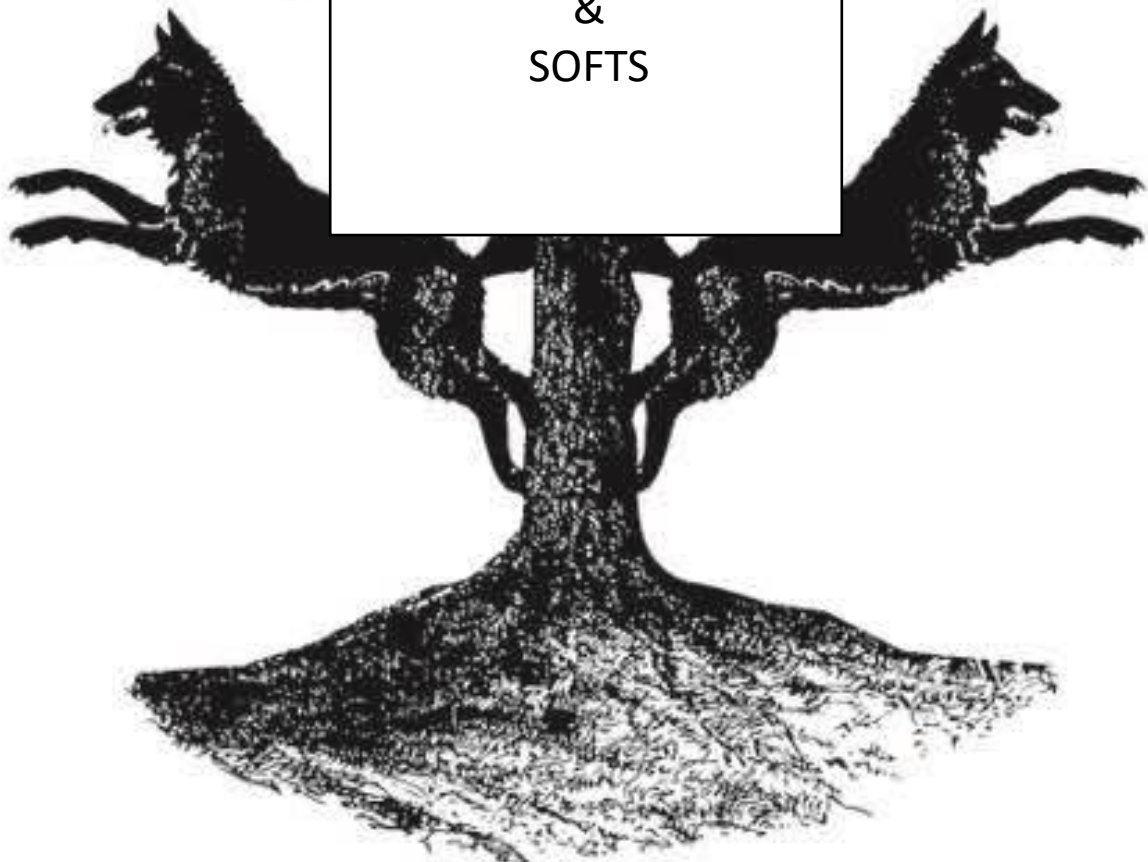




LA
FORÊT
NOIRE

—
RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

APÉRITIF
COCKTAILS
&
SOFTS



LA CARTE DES COCKTAILS



COCKTAILS

Sicilian Sour - Cocktail « signature » 14€

Amaretto Di Saronno, Rhum Baccardi Carta Oro,
jus de citron, jus d'ananas

London Journey 12€

Gin Bombay infusé au thé Earl Grey, sirop de fleurs
de sureau, jus d'ananas

Spicy Ginger Mule 12€

Vodka, Kahlua, menthe, gingembre, cannelle,
sirop Thé Chai 1883, Schweppes Tonic Ginger Ale,
meringue italienne

White Fangara 12€

Rhum Vieux, Porto blanc, poivre de Sichuan,
jus d'ananas, vanille

Blue Lagoon 12€

Vodka Absolute, jus de citron, Cointreau, liqueur d'Ybar,
sirop de sucre de canne

Maï Tai 12€

Rhum brun, rhum blanc, Cointreau, jus de citron,
jus planteur, sirop d'orgeat

New Orleans 14€

Bourbon Four Roses, Champagne Lallier Brut,
jus de pomme, sirop de caramel

COCKTAIL SANS ALCOOL

Surprise Fruitée 10€

Création réalisée selon l'inspiration de notre barman

Strawberry Fizz 10€

Nectar de fraise Patrick Font, jus de citron, sirop de
citron, eau gazeuse, menthe fraîche

LA CARTE DES COCKTAILS



LES BIERES

LES PRESSIONS	25 cl	50 cl
Kronenbourg Tigre Bock blonde 5,5°	3,50 €	6,00 €
Grimbergen	4,50 €	8,00 €
Picon	4,00 €	7,50 €
Bière+sirop (Panaché, Monaco...)	4,00 €	7,50 €
LES BOUTEILLES		33 cl
Bourganel miel châtaigne, 5°		5,00 €
Bourganel blanche 5°		5,00 €

LES BULLES

Champagne	12,5 cl	75 cl
Lallier Brut Grande Reserve	12,00 €	70,00 €
Gosset Brut Grande Reserve	14,50 €	85,00 €
Lallier Rosé Grand Cru	15,00 €	90,00 €
Ruinart Brut Cuvée « R »		100,00 €
Ruinart Blanc de blanc Brut		120,00 €
Jacquesson Brut Cuvée 144		120,00 €
Egly-Ouriet Grand Cru Brut		130,00 €



LA FORÊT NOIRE

RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

CARTES & MENUS

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France et de l'UE.
Cette carte est réalisée dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.
Prix nets en euros, taxes et services compris.

LA CARTE



ENTREE

Pressé de foie gras de canard

poire au vin rouge, chutney pomme-poire, brioche toastée
19,00 €

Velouté de courge butternut,

crème montée à l'huile de noisette, graines de courge, cranberries
et baies de Goji
13,00 €

Œuf à 63°, blanc soyeux et jaune onctueux,

purée de cèpes, émulsion suprême, escargots et cèpes rôtis
18,00 €

Saumon d'Ecosse Gravlax,

crème citronnée, salade de betteraves
17,00 €

Pâté en croûte au foie gras,

salade de jeunes pousses à l'huile de noisette, betteraves acidulées
15,00 €

Si vous souhaitez personnaliser votre repas, contactez notre équipe :

Epaule d'agneau pour 3 à 4 personnes

38,00 €/p

Côtes de veau pour 2 personnes

34,00 €/p

LA CARTE *suite*



PLAT

Paleron de bœuf fondant;

foie gras poêlé, purée de pommes de terre

27,00 €

White fish curry-coco,

mousseline de patate douce, légumes sautés, éclats de noix de cajou, banane plantain

24,00 €

Volaille de la ferme du Milon cuite basse température,

purée de pommes de terre, poêlée de légumes d'automne

25,00 €

Pomme de ris de veau au beurre moussoux,

trompettes des morts, gratin Dauphinois, émulsion au jus de champignons

36,00 €

Dos de thon en tataki,

wok de légumes au sésame et cacahuètes grillées, sauce onctueuse au wasabi

25,00 €

Magret de canard rôti, sauce aigre douce parfumée aux épices

et au miel de fleurs, polenta crémeuse au mascarpone

25,00 €

Ravioles au mascarpone et noix,

sauce poulette, poêlée de champignons des bois

20,00 €

Filet de bœuf snacké, jus court,

Poêlée de champignons aux châtaignes, gratin Dauphinois

32,00 €

Saint-Jacques rôties, sauce citronnée,

Risotto crémeux, légumes fanes et chips de riz à l'encre

32,00 €

LA CARTE *suite*



FROMAGES

Faisselle de fromage blanc « fermier », lait cru, miel de nos coteaux ou crème
5,50€

Assortiment de fromages,
sélection de fromages affinés de la fromagerie Richard,
salade de jeunes pousses à l'huile de noisette
7,50€

DESSERTS

Forêt Noire "recette traditionnelle", crème anglaise vanille, cerises confites
9,50€

