

EN ATTENDANT

- BRUSCHETTA SAUMON FUMÉ MOZZARELLA 17
BRUSCHETTA POULET GRILLÉ MOZZARELLA 16



ENTRÉES

- Œufs BIO MIMOSAS 8
ŒUF PARFAIT & SA POËLÉE DE CHAMPIGNONS 12
BURRATA CRÉMEUSE & SES LÉGUMES D'HIVER 13
TARTARE DE DAURADE 12
TATAKI DE BOEUF 13
POULPE GRILLÉ À LA MÉDITERRANÉENNE 13
GAMBAS CROUSTILLANTES 13

Formule du Lieu 18

*plat + salade de fruits

Menu déjeuner 17

Entrée du jour
+ plat du jour

ou

Plat du jour
+ dessert du jour

Menu déjeuner gourmand 21

Entrée du jour
+ plat du jour
+ dessert du jour

voir menu du jour

LES PLATS

- LA SALADE CHÈVRE 17
*chèvre chaud miel sur toast pain de campagne,
feuilles de chêne, pousses d'épinard, avocat, pommes, noix*

- LA SALADE CAMEMBERT 17
*camembert pané, feuilles de chêne, pommes grenailles,
bresaola, pommes, noix, vinaigrette du chef*

- *LA SALADE CROUSTILLANTE DU LIEU 17
*poulet croustillant, salade romaine, tomates cerises,
cheddar, sauce curry du chef*

- LA PIZZA TARTIFLETTE 18
*crème fraîche, mozzarella, lardons de dinde,
pommes de terre, reblochon*

- *LA PIZZA DU LIEU 17
*sauce tomate, mozzarella, burrata crémeuse,
bresaola, roquette*

- LE BURGER SAVOYARD 18
*steak de boeuf, bacon de dinde, fromage raclette, reblochon,
salade romaine, cornichons, sauce savoyarde du chef*

- *LE BURGER DU LIEU 15
*escalope de poulet, guacamole, cheddar,
salade romaine, cornichons, sauce curry du chef*

- TORTIGLIONI À LA TRUFFE 20

- *PENNE CHICKEN VERDE 16

- POISSON PANÉ DU LIEU 20
& SES FRITES

- TATAKI DE THON 24
& SON WOK DE LÉGUMES

- ENTRECÔTE DU LIEU 22
& SES POMMES GRENAILLES

- MAGRET DE CANARD 26
& SA PURÉE DE CAROTTES

- POUR LES PLUS PETITS 12
NUGGETS DE POULET, FRITES + 1 BOULE DE GLACE

LES DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES 10 - À PARTAGER 19
*Chèvre, Camembert de Normandie,
Comté, Roquefort AOP*

- PLATEAU DE FROMAGES 35
pour 4 personnes

- SALADE DE FRUITS 8

- TARTE TATIN 9

- ROCHER 9

- COEUR COULANT CHOCOLAT 8

- POIRE EN TROMPE L'OEIL 9

- UNE PART DE NUAGE 9

- INDÉCENTES PROFITEROLES 9

- BRIOCHE PERDUE DU LIEU 9

CARAMEL BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT NUTELLA

- CAFÉ OU THÉ (+1) GOURMAND 9

Accompagnement supplémentaire 4,5
*frites, pommes grenailles, riz, purée
gratin dauphinois, wok de légumes, salade verte
purée truffée +2*

Supplément 5
burrata, avocat, poulet



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ, NOISETTE 3

CAFÉ FRAPPÉ, CRÈME, DOUBLE 5

KUSMI TEA 5

CHOCOLAT CHAUD, CAPUCCINO, ICED COFFEE LATTE 6

LES EAUX & SODAS

EVIAN, SAN PELLEGRINO 5CL 4

EVIAN, SAN PELLEGRINO, BADOIT 10CL 6

COCA COLA, ZÉRO, PERRIER 33CL 4

LIPTON ICE TEA, ORANGINA, SPRITE 25CL 4

SCHWEPPES TONIC, AGRUMES 25CL 4

RED BULL 25CL 6

GRANINI ABRICOT, ANANAS, FRAISE, LITCHI, MULTI-FRUIT,
ORANGE, POMME, TOMATE 25CL 5

MOCKTAILS 9

VIRGIN MOJITO...

