



## LES APÉRITIFS

- **Coupe de Champagne** Moët & Chandon Brut ou Leclair Thiefaïne cuvée Rosé (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 cerises de Bessenay & crémant de Bourgogne (12 cl)..... 9.50€
- **Apéritifs anisés** Pastis, Ricard (4 cl)..... 5.80€
- **Porto - Muscat - Martini** (7 cl)..... 6.80€
- **Demi pression Peroni** ou **Demi-sirop** (25 cl)..... 4.80€
- **Bières bouteille** Vedett Blanche, Maredsous Brune ou Duvel Blonde (bouteille de 33 cl)..... 6.80€
- **Bières bouteille** Liefmans Bière fruitées aux fruits rouges (bouteille de 25 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€  
 Nous les déclinons également à la fraise, à la framboise, au yuzu et aux fruits de la passion
- **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€
- **Ice Toane** Vin rosé, crème de pêche, sirop de pamplemousse rose & soda (17 cl)..... 9.50€

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

- **Cocktail de fruits** Fruits rouges ou fruits exotiques (20 cl)..... 7.60€
- **Cocktail du jour** (20 cl)..... 8.50€
- **Virgin Mojito, Colada ou Spritz** (20 cl)..... 8.50€
- **Thé glacé concombre ou rhubarbe** Thé glacé MONIN infusé aux fruits frais "selon arrivages" (12 cl)..... 8.50€
- **Marrakech ou Pink Ice Tea** Thé glacé MONIN infusé aux fruits frais "selon arrivages" (12 cl)..... 8.50€





## CHAMPAGNES, COGNAC & WHISKIES

### VEUVE CLICQUOT "RICH"

- **La coupe de Veuve Clicquot "Rich" blanc** (12 cl) servie "on ice", accompagné de fruits ou légumes frais ..... 15.00€  
Tentez l'expérience avec l'ananas, le concombre ou le poivron...
- **La coupe de Veuve Clicquot "Rich" rosé** (12 cl) servie "on ice", accompagné de fruits ou légumes frais ..... 15.00€  
Tentez l'expérience avec le citron vert, le gingembre ou l'ananas...

### MOËT & CHANDON "ON ICE"

- **La coupe de Moët Ice blanc** (12 cl) ..... 14.00€
- **La coupe de Moët Ice rosé** (12 cl) ..... 14.00€
- **La bouteille de Moët Ice blanc** (75 cl) ..... 85.00€
- **La bouteille de Moët Ice rosé** (75 cl) ..... 85.00€

### HENNESSY ON THE ROCKS

- **Cognac Hennessy XO** (2 cl) ..... 14.00€
- **Cognac Hennessy XO** (4 cl) ..... 28.00€

### LES WHISKIES

- **J&B, Johnnie Walker Red** (4 cl) ..... 9.00€
- **Jack Daniel's, Four roses, Crown Royal** (4 cl) ..... 12.00€
- **Talisker 10 ans ou "Port Ruighe"** (4 cl) ..... 12.00€
- **Caol Ila "Moch" ou "Distiller's edition"** (4 cl) ..... 14.00€
- **Nikka, Glen Morangie 12ans, Oban 14 ans** (4 cl) ..... 14.00€
- **Lagavulin "Double matured"** (4 cl) ..... 14.00€
- **Knockando 21 "Master Reserve"** (4 cl) ..... 18.00€
- **Mac Callan** (4 cl) ..... 18.00€



Prix nets, service compris



## LES GRILLADES AU FEU DE BOIS

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

### LES POISSONS

- › **Bar entier** (600 à 700 g.) grillé au feu de bois,  
parfumé fenouil-citron & légumes du moment..... 39<sup>00</sup>€
- › **Dorade Royale** (600 à 700 g.) grillée au feu de bois,  
parfumée romarin-citron & légumes du moment..... 39<sup>00</sup>
- › **Sole sauvage de Bretagne** (700 à 800 g.) cuisinée façon Meunière  
& légumes du moment..... 48<sup>00</sup>€

### LE HOMARD

- › **Homard entier** (env. 850 g.) grillé et servi avec un beurre d'herbes  
& légumes du moment..... 59<sup>00</sup>€
- › **Surf and Turf** demi homard grillé et filet de bœuf poêlé,  
lard paysan, jus court, pomme bouchon & légumes du moment..... 49<sup>00</sup>€

### LE BŒUF À PARTAGER

- › **Côte de bœuf Limousine** (1,2 kg) sauce béarnaise & légumes du moment..... 69<sup>00</sup>€

