



Tapas

Tapas Salés

★ PLAT SIGNATURE

Pâté croûte par Sébastien Lericolais

15€

Finaliste du Championnat du Monde — ris de veau, foie gras, magret de canard, pistaches

Rillettes de thon

10€

Crème citronnée aux herbes fraîches

Tenders de volaille maison

10€

Mayonnaise B.D.T.

Tartare de bœuf

10€

Gravlax de truite

10€

Truite fumée ou gravlax de poisson

Gaufre salée

10€

Concassé de tomates — au choix : charcuterie, truite fumée ou gravlax de poisson

Boîte de sardines à l'huile

10€

Maison Masse — beurre, pain de la boulangerie « La Grange aux Délices »

Tarte salée maison aux légumes de saison

10€

Saint-Félicien parfumé à la truffe

7€

« Cornet de frites » maison

5€

Mayonnaise

Planche de charcuterie

15€

Jambon blanc à la truffe, chorizo, jambon cru, saucisson — beurre, pain, condiments

Suggestions à l'ardoise...

Tapas Sucrées

Gaufre de Liège

5€

Sauce chocolat, chantilly maison, confiture maison, sucre glace, Nutella® — supplément garniture 1€

Glaces & sorbets

3€

Parfums : citron, vanille, chocolat, fraise, framboise, rhum-raisin, mangue, fruits de la passion — la boule 3€ · 2 boules 5€ · 3 boules 7€ · topping 1€

Pâtisserie & dessert maison

8€

— UNE MAISON ENGAGÉE —



Disciples
Escoffier
International

Origine de nos viandes : Union Européenne · Liste des allergènes disponible à l'accueil · Prix nets, service compris



La Carte



Pour commencer

♦ PLAT SIGNATURE

Pâté croûte par Sébastien Lericolais

15€

Finaliste du Championnat du Monde — ris de veau, foie gras, canard, pistache

Gravlax de truite

15€

Salade de roquette, gel citron au curry

Salade B.D.T. VÉGÉTARIEN

15€

Romaine, haricots verts frais, cibettes, radis, œuf, câpres — huile d'olive & réduction d'agrumes

Tartare de bœuf, version entrée

15€

Pour continuer

Pièce de bœuf

29€

Beurre Maître d'Hôtel maison — selon arrivage

Tartare de bœuf, version plat

23€

La criée du jour à la plancha

25€

Beurre blanc au fumet de langoustines

Petits farcis à la provençale

25€

Coulis de piquillos

Risotto d'épeautre VÉGÉTARIEN

19€

Pistou de livèche, salade d'herbes

Chaque plat est accompagné d'une garniture au choix : assortiment de salade · légumes de saison · frites fraîches · risotto —
Garniture supplémentaire 5€

Pour terminer

Moelleux chocolat

8€

Ganache chocolat Valrhona

Crème brûlée

8€

Vanille de Madagascar

Tarte aux abricots rôtis au romarin

8€

Pavlova aux fruits rouges

8€

Gel fraise, ganache Ivoire

Salade de fruits

8€

Sirup maison à l'hibiscus

Tiramisu spéculoos

8€

Fromage blanc

5€

Cervelle de canut, crème, coulis de fruits rouges

Saint-Félicien parfumé à la truffe

7€



Les Menus



Menu Brasserie de Trévoux

39 €

Amuse-bouche



Pâté croûte de Sébastien Lericolais

Finaliste du Championnat du Monde

ou

Gravlax de truite, salade de roquette, gel citron

ou

Suggestion à l'ardoise



Pièce de bœuf, beurre Maître d'Hôtel

ou

Grenouilles en persillade *(servies le dimanche ou sur commande)*

ou

Suggestion à l'ardoise



Moelleux au chocolat, ganache Valrhona

ou

Pavlova aux fruits rouges, gel fraise, ganache Ivoire

ou

Suggestion à l'ardoise

Menu Enfant

15 €

Amuse-bouche



Une viande ou un poisson, garniture au choix



Moelleux au chocolat

ou

Fromage blanc à la crème, coulis de fruits rouges

ou

Glace

Menu du Jour

Entrée + Plat + Dessert **23,50 €**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **19 €**

