **Caipirinha** Cachaça, sucre, citron vert (20 cl)..... 12,00€
- **Le Toane** Gin, liqueur d'abricot, triple sec, ananas, passion (17 cl)..... 12,00€

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

- **Cocktail de fruits rouges** (20 cl)..... 7,60€
- **Cocktail de fruits exotiques** (20 cl)..... 7,60€

## LES WHISKIES

- **J&B, Johnny Walker Red** (4 cl)..... 9,00€
- **Jack Daniel's, Four Roses, Crown Royal** (4 cl)..... 12,00€
- **Nikka, Glen Morangie 12 ans, Oban 14 ans** (4 cl)..... 14,00€

NOTRE CARTE LOUNGE WHISKIES & COCKTAILS EST À VOTRE DISPOSITION, DEMANDEZ-LÀ



Prix nets, service compris



## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

### NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR DE LA MAISON KAVIARI

|   |                     |
|---|---------------------|
| Caviar Oscietre Prestige (boîte de 30 g)..... | 80 <sup>00</sup> €  |
| Caviar Oscietre Prestige (boîte de 50g).....  | 119 <sup>00</sup> € |
| Caviar Oscietre Prestige (boîte de 100g)..... | 169 <sup>00</sup> € |
| Caviar Kristal (boîte de 30 g).....           | 95 <sup>00</sup> €  |
| Caviar Kristal (boîte de 50g).....            | 145 <sup>00</sup> € |
| Caviar Kristal (boîte de 100g).....           | 195 <sup>00</sup> € |

### LA LANGOUSTE

|   |                    |
|---|--------------------|
| Risotto de langouste aux essences de crustacés,<br>champignons et émulsion au miso..... | 38 <sup>00</sup> € |
|---|--------------------|

### LES POISSONS

|  |                    |
|--|--------------------|
| Sole sauvage de Bretagne cuisinée façon meunière,<br>risotto et légumes du moment..... | 48 <sup>00</sup> € |
|--|--------------------|

### LE HOMARD

|   |                    |
|---|--------------------|
| Homard entier (environ 850gr) grillé et son beurre d'herbe,<br>risotto et légumes du moment.....                            | 59 <sup>00</sup> € |
| Surf and turf, demi homard grillé et filet de bœuf poêlé,<br>lard paysan, jus court, pomme bouchon & légumes du moment..... | 49 <sup>00</sup> € |

### LÉGUMES DU MOMENT

Tranche d'aubergine rôtie au piment doux, carotte fane & quartier d'oignon rouge confit

Les poissons, crustacés & viandes suggérés sont tous cuits à la braise incandescente de notre Jospier. C'est la combinaison incroyable de la puissance du feu de bois et de la fonte pour des cuissons d'exception.





**MENU GOURMET 59€** / **MENU GASTRONOME 69€**  
1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix / 2 entrées, 1 plat et 1 dessert au choix

## ENTRÉES

Escalopes de foie gras de canard et gnocchi rôti, compotée de "pommes-coriandre",  
jus court au soja et cacahuètes

Crème froide d'étrilles à l'anis vert, émietté de Tourteau,  
asperges et croustilles aux herbes

Tartare de homard à la mangue fraîche, carpaccio de Saint Jacques,  
réduction de fruits de la passion et menthe verte

## PLATS

Selle d'agneau de Bergerie de l'Aveyron, jus à l'ail confit,  
arancini de boulgour à la mozzarella, aubergine gauffrée & ail en chemise

Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint Brieuc,  
nage de coquillages montée au beurre de wakamé de culture, risotto aux asperges,  
tuile croustillante au parmesan, artichaut poivrade et carotte fane

Cœur de ris de veau à la crème de truffe,  
gratin de macaronis, shiitakés et cébettes

Filet de bœuf Charolais, jus au Banyuls,  
pomme fondante, courgette farcie aux fruits secs et carotte fane

## DESSERTS

À choisir dans la carte des desserts





## MENU TOANE 45€

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix

### ENTRÉES

Marbré de foie gras de canard,  
fruits rouges au jus de griottes & poivre du Sichuan

— ○ —  
L'espadon : la ventrèche en fines rillettes,  
le cœur de longe mariné à l'huile de crustacés, tartare de légumes, lavande & citron

— ○ —  
Palette ibérique de Bellota et Pecorino,  
quelques condiments

### PLATS

Tournedos de veau de race "Blanc Bleu" lardé, jus aux morilles,  
paccheri verde, mousseline de betterave, parmesan et shiitakés

— ○ —  
Pluma ibérique, jus court au piment doux fumé, lasagnes d'aubergines au basilic  
piperade de légumes & courgette farcie aux fruits secs

— ○ —  
Médailon de lotte rôti au beurre printanier, concassé de tomate ananas,  
vitelotte, pétales de tomates et asperges

