

• 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, purée d'artichaut et duos de légumes rôtis	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

FORMULE 2 PLATS	27€
Entrée + plat OU plat + dessert	
FORMULE 3 PLATS	34€
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

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

NOS MOJITOS

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

NOS SPRITZ

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

NOS MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

Virgin Mojito	10€
Menthe verte, citron vert, jus de pomme, Perrier	
Passion	10€
Purée de passion, coco, mangue, jus de citron jaune, jus d'ananas	
Ocimum	11€
Sirop de framboise, basilic, citron vert, Schweppes tonic hibiscus	
Virgin Spritz	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 CREMES

0,50€

Crème de Cassis Catron Bourgogne
Crème Fraise des Bois Catron
Crème Pêche de Vigne Catron

NOS VINS DE SAVOIE



Blanc de Savoie

AOP Savoie Roussette cru Marestel Terre Natale
Chignin Bergeron Domaine Ravier

15cl 75cl

8€ 38€
8€ 36€

Rouge de Savoie

Mondeuse ARBIN Vieilles Vignes - Maison Cavaillé

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	37,5cl	75cl
Maison Laroche Chablis les Chimoines	10€	25€	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€	28€	50€
Sancerre - Les Baronnes 2020 Henri Bourgeois	11€		52€
Pessac-Léognan - Château Larrivet Haut Brion 2016			90€

NOS BOISSONS

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso	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 32% 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€	Jus pressé orange 20cl	5€
----------------------	-------	------------------------	----

Schweppes Indian Tonic	4,50€	Jus pressé citron 8cl	5€
------------------------	-------	-----------------------	----

Sprite 25cl	4,50€		
-------------	-------	--	--

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

NOS SODAS BIO

Mona - Citron et Citron Vert 5€

Mona - Pétillant Pomme 5€

NOTRE CIDRE

Appie le Brut 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	4,50€	8€
Picon Bière	5€	9€
Monaco	5,50€	9€
Panaché	5,50€	9,50€
Gallia IPA Western	5€	9€
Bière du moment	5€	8€
Heineken	4,5€	8€

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		56€
Champagne Laurent Perrier Brut	39€	65€
Champagne Laurent Perrier La Cuvée		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

