

BIOZ

NATURELLEMENT GOURMAND

La carte





NOS ENTRÉES



HUÎTRE - AIL DES OURS - PICKLES 17€

Huitres Marennes d'Oléron numéro 2 (3 pièces), juste pochées, Panna cotta à l'Ail des Ours, Perles de Citron et Pickles

Allergènes : Coquillage Crustacés, Lait, Anhydride et Sulfites

FOIE GRAS - FRUIT DE SAISON - BRIOCHES 22€

Foie gras de Canard (Provenance France), Condiment aux fruits de saison, Herbes du jardin, Toast brioche praline

Allergènes : Gluten, Œufs, Lait, Anhydride et Sulfites

BOEUF - ESTRAGON - CACAHUETE 16€

Croustillant d'Éfiloché de Joue de Bœuf confite au Vin Rouge, Echalotes confites à l'Estragon, Crème à l'estragon et Cacahuètes torréfiées

Allergènes : Gluten, Œufs, Lait, Anhydride et Sulfites

LOTTE - PETIT POIS - FRAMBOISE 18€

Carpaccio de Lotte, Purée de Petits Pois à la Menthe et Framboise

Allergènes : Poisson, Lait, Anhydride et Sulfites

SUGGESTION "ARDOISE"



NOS PLATS



BOEUF - ASPERGES - RISOTTO 34€

Filet de Bœuf Charolais (Origine France), Asperges vertes, Huile verte, Risotto à l'asperge et Jus de Bœuf au Curry vert

Allergènes : Lait, Anhydride et Sulfites

LIEU JAUNE - LÉGUMES - THYM 28€

Lieu Jaune poêlé au Beurre d'ail, Thym frais, Lard fumé, Légumes de saison cuits en embeurrée de Thym

Allergènes : Poisson, Lait, Anhydride et Sulfites

CANETTE - CÉLERI - OIGNON NOUVEAU 28€

Filet de Canette Mariné Gingembre - Citronnelle, Déclinaison autour du Céleri, Oignons Nouveaux Grillés, Sauce Pralinée et Condiment aux fruits

Allergènes : Lait, Fruits à Coque, Anhydride et Sulfites

CHOU FLEUR - ÉPICES - YAOURT 21€

Choux Fleur Rôti aux Epices, Sauce Yaourt - Herbes, Fleurs, mix de graines, Salade Mesclun

Allergènes : Lait, Fruits à Coque, Moutarde Anhydride et Sulfites

SUGGESTION "ARDOISE"



NOS DESSERTS



FRAISE - CHOCOLAT BLANC - MADELEINE 11€

Entremet Fraise, Chocolat Blanc, Insert fraise, Biscuit Madeleine, Gel fraise

Allergènes : *Gluten, Œuf, Lait, Lupin*

VANILLE - CAMEL - POMME 11€

Millefeuille, Crème Vanille, Caramel au Beurre Salé, Gel Pomme Verte

Allergènes : *Gluten, Œuf, Lait, Lupin, Fruits à Coque*

ANANAS - VANILLE - CITRON 10€

Ananas confit au Miel, Crèmeux vanille, Crumble citron et Poivre Timut

Allergène : *Gluten, Œuf, Lait, Lupin, Fruits à Coque*

FINANCIER - PRALINE - PASSION 10€

Biscuit Financier aux Pralines, Mousse Passion et coulis Passion

Allergènes *Gluten, Œuf, Lait, Lupin, Fruits à Coque*

SUGGESTION "ARDOISE"

ASSORTIMENT DE FROMAGES RÉGIONAUX 13€



MENU JOUR



ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR 27€

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR 27€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR 34€

MENU ENFANT 13€

Filet de poulet *ou* poisson du moment *ou* risotto de crozets
avec frites maison *ou* légumes

Une boule de glace *ou* un moelleux au chocolat

Un sirop à l'eau

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais.



NOS BOISSONS CHAUDES



NOTRE TORREFACTEUR

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

NOS CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat chaud Monbana BIO	4€
----------------------------	----

NOS INFUSIONS

3,5€

Camomille Fleur d'oranger
Verveine orange menthe BIO

NOS THÉS

3,5€

Breakfast Tea BIO
Earl Grey BIO
Golden Darjeeling BIO
Thé Détox Brésil BIO
Thé Détox Sud Afrique BIO
Thé Vert à la menthe
Sencha Yama Bio



NOS BOISSONS

NOS CHAMPAGNES

	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine		49€
Champagne Laurent Perrier Brut	39€	56€
Champagne Laurent Perrier Millesimé 2012		99€
La Cuvée 75cl AMBIANT		99€

NOS APERITIFS

Ricard 2cl		5€
Pastis 51 2cl		5€
Suze		6€
Martini Blanc, Martini Rouge 6cl		6€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl		6€
Porto Graham's 10 Tawny		7€
Campari 6cl		6€
Saint Raphaël ambré 6cl		8€
Kir au vin blanc 12cl		8€
Kir au Crémant de Savoie 12cl		11€
Kir Royal au Champagne 12cl		13€
Coupe de Champagne Tsarine 12cl		12€
Coupe de Crémant - Tradition 12cl		10€
Crème : Cassis Cartron 19°		

NOS SODAS

	4,5€
Coca Cola / Coca Cola Zéro / Coca Cola Cherry	
Perrier	
Fuze Tea Pêche	
Orangina	
Schweppes Agrum 25cl	
Schweppes Tonic	
Sprite 25cl	
Fanta	
Aix Riviera Limonade	