Fraicheur de poire au citron jaune, fleur de jasmin séchée
9,50€

Chou profiterole, praliné et sauce chocolat pur Madagascar
9,50€

Ile flottante exotique, mangue, fruit de la passion, noix de coco
9,50€

Meringue surprise, crème de marrons et confit de cassis noir
9,50€

Fruits fraîchement taillés, sirop léger à la menthe, sorbet du moment
9,50€

Figues rôties au miel, feuille de figuier croustillante
9,50€

Si vous souhaitez personnaliser votre repas, contactez notre équipe :

Omelette Norvégienne traditionnelle

flambée en salle pour 8 personnes

9,50€/pers

Mille-feuilles vanille pour 8 personnes

9,50€/pers

Gâteau d'anniversaire

Sur demande

DÉJEUNER
LUNDI AU VENDREDI



DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

Un plat "poisson" ou un plat "viande" 16€ - Dessert de la semaine 8€

SUGGESTIONS

Salade Lyonnaise, salade frisée, œuf fermier poché, lardons, croûtons
18.00€

—
Salade thaïe au bœuf mariné, légumes juste sautés, soja, sésame,
arachides grillées
19.00€

—
Gratin de ravioles du Dauphiné au parmesan, ciboulette ciselée
17,00 €

—
Spaghettis de la Maison Durante, tomate, légumes grillés, burratina
20.00€

—
Classique tartare de bœuf assaisonné, pommes de terre « grenaille »
fondantes
19.50€

—
Escalope de veau préparée à la milanaise, spaghettis au blé dur
de la Maison Durante
26.00€

Café ou thé gourmand accompagné de quatre douceurs
8.50€

MENU 42 €



LES ENTRÉES

Velouté de courge butternut, crème montée à l'huile de noisette, graines de courge, cranberries et baies de Goji

Œuf à 63°, blanc soyeux et jaune onctueux, purée de cèpes, émulsion suprême, escargots et cèpes rôtis

Saumon d'Ecosse Gravlax, crème citronnée, salade de betteraves

LES PLATS

White fish curry-coco, mousseline de patate douce, légumes sautés, éclats de noix de cajou, banane plantain

Ravioles au mascarpone et noix, sauce poulette, poêlée de champignons des bois

Volaille de la ferme du Milon cuite basse température, purée de pommes de terre, poêlée de légumes d'automne

LES DESSERTS

Fraicheur de poire au citron jaune, fleur de jasmin séchée

Ile flottante exotique, mangue, fruit de la passion et noix de coco

Forêt Noire "recette traditionnelle", crème anglaise vanille, cerises confites

LES PLANCHES APERITIVES



Croustillant de gambas aux légumes, sauce thaïe (8 pièces)

20.00€

Planche de charcuterie artisanale et condiments

(chorizo Ibérique, jambon à la truffe, mortadelle de Bologne DOP et jambon San Daniele DOP 18 mois)

24.00€

Planche de fromages affinés de la fromagerie Mère Richard (Halle Paul Bocuse) et de la chèvrerie de la Joanna (Brindas 69), Comté fruité AOP 14 mois, Ossau Iraty AOP, Saint-Nectaire fermier AOP, tonnelet de chèvre

24.00€

Planche mixte de charcuterie artisanale et fromages affinés

24.00€

Saucisson sec lyonnais de la ferme du Milon et saucisson sec Italien des Abruzzes