FRAISE, PASSION ou MANGUE +1

menthe fraîche, citron vert frais, sucre de canne, eau gazeuse

VIRGIN PORNSTAR +1

maracuja, fruit de la passion, vanille

LE LOTUS

ananas, mangue, litchi, fleur de sureau

L'INNOCENT DU LIEU

framboises, basilic, citron jaune, limonade

CHAMPAGNE

COUPE (12,5CL) 10

PISCINE (15CL) 12

LES BIÈRES

PRESSIONS

BUD 25CL 4 / 50CL 7

HOEGAARDEN BLANCHE 25CL 5 / 50CL 9

LEFFE BLONDE 25CL 5 / 50CL 9

GOOSE MIDWAY IPA 5 / 50CL 10

MONACO, PANACHÉ 25CL 5 / 50CL 8

CORONA BOUTEILLE 33CL 6

VINS AU VERRE (15CL)

Rosé

DOMAINE FORTANT « LA MARINIÈRE » - Pays d'Oc IGP 6

CHÂTEAU SAINT MAUR « MAUR & MORE » - Côte de Provence AOP 7

BLANC

DOMAINE LES HAUTS DE LA JOUSSELINIÈRE - Chardonnay IGP 6

DOMAINE FOURNIER « F DE FOURNIER » - Sauvignon VDF 6

DOMAINE CHARLY NICOLLE - Chablis AOC 8

DOMAINE GILLES BLANCHET - Pouilly fumé AOP 8

ROUGE

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - Pinot Noir VDF 6

DOMAINE LESTOURS CLOCHER - Côtes Du Rhône AOP 6

DOMAINE PATRICE LATHUILIERE « PISSE VIEILLE » - Brouilly AOC 7

DOMAINE JENNIFER KING « TERRES ROUGES » - Saint Emilion AOC 7

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES 10

Aperol spritz, gin tonic, Moscow mule, margarita, sex on the beach...

LE MOJITO... 10

FRAISE, PASSION ou MANGUE 12

rum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

LE SPRITZ DU LIEU 12

St Germain, Prosecco, eau gazeuse

LE PORNSTAR DU LIEU 12

vodka Grey Goose, liqueur de passoa, fruit de la passion, vanille

BAR (4CL)

3CL PASTIS 5I, RICARD 5

6CL MARTINI ROUGE, BLANC 6

KIR 7 / KIR ROYAL 12

BIRLOU, BAILEY'S, CALVADOS 8

AMARETTO, GET 27, GET 3I, LIMONCELLO 8

ABSINTHE, POIRE, PRUNE, MIRABELLE 10

CARTA ORO 8 / ANEJO CUATRO 10

ERISTOFF 8 / GREY GOOSE 10

BOMBAY SAPPHIRE 8 / HENDRICK'S 10

CAZADORES REPOSADO 10 / PATRON ANEJO 14

JACK DANIEL'S 8 / NIKKA 13

CARDHU 12 ANS 12 / CHIVAS 12

BALVENIE 12 ANS 14 / BALVENIE 16 ANS 18

PYRAT XO 14 / MEZCAL 14

SANTA TERESA 1796 16 / ZACAPA 23 ANS 16

MARTELL 12 / MARTELL VSOP 14

REMY MARTIN 1738 14 / REMY MARTIN XO 25

CLASE AZUL 30 / DON JULIO 1942 30



ENTRÉES

- Œufs BIO MIMOSAS 8
- VELOUTÉ DU JOUR 8
- ŒUF PARFAIT & SA POËLÉE DE CHAMPIGNONS 12
- BURRATA CRÉMEUSE & SES LÉGUMES D'HIVER 13
- TARTARE DE DAURADE 12
- TATAKI DE BOEUF 13
- POULPE GRILLÉ À LA MÉDITERRANÉENNE 13
- GAMBAS CROUSTILLANTES 13

NOS SALADES

- LA CHÈVRE 17**
chèvre chaud miel sur toast pain de campagne, feuilles de chêne, pousses d'épinard, avocat, pommes, noix
- LA CAMEMBERT 17**
camembert pané, feuilles de chêne, pommes grenailles, bresaola, pommes, noix, vinaigrette du chef
- LA CROUSTILLANTE DU LIEU 17**
poulet croustillant, salade romaine, tomates cerises, cheddar, oignons frits, sauce curry du chef

BURGERS

- LE CLASSIQUE 17**
steak de boeuf, oignons confits, cheddar, salade romaine, cornichons, sauce du chef ou sauce spicy
- LE RUSTIQUE 18**
rostis de pommes de terre, effiloché de boeuf, oeuf à cheval oignons confits, cheddar, feuilles de chêne, tomates, sauce du chef
- LE SAVOYARD 18**
steak de boeuf, bacon de dinde, fromage raclette, reblochon, salade romaine, cornichons, sauce savoyarde du chef
- LE BURGER DU LIEU 15**
escalope de poulet panée, guacamole, cheddar, salade romaine, cornichons, sauce curry du chef

Supplément 5
burrata, avocat, poulet

EN ATTENDANT

- BRUSCHETTA SAUMON FUMÉ MOZZARELLA 17
- BRUSCHETTA POULET GRILLÉ MOZZARELLA 16
- LE CAMEMBERT RÔTI DU LIEU À PARTAGER 20
- MONT D'OR 24

PIZZAS AU FOUR

- LA MARGHERITA 12**
sauce tomate, mozzarella
- LA TARTIFLETTE 18**
crème fraîche, mozzarella, lardons de dinde, pommes de terre, reblochon
- LA SALMONE 18**
crème fraîche, mozzarella, crème d'Aneth, saumon fumé, zeste de citron, roquette
- AL TARTUFO 18**
crème fraîche, mozzarella, crème de truffe, champignons, roquette, copeaux de parmesan
- LA PIZZA DU LIEU 17**
sauce tomate, mozzarella, burrata crémeuse, bresaola, roquette

PÂTES & RISOTTO

- LINGUINE AUX GAMBAS 18
- PENNE CHICKEN VERDE 16
- TORTIGLIONI À LA TRUFFE 20
- RISOTTO & SON CRÉMEUX DE POIREAUX 20

Accompagnement supplémentaire 4,5
frites, pommes grenailles, riz, purée gratin dauphinois, wok de légumes, salade verte purée truffée +2

VIANDES

- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 20
& SES FRITES
- SUPRÈME DE POULET 21
& SON GRATIN DAUPHINOIS
- MAGRET DE CANARD 26
& SA PURÉE DE CAROTTES
- SOURIS D'AGNEAU 26
& SES POMMES GRENAILLES
- TIGRE QUI PLEURE 26
& SON GRATIN DAUPHINOIS
- ENTRECÔTE DU LIEU 23
& SES POMMES GRENAILLES
- CÔTE DE BOEUF TOMAHAWK (1,2KG) 79
& SES 2 GARNITURES AU CHOIX

POISSONS

- POISSON PANÉ DU LIEU 20
& SES FRITES
- TATAKI DE THON 24
& SON WOK DE LÉGUMES
- SÔLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE 46
& SA PURÉE
- SAUMON LAQUÉ 24
& SON RIZ

LES DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES 10 - À PARTAGER 19
Chèvre, Camembert de Normandie, Comté, Roquefort AOP

- PLATEAU DE FROMAGES 35
pour 4 personnes

SALADE DE FRUITS 8

TARTE TATIN 9

ROCHER 9

COEUR COULANT CHOCOLAT 8

POIRE EN TROMPE L'OEIL 9

UNE PART DE NUAGE 9

INDÉCENTES PROFITEROLES 9

BRIOCHE PERDUE DU LIEU 9

CARAMEL BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT NUTELLA

CAFÉ OU THÉ (+1) GOURMAND 9

NOS GLACES

- 2 BOULES 5 / 3 BOULES 7**
vanille, pistache, chocolat, café, sorbet citron, sorbet fraise, sorbet mangue

PISTACHO 9

glace pistache, glace chocolat, biscuit chocolat, éclats de pistache, chantilly

LA GIVRÉE DU LIEU 9

sorbet mangue, mangue fraîche, purée de passion, chantilly

Supplément 1,5

chantilly, coulis



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ, NOISETTE 3

CAFÉ FRAPPÉ, CRÈME, DOUBLE 5

KUSMI TEA 5

CHOCOLAT CHAUD, CAPUCCINO, ICED COFFEE LATTE 6

LES EAUX & SODAS

EVIAN, SAN PELLEGRINO 5CL 4

EVIAN, SAN PELLEGRINO, BADOIT 10CL 6

COCA COLA, ZÉRO, PERRIER 33CL 4

LIPTON ICE TEA, ORANGINA, SPRITE 25CL 4

SCHWEPPES TONIC, AGRUMES 25CL 4

RED BULL 25CL 6

GRANINI ABRICOT, ANANAS, FRAISE, LITCHI, MULTI-FRUIT,
ORANGE, POMME, TOMATE 25CL 5

MOCKTAILS 9

VIRGIN MOJITO...

