

SÉMANTÈME

Ouvert du Lundi au Dimanche

**Chaque midi du lundi au samedi retrouvé.
notre plat du jour façon bistrot 18€**

Cette semaine à partir de mardi 27 octobre

**Boeuf bourguignon charolais · purée de pommes de terre ·
salade verte**

Tarte fine aux pommes rôties 6€

Déjeuner

Du Lundi au Samedi uniquement le midi

Inspiration 33€

Entrée / plat / fromage ou dessert

Entrée/plat ou plat/ fromage ou dessert **28€**

Dîner

Du Mardi au Samedi et Dimanche midi

L'Informel 4 services 39€

Deux entrées, terre ou mer, fromage ou dessert

Invitation en 5 moments 49€

(terre et mer)

**Chaque midi du lundi au samedi retrouvez
notre plat du jour façon bistrot 18€**

Carte du moment

Samedi 24 octobre et dimanche 25 octobre

Entrées

Fricassée de pleurotes bio culture à Rive de Giers
• fines herbes • crème infusée au lard fumé

Oeuf meurette du boeuf bourguignon d'hier • oeuf
mollet plein air • pain grillé

Plats

Merlu pêche française de Port en Bassin rôti à
l'estragon • chanterelles jaunes • purée de pommes
de terre au beurre de baratte

Faux filet de race Aubrac • julienne de légumes du
pot au feu • sauce ravigote

En suggestion ris de veau français au sautoir •
jus de parure supp 9€ à **la place de la viande ou du
poisson**

Fromage et desserts

Assiette de fromages Epoisse / Tomme de l'Abbaye
de Cîteaux / Langres

Ou

Lacté chocolat bio 52% • caramel • fleur de sel de
l'Ile de Ré • croustillant

Notre carte peut être sujette à quelques variations selon les disponibilités

Carte des vins et boissons

Eau de source Montarchet 1 litre 7€

Jus de pommes 25 cl 7€

Bière bonde La Passerelle Bio 7€

Café cru Ethiopie 2,20€

Bulles

Champagne Carole Neret-Vely chardonnay amphore. 72€ 12cl 13€

Origin'1 Reserve Yves Duport. 36€ 12cl 9€

Notre kir cassis ou framboises au blanc de bourgogne. **8€**

Notre Sélection Bourgogne

Blanc

Montagny 1er cru Le Cornevent Château du Cray 2024 blanc. 43€

Mercurey Les Doués Château du Cray 2023 blanc. 41€ 12cl 9€

Montagny 1er cru Le Cloux Les Guignottes 2023 blanc. 40€

Santenay Domaine Chapelle. 69€

Saint Véran BIO. 35€

Pouilly Vinzelles BIO. 39€

Mâcon Péronne Domaine du Mont Epin. 33€ 12cl 7€

Mâcon Scellès Domaine Marcel Couturier. 39€

Mâcon Lugny André Goichot 2023 blanc. 34€

Beaujolais Blanc Georges Descombes. 37€

Saint Bris André Goichot 2024 blanc. 29€

Rouge

Bourgogne Hautes Cotes de Nuits 2023.	40€
Givry Champ la Dame André Goichot 2023.	45€ 12cl 9€
Pernand Vergelesses Les Belles Filles 2024.	48€
Bourgogne Côte Chalonnaise rouge La Coulée Douce.	43€
Côtes de Nuits Villages Domaine Arnaud Boué.	75€
Chenas Chat au bonnet Domaine Château Bonnet.	32€ 12cl 7€
Régnié Georges Descombes.	34€

Autres régions

Blanc

Ardèche Marsanne Chasselas J,François Jacouton.	31€ 12cl 7€
Chinon Le Droit Chenin Domaine Lambert.	39€
Domaine Delhome - Crozes Hermitage Loess.	42€

Magnum Collines Rhodaniennes Viognier Granit. JF Jacouton. 70€

Rouge

Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton.	32€ 12cl 7€
Vacqueyras RE.NE.SENS Château Bois d'Arlène.	36€
Terrasse du Larzac L'Indigène Domaine Mas des Agrunelles.	35€
Domaine Rodolphe Duculty Saint Joseph Mémé Lise.	46€
Anjou Le Rêveur Domaine Le Fief Noir.	47€

Magnum Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton. 71€

Vin doux

Jurançon (blanc) Amistat Domaine de Montesquiou.	12cl 7€
Maury (rouge) Alcôve Clos des vins d'Amour.	12cl 8,5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé