

• LA CARTE •



BIÖZ  
NATURELLEMENT GOURMAND




## VOTRE DÉJEUNER

### FORMULE À 23€

Formule Entrée + plat + café OU plat + dessert + café, servie en 1h  
Uniquement de 12h à 14h

#### ENTRÉE

Salade sucrine, avocat, tomates confites, gorgonzola, pickles, citron kalamansi & vinaigrette myrtille 

#### PLATS

Comme un Hachis : confit de canard, écrasé de pommes de terre, oignons caramélisés & sauce caramel à l'orange

Risotto butternut à la truffe 


#### DESSERTS


Crème brûlée à la Chartreuse

Tiramisu

## A LA CARTE,

#### ENTRÉES

Velouté forestier, poudre de cèpes, persil, noisettes torréfiées, agrumes yuzu  9€

Salade sucrine, avocat, tomates confites, gorgonzola, pickles, citron kalamansi & vinaigrette aux myrtilles & Miel  9€

Saumon gravelax, quinoa, crème de wasabi 11€

#### PLATS

Comme un Hachis : confit de canard, écrasé de pommes de terre, oignons caramélisés & sauce caramel à l'orange  19€

Poisson du jour, sauce à l'aneth, rouleau de chou, riz, courgettes et poivrons 19€

Risotto butternut à la truffe  19€




#### DESSERTS

Crème brûlée à la Chartreuse 9€



Tiramisu 8€

## VOTRE DÎNER


### ENTRÉES

Velouté forestier, poudre de cèpes noisettes torréfiées, agrumes yuzu et persil 	9€
Terrine de poireaux en feuilles de nori confites au citron & 7 épices, crevettes & vinaigrette agrumes	10€
Salade sucrine, avocat, tomates confites, gorgonzola, pickles, citron kalamansi, vinaigrette aux myrtilles & miel 	9€
Saumon gravelax, quinoa, crème de wasabi	11€
Tataki de veau 	10€

### PLATS

Comme un Hachis : confit de canard, écrasé de pommes de terre, oignons caramélisés & sauce caramel à l'orange 	19€
Poisson du jour, sauce à l'aneth, rouleau de chou garni de riz au soja, courgettes & poivrons	19€
Carré d'agneau mariné à l'anis étoilé, cannelle, potimarron farci aux légumes	24€
Ballotine de poulet farcie aux épinards et aux champignons, cassolette de ravioles du Dauphiné	21€
Risotto de butternut et copeaux de truffe 	19€

### DESSERTS

Brioche perdue à la praline, coulis myrtille & glace myrtille	8€
Crème brûlée à la Chartreuse	9€
Tiramisu	8€
Chou craquelin verveine pistache 	8€
Entremets chocolat blanc et poire	9€

## MENU DU JOUR

<b>FORMULE 2 PLATS</b>	<b>27€</b>
Entrée + plat OU plat + dessert	
<b>FORMULE 3 PLATS</b>	<b>34€</b>
Entrée + plat + dessert	

### MENU ENFANT • 13,50€

Filet de poulet ou poisson du moment avec frites maison ou légumes  
Une boule de glace  
Un sirop à l'eau

---

# NOS COCKTAILS

---

## NOS COCKTAILS

<b>Vert Pomme</b>	12€
Chartreuse verte, sirop maison à l'orange, jus de pomme, blanc d'œuf	
<b>La Dolce Vita</b>	13€
Mousse de Prosecco, gin, limoncello, jus de citron, sucre de canne	
<b>L'Onctueux</b>	13€
Baileys, rhum arrangé à la cannelle, café allongé, sirop de caramel	
<b>La Belle Hélène</b>	11€
Vodka arrangée à la vanille maison, amaretto, jus de poire	

## NOS MOJITOS

<b>Mojito Classique</b>	12€
Rhum arrangé maison, citron vert, cassonade, menthe, perrier	
<b>Mojito Génépi</b> ❤️	13€
Génépi, citron vert, cassonade, menthe, perrier, angostura	

## NOS SPRITZ

<b>Déclinaisons de Spritz</b>	10€
Apérol / Saint Germain / Campari / Limoncello, Prosecco, eau pétillante	
<b>Spritz Savoyard</b>	11€
Apérol, Crémant de Savoie blanc de blanc, perrier	