18.00€

Jambon San Daniele DOP 18 mois et condiments

18.00€

Focaccia tomate, mozzarella, roquette, jambon San Daniele DOP 18 mois

20.00€

Focaccia tomate, légumes confits, roquette et tomates cerises confites

18.00€

Mini sardines de Galice Ramon Pena, pain et beurre

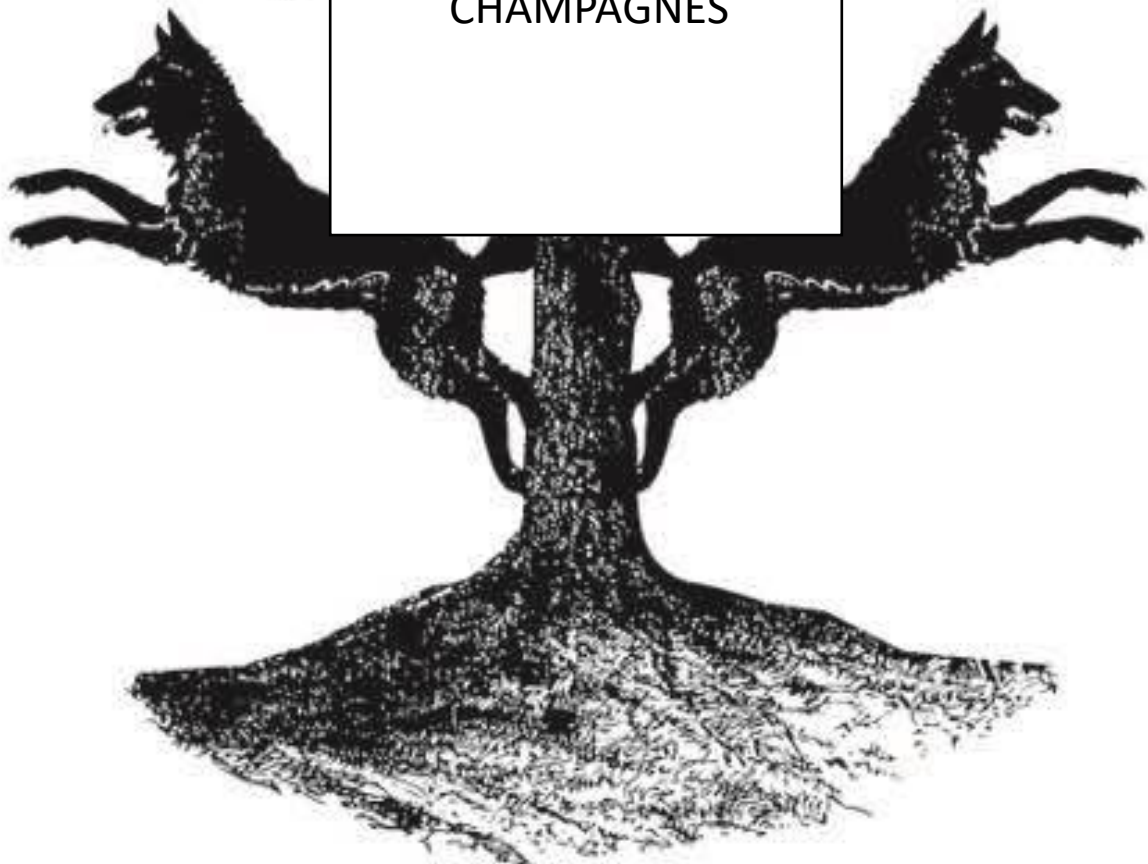
25.00€



LA
FORÊT
NOIRE

RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

VINS
&
CHAMPAGNES



Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LES VINS DU MOMENT



LES CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Lallier Grande Réserve Brut	12,00€	70,00€
Gosset Grande Réserve Brut	14,00€	85,00€
Lallier Grand Cru Rosé Brut	15,00€	90,00€

LES VINS ROUGES

	12cl	46cl	75cl
Côtes du Rhône  Rouge Carmin	5,00€	18,00€	24,00€
Coteaux du Lyonnais  Prestige Rouge	6,00€	22,00€	28,00€
Fleurie Le Vivier	6,00€	22,00€	28,00€
Graves -	7,00€	25,00€	39,00€
Crozes-Hermitage Mise en Bouche	8,50€	29,00€	38,00€
Saint-Joseph Cavanos	9,00€	34,00€	54,00€
Savigny-Lès-Beaune -	11,50€	42,00€	55,00€
Pinot Noir Cuvée V	11,50€	42,00€	68,00€
Santenay Les Charmes	12,50€	45,00€	65,00€
Côte Rôtie Les Triotes	15,50€	58,00€	89,00€