## LES ASSIETTES TAPAS À PARTAGER

POUR DEUX PERSONNES

- › **Assiette de Palette Ibérique de Bellota** & condiments..... 38<sup>00</sup>€
- › **Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs**  
jeunes pousses mêlées & compotée du moment..... 38<sup>00</sup>€
- › **Assiette de la mer** selon inspiration du jour & arrivages frais..... 32<sup>00</sup>€
- › **Assiette Dolce Vita** charcuterie Italienne selon arrivages..... 32<sup>00</sup>€

## LE CAVIAR

- › **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 Maison Kaviari** (boîte de 30 g)..... 95<sup>00</sup>€
- › **Caviar Kristal Maison Kaviari** (boîte de 50g)..... 145<sup>00</sup>€
- › **Caviar Kristal Maison Kaviari** (boîte de 100g)..... 195<sup>00</sup>€





## MENU ESTIVAL 49€

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix

### ENTRÉES

Gambas gratinées au four à bois, marinade croquante aux agrumes,  
salade de pois gourmands aux saveurs d'Asie

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

Tartare de homard et crabe aux fraises & combava,  
pétales de Saint-Jacques marinées

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

### PLATS

Filet de bar juste saisi, sauce vierge "avocat-mangue" à l'huile de sésame,  
risotto croustillant au pesto de menthe & pignons de pins, sucrose caramélisée

Cœur de ris de veau à la crème de truffes, gratins de macaronis, courgette rôtie,  
carotte fâne & champignons

Le filet de lotte rôti parfumé au fenouil, émulsion "persillade", patate douce confite,  
méli-mélo de légumes d'été, croustille anisée

Pluma Ibérique, jus court au piment doux fumé,  
lasagnes d'aubergines au basilic, piperade & courgette farcie

### DESSERTS

À choisir parmi nos suggestions de 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, "ptit' beurre" au parmesan ..... 19€
- Marbré de foie gras de canard,  
fruits rouges au jus de griottes & poivre du Sichuan ..... 24€
- Gambas gratinées au four à bois, marinade croquante aux agrumes,  
salade de pois gourmands aux saveurs d'Asie ..... 24€
- Escalopes de foie gras de canard & gnocchi rôti,  
comptée "pomme-coriandre", jus court au soja et cacahuètes ..... 24€
- Tartare de homard et crabe aux fraises & combava,  
pétales de Saint-Jacques marinées ..... 24€
- Palette Ibérique de Bellota, Pecorino poivré,  
quelques condiments ..... 24€



Prix nets, service compris



## NOS PLATS À LA CARTE

- Filet de bar juste saisi, sauce vierge "avocat-mangue" à l'huile de sésame, risotto croustillant au pesto de menthe & pignons de pins, sucrose caramélisée..... 34€
- Cœur de ris de veau à la crème de truffes, gratins de macaronis, courgette rôtie, carotte fâne & champignons..... 34€
- Le filet de lotte rôti parfumé au fenouil, émulsion "persillade", patate douce confite, méli-mélo de légumes d'été, croustille anisée..... 29€
- Le filet de bœuf Charolais, jus à l'estragon & la framboise,, lasagnes d'aubergines au basilic, piperade & courgette farcie..... 34€
- Pluma Ibérique, jus court au piment doux fumé, lasagnes d'aubergines au basilic, piperade & courgette farcie..... 29€
- Risotto végétarien aux légumes de saison..... 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

- Baba au rhum arrosé de rhum ambré ..... 10€
- Entre le yuzu glacé et la framboise, dôme de meringue parfumé aux fruits rouges, zestes de citron vert ..... 12€
- Vacherin revisité par nos soins : sorbets framboise et passion-mangue, éclats de meringue ..... 12€
- Salade de fraises à la menthe fraîche et sirop parfumé ..... 12€
- Palette du glacier : assortiment de sorbets & glaces de chez Mövenpick, fruits frais et chantilly ..... 9.50€
- Inspiration du jour ..... 9.50€
- Café Gourmand ..... 9.50€
- Décaféiné Gourmand ..... 9.50€
- Thé 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 (4 cl) ..... 12€
- Vodka Belvedere (4 cl) ..... 12€
- Vodka Absolute (4 cl) ..... 9€
- Gin, Tequila, Rhum (4 cl) ..... 9€
- Liqueurs : Bailleurs, Chartreuse, Cointreau, Grand Marnier, Manzana, Get 27 ou 31 (4 cl) ..... 9.50€
- Armagnac, Calvados, Marc de Bourgogne (4 cl) ..... 12€
- Cognac Hennessy Fine ou Vieux rhum (4 cl) ..... 14€
- Cognac Hennessy X.O (4 cl) ..... 24€
- Whisky JB (4 cl) ..... 9€
- Whiskies : Johnnie Walker (Black Label), Talisker (10 ans), Jack Daniel's, Chivas Regal, Bourbon Four Roses - Demandez conseil au barman (4 cl) ..... 12€

### COUPE DE CHAMPAGNE

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