Plat du jour **14 €**



Le Bar



Cocktails

4 à 7 cl d'alcool

Apéritif Maison

Crème de mûre, vin blanc pétillant · 12 cl

7€

Piña Colada

Bacardi Carta Oro, jus d'ananas, purée coco Monin

10€

Patrón Paloma

Patrón Silver, soda pamplemousse Fever Tree, citron vert

10€

Madeleine

Cointreau, Disaronno, jus d'orange, ananas

10€

London Mule

Gin Bombay Sapphire, ginger beer Fever Tree, citron vert

10€

Goose Berry

Vodka Grey Goose, jus de cranberry, limonade, citron vert

10€

Sex on the Beach

Vodka Grey Goose, jus d'orange, jus de cranberry, crème de pêche

10€

Pornstar Martini

Vodka Grey Goose, jus de la passion, sirop de vanille, shooter de champagne

14€

Mojito / Mojito Passion

Bacardi Carta Oro, sucre de canne, citron vert, menthe, Perrier

10€

Spritz

Blanc pétillant 9 cl · alcool 6 cl · eau gazeuse 3 cl

St Germain

Liqueur fleur de sureau, vin blanc pétillant, Perrier

10€

Aperol

Aperol, vin blanc pétillant, Perrier

10€

Italicus

Liqueur de bergamote, vin blanc pétillant, Perrier

10€

Martini Bianco Spritz

Martini Blanc vermouth, vin blanc pétillant, Perrier

10€

Alcools

Vodka · Gin · Whisky

Get 27 · Get 31

10€

8€

Apéritifs

Pastis

3,50€

Ricard

3,50€

Martini

6€

Mocktails

12 cl

Virgin Spritz

Martini Vibrante, Perrier

7€

Virgin Piña Colada

Ananas, purée coco, sirop de rhum

7€

Bières

Pression 25 cl / 50 cl — demi 4€ · pinte 8€ · supplément sirop 0,50€

Bière Blonde 5,2°

Estaminet — légère, douce, florale

10€

Bière IPA 5,8°

Uiltje — arôme intense de fruits tropicaux

10€

Bière Blanche 6°

Uiltje — fraîche, légère note orange-citron

10€

Bière sans alcool

Bouteille 33 cl

5 €

Soft

Kombucha poire-hibiscus

4,5€

Kombucha citron-gingembre

4,5€

Thé glacé 50 cl

7€

Sélection Fever Tree

Ginger beer · pamplemousse · tonic

4,5€

Sodas

Coca · Coca Zéro · Perrier · Orangina · limonade · 25 / 33 cl

4,5€

Jus de fruit Granini

Tomate · pomme · orange · ananas · abricot · fraise · 25 cl

4,5€

Cafés

Café

2,20€

Double café

4€

Chocolat chaud

3,50€

Thé

3,50€

Café frappé

4€

Sirop

2,50€

Digestifs

4 cl

Liqueurs Jacoulot

Menthe poivrée · citron · abricot · prune · poire · épice · verveine · framboise

10€



Les Vins



Vins Blancs · 75 cl

Viognier d'Ardèche
IGP

23 €

Côtes du Rhône « Galuval »
AOP · 2023

25 €

Condrieu
AOP · Xavier Gérard 2024

81 €

Menetou-Salon
AOP

42 €

Pouilly-Fumé
AOP · Domaine des Gobinets 2022

61 €

Sancerre
AOP · Domaine Sautereau 2023

49 €

Chablis
AOP · Domaine Hamelin 2024

56 €

Bourgogne
AOP · Domaine Sérigny 2020

45 €

Meursault
AOP · Domaine Sérigny

104 €

Mâcon
AOP · La Roche Vineuse 2024

33 €

Viré-Clessé
AOP · Deux Roches 2024

47 €

Saint-Véran
AOP · Deux Roches 2024

40 €

Pouilly-Fuissé
AOP · Domaine Bourdon 2024

49 €

Saint-Chinian
AOP · Domaine Marion 2024

39 €

Villa Gascogne
IGP · moelleux 2024

33 €

Vins Rosés · 75 cl

Cuvée Fantastique
AOP · Château Sainte-Marguerite 2025

40 €

Cuvée Symphonie
AOP · Château Sainte-Marguerite 2025

50 €

Domaine Puech-Haut
IGP · 2025

23 €

Champagnes & Bulles · 75 cl

Champagne Gosset
AOP · Grande Réserve

85 €

Champagne Frère Jean
AOP

79 €

Champagne d'Audret
AOP

65 €

La Petite Bulle
Brut de Loire

35 €

Vins Rouges · 75 cl

Côtes du Rhône « Galuval »
AOP · 2024

25 €

Crozes-Hermitage
AOP · Domaine de Chasselevin 2023

44 €

Saint-Joseph « Entre Amis »
AOP · Roche & Simon 2024

46 €

Saint-Joseph
AOP · Xavier Gérard 2023

64 €

Côte-Rôtie
AOP · Xavier Gérard 2022

112 €

Vacqueyras
AOP · Famille Gilly 2023

36 €

Châteauneuf-du-Pape
AOP · Domaine Saint-Patrice 2019

91 €

Vespro
IGP · 2019

82 €

Dambrun
L'Échappée 2022

55 €

Morgon
AOP · Domaine de Colette 2023

32 €

Juliénas
AOP · Domaine du Bois de Chat 2025

36 €

Pommard
AOP · Château de Pommard 2023

94 €

Hautes-Côtes-de-Nuits
AOP · 2024

46 €

Pic Saint-Loup
AOP · 2024

39 €