NOS BOISSONS FAITES MAISON

Thé glacé 40cl	6€
Mona Pomme pétillant	6€
Nona Citron vert	

NOS RHUMS

	4cl
Zaccapa	13€
Rhum Havana Club 3 ans/7 ans	7€ / 8€
Diplomatico Exclusiva Réserve	8€
Don Papa Baroko	8€
Kraken	13€

NOS VODKAS

	4cl
Smirnoff	6€
Vodka Absolut	7€
Grey Goose	10€

NOS WHISKIES

	4cl
Bulleit Rye	8,5€
Bulleit Bourbon	8,5€
Chivas Regal 12 ans	11€
Jack Daniel's	8,5€
J&B rare	7€
Jameson	7€
Lagavulin 16 ans	13€
Hai Club Clubman	8,5€
Aberlour 10 ans	9€
Nikka from the barrel	9€

NOS LIQUEURS

	4cl
Amaretto DISARONNO	7€
Génépi de lahaut	7€
Jagermeister	9€
Cointreau	7€
Get 27	7€
Get 31	7€
Bailey's	8€
Bénédictine DOM	13€
Limoncello IDLE	7€
Mandarinello	7€

NOS BIÈRES EN PRESSION

	25cl	50cl
Heineken	4,5€	8€
Picon Bière	5€	9€
Panaché	5,5€	9€
Monaco	5,5€	9€

NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

	33cl
Chouffe	6,5€
Heineken 0.0 (sans alcool)	5,5€
Desperados	6€
Ours Aix Riviera	7,5€
Ours Rousse IPA	7,5€
Ours verveine	7,5€

NOTRE CIDRE

Cidre Sassy Bio	6€
-----------------	----

NOS NECTARS & JUS DE FRUITS

GRANINI 25CL	4,5€
Jus d'orange, jus de tomate, jus de pomme, jus d'ananas, jus de fraise, jus d'abricot, Jus de pamplemousse, Jus Fraise	

NOS JUS PRÉSSÉS FRAIS

Orange 20cl	5€
Citron 8cl	
Jus d'Orange Tucano	

NOS EAUX MINÉRALES

	50cl	75cl	1L
Vittel	4€		5,5€
San Pellegrino	4€		5,5€

Diabolo 25cl

Diabolo 25cl	4,5€
--------------	------

Supplément Sirop Monin : 1,5€ :

Grenadine, citron, menthe, cerise, pêche

NOS DIGESTIFS

	4cl
COGNAC	
Hennessy VS	12€
Hennessy XO	18€

ARMAGNAC - CALVADOS

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

EAUX DE VIE

Poire Williams / Mirabelle	9€
Framboise sauvage	9€

NOS CHARTREUSES

Chartreuse verte	8€
Chartreuse MOF	10€
Chartreuse jaune	8€
Chartreuse Elixir	11€

NOS GIN

	4cl
Gin Generous Organic	7€
Gin Gibson	6€
Monkey 47 50cl Gin	10€



NOS COCKTAILS

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

Saphir	13€
Mistral Gin, liqueur de rose, sirop d'orgeat, jus de citron vert, jus de gingembre	
Kraken d'Or	11€
Kraken, miel, sirop de vanille, jus d'abricot	
Hugo	10€
St Germain, Prosecco, perrier, menthe	
Spice	12€
Rhum arrangé maison, purée passion, vanille épicée, jus d'abricot	
Marron Chaud	12€
Whisky infusion noisette maison, crème de marron, amaretto, bailey's	
Cocktail du Moment	13€

NOS MOCKTAILS

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	

NOS MOJITOS

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

NOS SPRITZ

Spritz Classique	10€
Apérol, Prosecco, eau pétillante	
Spritz Savoyard	11€
Apérol, Crémant de Savoie blanc de blanc, perrier	

NOTRE COCKTAIL DU MOMENT

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



NOS VINS

NOS VINS

BLANCS

	15cl	75cl
Viognier Saint Guilhem	7€	24€
♥ Grave blanc Château de Vimont	8€	40€
Château de Fontenay - Sauvignon	7€	36€
Cave de Beblenheim - Pinot gris	8€	42€
Le Petit Gascoun	6€	24€
Les desses Muettes - Chardonnay	7€	24€

ROSÉ

Equus Clara	7€	24€
-------------	----	-----

ROUGES

Saint Guilhem terre de Larzac	7€	26€
Côte du Rhône Chapitre	6€	24€
♥ Givry rouge sous la Roche	10€	45€
Faugères Château fardel Laurens	7€	38€
Pezenas Clos moulins	9€	45€

BLANCS DE SAVOIE

AOP Savoie Roussette cru Marestel Terre Natale	8€	38€
Chignin Bergeron Domaine Ravier	8€	36€

ROUGES DE SAVOIE

Mondeuse ARBIN Vieilles Vignes - Maison Cavallé	7€	36€
---	----	-----

CRÉMANTS DE SAVOIE

Méthode traditionnelle blanc de blanc - Domaine St Romain		36€
Mousseux Demi sec Rosé - Domaine St Romain		32€

GRANDS VINS MERCURE

Grands Vins Mercure

Sélection de crus issus d'AOP prestigieuses à des prix justes.
Pour en savoir plus, scannez ce QR Code



BLANCS

	15cl	75cl
AOP Chablis - Domaine Laroche Essence des climats	11€	48€
Menetou Salon - Joseph Mellot La Bardine		40€
Pernand Vergelesses - Maison Champy		56€

ROUGES

Pernand Vergelesses 1er cru - Maison Champy		70€
Pessac Leognan Château-Haut-Bergey		62€
Saint Amour BIO - Comtesse de Vazeilles - Château des Bachelards		58€
Croze hermitage - Domaine des Combats	11€	50€
St Emillion Grand Cru - Tour de Capet	11€	52€

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

