



LES APÉRITIFS

- **Coupe de Champagne** Moët & Chandon Brut ou Leclaire Thiefaine 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)..... **16.00€**
- **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 Jospier. C'est la combinaison incroyable de la puissance du feu de bois et de la fonte pour des cuissons d'exception.

LE POISSON

- › **Sole sauvage de Bretagne** (700 à 800 g.) cuisinée façon Meunière & légumes du moment..... 48.00€

LES HUÎTRES

- › **Huîtres d'Isigny** (la douzaine) Spéciale n°2 29.00€

LE HOMARD

- › **Homard entier** (env. 850 g.) grillé et servi avec un beurre d'herbes & légumes du moment..... 59.00€
- › **Surf and Turf** demi-homard grillé et filet de bœuf poêlé, lard paysan, jus court, pomme bouchon & légumes du moment..... 49.00€

LES ASSIETTES TAPAS À PARTAGER

POUR DEUX PERSONNES

- › **Assiette de Palette Ibérique de Bellota** & condiments..... 38.00€
- › **Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs**
jeunes pousses mêlées & compotée du moment..... 38.00€
- › **Assiette de la mer** selon inspiration du jour & arrivages frais..... 32.00€
- › **Assiette Dolce Vita** charcuterie Italienne selon arrivages..... 32.00€

LE CAVIAR

- › **Caviar Oscietre Prestige** (boîte de 30 g)..... 80.00€
- › **Caviar Oscietre Prestige** (boîte de 50g)..... 119.00€
- › **Caviar Kristal Maison Kaviari** (boîte de 30 g)..... 95.00€
- › **Caviar Kristal Maison Kaviari** (boîte de 50g)..... 145.00€





MENU TOANE 49€

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix

ENTRÉES

Marbré de foie gras au chocolat croustillant,
tuile au cacao



Palette ibérique de Bellota
et ses condiments



Cannellonis de langoustine, crème veloutée au panais et wasabi,
croustille aux oignons grillés

PLATS

Médaille de lotte, gambas marinées et snackées,
émulsion aux parfums boisés, écrasée de pomme de terre vitelotte,
chou brocoli glacé, fleur de carotte et chips d'orange



Le pigeon, "Bleu, Blanc, Cœur", entièrement désossé,
fine farce au vieux cognac et châtaignes, jus de carcasses,
pastilla aux petits légumes, à la coriandre, salsifis confits, trompettes des "Maures"



Filet mignon de veau au lard paysan, sauce aux morilles,
pomme fondante à la graisse de canard, chou vert farci

DESSERTS

À choisir parmi nos suggestions de desserts



Prix nets, service compris



MENU GOURMET 59€ / **MENU GASTRONOME 75€**
1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix / 2 entrées, 1 plat et 1 dessert au choix

ENTRÉES

Escalopes de foie gras poêlées, crème de cèpes,
condiment des sous-bois, dentelles de champignons

Ravioles de homard "Bleu" pochées dans un bouillon aromatique,
émulsion de gingembre

Queue de langouste parfumée aux épices douces,
mayonnaise au yuzu, sablé aux algues

PLATS

Noix de Saint-Jacques de "La baie de Saint-Brieuc" juste saisies,
jus au miel de soja, palet de courge aux épices,
risotto au fumet de langoustine, jeunes pousses croustillantes

Cœur de ris de veau à la crème de truffe, gratin de macaroni,
fricassée de champignons, carotte glacée, échalote confite

Filet de Bœuf de "Race Charolaise" jus réduit demi-glace beurre parisien,
mouseline de Topinambour à la vanille, paccheri farci aux champignons

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

- Marbré de foie gras au chocolat croustillant, tuile au cacao 24€
- Palette ibérique de Bellota et ses condiments 24€
- Cannellonis de langoustine, crème veloutée au panais et wasabi, croustille aux oignons grillés 25€
- Escalopes de foie gras poêlées, crème de cèpes, condiment des sous-bois, dentelles de champignons 24€
- Ravioles de homard "Bleu" pochées dans un bouillon aromatique, émulsion de gingembre 24€
- Queue de langouste parfumée aux épices douces, mayonnaise au yuzu, sablé aux algues 26€



Prix nets, service compris



NOS PLATS À LA CARTE

- Médaillon de lotte, gambas marinées et snackées, émulsion aux parfums boisés, écrasée de pomme de terre vitelotte, chou brocoli glacé, fleur de carotte et chips d'orange 32€
- Le pigeon, "Bleu, Blanc, Cœur", entièrement désossé, fine farce au vieux cognac et châtaignes, jus de carcasses, pastilla aux petits légumes, à la coriandre, salsifis confits, trompettes des "Maures" 32€
- Filet mignon de veau au lard paysan, sauce aux morilles, pomme fondante à la graisse de canard, chou vert farci 31€
- Noix de Saint-Jacques de "La baie de Saint-Brieuc" juste saisies, jus au miel de soja, palet de courge aux épices, risotto au fumet de langoustine, jeunes pousses croustillantes 36€
- Cœur de ris de veau à la crème de truffe, gratin de macaroni, fricassée de champignons, carotte glacée, échalote confite 34€
- Filet de Bœuf de "Race Charolaise" jus réduit demi-glace beurre parisien, mousseline de Topinambour à la vanille, paccheri farci aux champignons 34€
- 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€



Prix nets, service compris



NOS FROMAGES

- Ardoise du Berger, jeunes pousses à l'huile de noisette, compotée du moment 9.00€
- Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais, crème épaisse ou coulis de fruits rouges 9.00€

NOS DESSERTS

- Baba au rhum arrosé de rhum ambré 10.00€
- Dôme royal au chocolat, caramel au beurre salé 12.00€
- Tarte fine aux pommes, glace à la vanille de bourbon de Madagascar 12.00€
- Entremets à la noix de coco et citron vert 12.00€
- Brioche praline façon pain perdu, crème d'amande, glace vanille 12.00€
- Douceur à la verveine et praliné croustillant, fruits de saison, croquant au chocolat 12.00€
- Palette du glacier : assortiment de sorbets & glaces de chez Mövenpick, fruits frais et chantilly 9.50€
- Dessert 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€00
- Vodka Belvedere (4 cl) 12€00
- Vodka Absolute (4 cl) 9€00
- Gin, Tequila, Rhum (4 cl) 9€00
- Liqueurs : Bailleurs, Chartreuse, Cointreau, Grand Marnier, Manzana, Get 27 ou 31 (4 cl) 9.50€
- Armagnac, Calvados, Marc de Bourgogne (4 cl) 12€00
- Cognac Hennessy Fine ou Vieux rhum (4 cl) 14€00
- Cognac Hennessy X.O (4 cl) 24€00
- Whisky JB (4 cl) 9€00
- Whiskies : Johnnie Walker (Black Label), Talisker (10 ans), Jack Daniel's, Chivas Regal, Bourbon Four Roses - Demandez conseil au barman (4 cl) 12€00

COUPE DE CHAMPAGNE

- Moët & Chandon Brut Impérial (12 cl) 13€00



Prix nets, service compris