FRAISE, PASSION ou MANGUE +1

menthe fraîche, citron vert frais, sucre de canne, eau gazeuse

VIRGIN SEX ON BEACH

ananas, cranberry, pêche

VIRGIN PORNSTAR +1

maracuja, fruit de la passion, vanille

LE LOTUS

ananas, mangue, litchi, fleur de sureau

L'INNOCENT DU LIEU

framboises, basilic, citron jaune, limonade

CHAMPAGNE

COUPE (12,5CL) 10

PISCINE (15CL) 12

LES BIÈRES

PRESSIONS

BUD 25CL 4 / 5CL 7

HOEGAARDEN BLANCHE 25CL 5 / 5CL 9

LEFFE BLONDE 25CL 5 / 5CL 9

GOOSE MIDWAY IPA 5 / 5CL 10

MONACO, PANACHÉ 25CL 5 / 5CL 8

CORONA BOUTEILLE 33CL 6

VINS AU VERRE (15CL)

Rosé

DOMAINE FORTANT « LA MARINIÈRE » - Pays d'Oc IGP 6

CHÂTEAU SAINT MAUR « MAUR & MORE » - Côte de Provence AOP 7

BLANC

DOMAINE LES HAUTS DE LA JOUSSELINIÈRE - Chardonnay IGP 6

DOMAINE FOURNIER « F DE FOURNIER » - Sauvignon VDF 6

DOMAINE CHARLY NICOLLE - Chablis AOC 8

DOMAINE GILLES BLANCHET - Pouilly fumé AOP 8

ROUGE

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - Pinot Noir VDF 6

DOMAINE LESTOURS CLOCHER - Côtes Du Rhône AOP 6

DOMAINE PATRICE LATHUILIERE « PISSE VIEILLE » - Brouilly AOC 7

DOMAINE JENNIFER KING « TERRES ROUGES » - Saint Emilion AOC 7

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES 10

Aperol spritz, gin tonic, Moscow mule, margarita, sex on the beach...

LE COCKTAIL DU JOUR 12

voir avec notre super barman

LE MOJITO... 10

FRAISE, PASSION ou MANGUE 12

rum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

LE SPRITZ DU LIEU 12

St Germain, Prosecco, eau gazeuse

LE BONBON 12

vodka Grey Goose, triple sec, vanille, fraise, citron jaune

LE PETIT FILOU 12

gin Bombay Sapphire, Italicus, liqueur d'abricot, citron jaune

LA PINA SUPRA COLADA 12

rum Carta Oro, ananas, noix de coco, chantilly

LE PORNSTAR DU LIEU 12

vodka Grey Goose, liqueur de passoa, fruit de la passion, vanille

BAR (4CL)

3CL PASTIS 5L, RICARD 5

6CL MARTINI ROUGE, BLANC 6

KIR 7 / KIR ROYAL 12

BIRLOU, BAILEY'S, CALVADOS 8

AMARETTO, GET 27, GET 3L, LIMONCELLO 8

ABSINTHE, POIRE, PRUNE, MIRABELLE 10

CARTA ORO 8 / ANEJO CUATRO 10

ERISTOFF 8 / GREY GOOSE 10

BOMBAY SAPPHIRE 8 / HENDRICK'S 10

CAZADORES REPOSADO 10 / PATRON ANEJO 14

JACK DANIEL'S 8 / NIKKA 13

CARDHU 12 ANS 12 / CHIVAS 12

BALVENIE 12 ANS 14 / BALVENIE 16 ANS 18

PYRAT XO 14 / MEZCAL 14

SANTA TERESA 1796 16 / ZACAPA 23 ANS 16

MARTELL 12 / MARTELL VSOP 14

REMY MARTIN 1738 14 / REMY MARTIN XO 25

CLASE AZUL 30 / DON JULIO 1942 30