## NOS MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

<b>Virgin Mojito</b>	10€
Menthe verte, citron vert, jus de pomme, Perrier	
<b>Passion</b>	10€
Purée de passion, coco, mangue, jus de citron jaune, jus d'ananas	
<b>Ocimum</b>	11€
Sirop de framboise, basilic, citron vert, Schweppes tonic hibiscus	
<b>Virgin Spritz</b>	8€
L'Apéro pétillant Italien sans Alcool	

## NOTRE COCKTAIL DU MOMENT

**Votre cocktail préféré n'est pas sur la carte ?  
Demandez-le à notre barmaid.**

# NOS VINS

## NOS VINS BLANCS

	15cl	75cl
Viognier Saint Guilhem	7€	24€
Château de Fontenay - Sauvignon	7€	36€
Cave de Beblenheim - Pinot gris	8€	42€
Le Petit Gascoun	6€	24€
Les Déesses Muettes - Chardonnay	7€	24€

## NOS VINS ROSÉS

Equus Clara	7€	26€
-------------	----	-----

## NOS VINS ROUGES

Saint Guilhem terre de Larzac	7€	26€
Côte du Rhône Chapitre	6€	24
Givry rouge sous la Roche	10€	45€
Pezenas Clos moulinas	9€	45€

## NOS VINS DE SAVOIE



### Blanc de Savoie

AOP Savoie Roussette cru Marestel Terre Natale

Chignin Bergeron Domaine Ravier

15cl

8€

8€

75cl

38€

36€

### Rouge de Savoie

Mondeuse ARBIN Vieilles Vignes - Maison Cavallé

7€

36€

### Crémants de Savoie

Méthode traditionnelle blanc de blanc - Domaine St Romain

Mousseux Demi sec Rosé - Domaine St Romain

36€

32€

## LES GRANDS VINS MERCURE

Sélection de crus issus d'AOP prestigieuses à des prix justes.

Pour en savoir plus, scannez ce QR Code



## LES BLANCS

	12cl	75cl
AOP Chablis - Les Chamoines - Domaine Laroche 2023	10€	40€
Pouilly-Fumé - Joseph Mellot - Domaine des Mariniers 2022	11€	55€
Viré-Clessé 2022 - Maison Champy	10€	48€
Chablis 1er Cru Vaucoupins 2022 - Domaine Laroche		68€

## LES ROUGES

Beaune Vieilles Vignes 2020 - Maison Champy		75€
Châteauneuf du Pape l'Ame 2022 - Maison Ogier		65€
Médoc Cru Bourgeois Château Patache d'Aux 2019	11€	50€
Sancerre - Les Baronnes 2020 Henri Bourgeois	11€	52€
Pessac-Léognan - Château Larrivet Haut Brion 2016		90€

---

# NOS BOISSONS

---

## NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50€	Grand crème	4,50€
Déca	2,50€	Frapuccino	4,50€
Ristretto	4€	Latte Macchiatto	4,50€
Double Espresso	3€	Noisette	3€
Café allongé	3€	Déca noisette	3€
Déca allongé	3€	Allongé crème	3,5€
Capuccino	4,50€		

Chocolat chaud Monbana BIO 4€

Camomille Fleur d'oranger 3,50€

Verveine orange menthe BIO 3,50€

Breakfast Tea BIO 3,50€

Earl Grey BIO 3,50€

Golden Darjeeling BIO 3,50€

Thé Détox Brésil BIO 3,50€

Thé Détox Sud Afrique BIO 3,50€

Thé Vert à la menthe 3,50€

Sencha Yama BIO 3,50€

## NOS SODAS & JUS

Coca Cola	4,50€	Fanta	4,50€
Coca Zéro	4,50€	Perrier	4,50€
Coca Cherry	4,50€	Sirop	1,50€
Fuze Tea	4,50€	(grenadine, menthe citron)	
Orangina	4,50€	Thé glacé fait maison 40cl	6€
Schweppes Agrum 25cl	4,50€	Mona Citron	6€
Schweppes Tonic	4,50€	Mona Pétillant pomme	6€
Sprite 25cl	4,50€	Jus pressé orange 20cl	5€
		Jus pressé citron 8cl	5€