### DESSERTS

À choisir dans la carte des desserts



Prix nets, service compris



## NOS ENTRÉES À LA CARTE

Le Chef vous propose des plats élaborés à partir de produits frais dont la plupart proviennent de producteurs locaux des Monts du Lyonnais

- Entrée végétarienne : tartare de légumes de saison, asperges, jeunes pousses aux herbes, "p'tit beurre" au parmesan ..... 19€
- Marbré de foie gras de canard, fruits rouges au jus de griottes & poivre du Sichuan ..... 24€
- L'espadon : la ventrèche en fines rillettes, le cœur de longe mariné à l'huile de crustacés, tartare de légumes, lavande & citron ..... 24€
- Palette ibérique de Bellota et Pecorino, quelques condiments ..... 24€
- Escalopes de foie gras de canard et gnocchi rôti, compotée de "pommes-coriandre", jus court au soja et cacahuètes ..... 29€
- Tartare de homard à la mangue fraîche, carpaccio de Saint Jacques, réduction de fruits de la passion et menthe verte ..... 29€
- Crème froide d'étrilles à l'anis vert, émietté de Tourteau, asperges et croustilles aux herbes ..... 29€





## NOS PLATS À LA CARTE

- Pluma ibérique, jus court au piment doux fumé, lasagnes d'aubergines au basilic, piperade de légumes & courgette farcie aux fruits secs ..... 29€
- Médaillon de lotte rôti au beurre printanier, concassé de tomate ananas, vitelotte, pétales de tomates et asperges ..... 29€
- Tournedos de veau de race "Blanc Bleu" lardé, jus aux morilles, paccheri verde, mousseline de betterave, parmesan et shiitakés ..... 29€
- Filet de bœuf Charolais, jus au Banyuls, pomme fondante, courgette farcie aux fruits secs et carotte fane ..... 34€
- Cœur de ris de veau à la crème de truffe, gratin de macaronis, shiitakés et cébettes ..... 34€
- Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint Brieuc, nage de coquillages montée au beurre de wakamé de culture, risotto aux asperges, tuile croustillante au parmesan, artichaut poivrade et carotte fane ..... 34€
- Selle d'agneau de Bergerie de l'Aveyron, jus à l'ail confit, arancini de boulgour à la mozzarella, aubergine gauffrée & ail en chemise ..... 34€
- Risotto végétarien aux légumes de printemps ..... 29€

## MENU ENFANT

- Hamburger (viande bovine 100% française), pommes de terre ratte / Glace ou fromage blanc des Monts du Lyonnais / Boisson au choix (soda ou sirop) ..... 19€





## NOS FROMAGES

- Ardoise du Berger, jeunes pousses à l'huile de noisette, compotée du moment ..... 9€
- Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais, crème épaisse ou coulis de fruits rouges ..... 9€

## NOS DESSERTS

### LES DESSERTS D'AUTREFOIS REVISITÉS

- Brioche à la praline façon pain perdu, crème d'amande ..... 10€
- Baba au rhum arrosé de rhum ambré ..... 10€

### LES DESSERTS D'AUJOURD'HUI

- Entre la framboise et le chocolat, mousseline pistache ..... 12€
- Comme un opéra, crème de marrons, mousseline pralinée, éclats de chocolat ..... 12€
- Vacherin revisité par nos soins : sorbets framboise et passion-mangue, éclats de meringue ..... 12€
- Moelleux cœur coulant Dulcey, farandole de fruits ..... 12€
- Salade de fraises "origine France", parfumées au poivre vert du Sichuan, sablé breton aux agrumes ..... 12€
- Palette du glacier : assortiment de sorbets & glaces de chez Mövenpick ..... 9.50€
- Inspiration du jour ..... 9.50€
- Café Gourmand ..... 9.50€





## PETITE TOUCHE FINALE

### CAFÉ

- Costadoro Coffee Lab 100% arabica ..... 2.50€

### THÉS & INFUSIONS

- À choisir dans le coffret du Toane ..... 3.50€

### DIGESTIFS

- Eaux-de-vie : Poire, Framboise, Mirabelle ..... 12€
- Vodka Belvedere ..... 12€
- Vodka Absolute ..... 9€
- Gin, Tequila, Rhum ..... 9€
- Liqueurs : Bailleurs, Chartreuse, Cointreau, Grand Marnier, Manzana, Get 27 ou 31 ..... 9.50€
- Armagnac, Calvados, Marc de Bourgogne ..... 12€
- Cognac Hennessy Fine ou Vieux rhum ..... 14€
- Cognac Hennessy X.O ..... 24€
- Whisky JB ..... 9€
- Whiskies : Johnnie Walker (Black Label), Talisker (10 ans), Jack Daniel's,
- Chivas Regal, Bourbon Four Roses - Demandez conseil au barman ..... 12€

### COUPE DE CHAMPAGNE

- Moët & Chandon Brut Impérial (12 cl) ..... 13€