Jus Granini 25cl 4,50€

Jus d'orange, jus de tomate, jus de pomme, jus d'ananas, jus de fraise, jus d'abricot,  
jus de pamplemousse, jus Fraise

Thomas Le Prince 33cl 5€

Jus pomme-myrtille, jus de pomme, jus pomme-poire, jus pomme-framboise

## NOTRE CIDRE

Cidre Sassy BIO 33cl 6€

## NOS EAUX MINÉRALES

Vittel 4€ (50cl) / 5,50€ (1L)

San Pellegrino 4€ (50cl) / 5,50€ (1L)

---

# NOS BOISSONS

---

## NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Gallia Blonde Champ Libre Picon	4,50€	8€
Bière	5€	9€
Monaco	5,50€	9€
Panaché	5,50€	9,50€
Gallia IPA Western	5€	9€
Bière du moment	5€	8€
Bière du Mont Blanc Blanche	5€	9€

## NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

	33cl
Chouffe	6,50€
Heineken 00 (sans alcool)	5,50€
Desperados	6€
Corona	6€
Ours Aix Riviera	7,50€
Ours Rousse IPA	7,50€
Ours Verveine	7,50€

## NOS APÉRITIFS

Ricard 2cl	5€	Porto rouge Graham's	6€
Pastis 51 2cl	5€	Porto Graham's 10	7€
Suze	6€	Saint Raphaël ambré 6cl	7€
Martini Blanc 6cl	6€	Kir au vin blanc 12cl	8€
Martini Rouge 6cl	6€	Kir au Crémant de Savoie 12cl	11€
Campari 6cl	6€	Kir Royal au Champagne 12cl	13€

Coupe de Champagne Tsarine 12cl	12€
Coupe de Crémant - Tradition 12cl	10€

## NOS CHAMPAGNES

	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine		49€
Champagne Laurent Perrier Brut	39€	56€
Champagne Laurent Perrier Millésimé 2012		99€
La Cuvée 75cl Ambient		89€

## NOS RHUMS · 4CL

Zaccapa	13€
Rhum Havana Club 3 ans	7€
Diplomatico Exclusiva	8€
Don Papa Baroko	8€
Kraken	13€

## NOS VODKAS · 4CL

Smirnoff	6€
Vodka Absolut	7€
Grey Goose	10€

---

# NOS BOISSONS

---

## NOS WHISKIES

Bulleit Rye	8,50€	Lagavulin 16 ans	13€
Bulleit Bourbon	8,50€	Haig Club Clubman	8,50€
Chivas Regal 12 ans	11€	Aberlour 10 ans	9€
Jack Daniel's	8,50€	Nikka from the barrel	9€
J&B rare	7€		
Jameson	7€		

## NOS GINS · 4CL

Gin Gibson	6€	Gin Tenqueray Ten	11€
Gin Generous	7€	Gin Monkey 47 Dry	11€
France - BIO	8€	Gin Citadelle	9€
Gin Hendrick's	8€		

## NOS DIGESTIFS · 4CL

### COGNAC

Hennessy VS	12€
Hennessy XO	18€

### EAUX DE VIE

Poire Williams / Mirabelle	9€
Framboise sauvage	9€

### ARMAGNAC - CALVADOS

Château de Laubade Hors d'âge	9€
Château de Laubade VSOP	9€
Calvados Drouin	9€

## NOS CHARTREUSES

Chartreuse verte	8€
Chartreuse jaune	8€

## NOS LIQUEURS

Amaretto Disaronno	7€
Génépi de Lahaut	7€
Jagermeister	9€
Cointreau	7€
Get 27	7€
Get 31	7€
Bailey's	8€
Bénédictine	13€
Limoncello IDLE	7€
Mandarinello	7€



**L'origine de nos viandes est affichée au sein de ce restaurant**

The origin of our meat is displayed in the restaurant.

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%**

The weight indicated is before cooking and can vary by more or less 10%

**AB Produits issus de l'agriculture biologique,**

AB-labelled organic produce.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**

Alcohol abuse can be dangerous for your health - drink responsibly.

**Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.**

Allergenic products : details are available at the entrance

**Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée,  
à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats  
responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une  
hospitalité positive.**

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality..

**Votre verre ou carafe d'eau est gratuite sur demande.**

Your glass or carafe of water is free on request

**TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Prices in Euros - Incl. Tax**