LES VINS BLANCS

	12cl	46cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne Été Gascon / doux	5,00€	18,00€	27,00€
Beaulonais Lantignié -	5,50€	18,00€	28,00€
Mâcon Chaintré Les Champs	6,00€	20,00€	32,00€
Coteaux du Lyonnais  Prestige Blanc	6,00€	21,00€	32,00€
Menetou Salon -	6,50€	22,00€	32,00€
Saint-Veran Château Beauregard	7,00€	24,00€	34,00€
Saint-Joseph -	10,00€	36,00€	51,00€
Sancerre Le Rochoy	11,00€	40,00€	66,00€
VDF Provence Singulier	11,50€	42,00€	68,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru En Sazenay	13,00€	48,00€	70,00€
Condrieu Proème	14,00€	51,00€	74,00€

LES VINS ROSÉS

	12cl	46cl	75cl
IGP Pays d'Oc La Marinière	5,00€	17,00€	-
IGP Pays d'Oc Rosé Piscine	9,00€	-	-
Côtes de Provence Love by Léoube	7,50€	24,00€	29,00€

LES SOFTS

	33cl
Coca-Cola, Orangina, Schweppes...	4,00€
Perrier	4,00€
Limonade Mortuacienne (<i>nature</i>)	4,00€
Sirop à l'eau (20 cl)	2,50€
Jus de fruits Patrick FONT (25 cl)	6,00€

(fraise, abricot, pomme tentation, tomate, orange, fruits de la passion)

LES BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza, « Kafa » pur Arabica	2,50€
Thé, infusion	4,00€

LES BIERES

	25cl
Grimbergen	4,50€
Tiger Bock	3,50€
Bourganel miel chataîgne	5,00€
Bourganel blanche	5,00€

LES EAUX

	50cl	75cl	1L
Evian- Badoit	3,80€	-	5,60€
Saint Géron	-	6,50€	-

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LA CARTE COMPLETE DES VINS



LES CHAMPAGNES



Lallier Grande Réserve Brut	70,00€
Gosset Grande Réserve Brut	85,00€
Lallier Grand Cru Rosé Brut	90,00€
Jacquesson Cuvée N° 745 Extra-Brut	120,00€
Ruinart Cuvé « R » Brut	100,00€
Egly-Ouriet Grand Cru Brut	130,00€

LES VINS ROUGES

ALSACE / JURA

				Btle 75cl
Arbois		Pinot Noir	<i>Dom. De Brégand</i>	2018 41,00€
Alsace		Pinot Noir Cuvée « V »	<i>Dom. Muré</i>	2018 68,00€

VAL DE LOIRE

				Btle 75cl
Saumur-Champigny		Tuffe	<i>Château Hureau</i>	2020 38,00€
St-Nicolas-de-Bourgueil		Les Quarterons	<i>Dom. Xavier Amirault</i>	2020 38,00€
Chinon		Les Picasses	<i>Dom. Olga Raffault</i>	2016 41,00€

BOURGOGNE

				Btle 75cl
Savigny-Lès-Beaune	-		<i>Dom. Maillard</i>	2019 55,00€
Auxey-Duresse	-		<i>Dom. Agnès Paquet</i>	2020 60,00€
Santenay	Les Charmes		<i>Dom. Bachey Legros</i>	2020 65,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru	En Sazenay		<i>Dom. de la Bressande</i>	2020 72,00€
Gevrey-Chambertin	Vieilles Vignes		<i>Dom. Tortochot</i>	2020 75,00€
Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru	Les Fournières		<i>Dom. Antonin Guyon</i>	2017 85,00€
Morey Saint-Denis	-		<i>Dom. D et J-L Amiot</i>	2017 85,00€
Morey Saint-Denis 1 ^{er} Cru	Clos des Ormes		<i>Dom. Georges Lignier</i>	2018 93,00€
Morey Saint-Denis 1 ^{er} Cru	Renaissance		<i>Dom. Tortochot</i>	2019 118,00€
Volnay 1 ^{er} Cru	En Caillerets		<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2013 86,00€
Volnay 1 ^{er} Cru	Pitures		<i>Dom. Bitouzet-Prieur</i>	2017 97,00€
Chambolles-Musigny	Clos du Village		<i>Dom. Antonin Guyon</i>	2018 90,00€
Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru	Les Feusselottes		<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2017 160,00€
Nuits-Saint-Georges	-		<i>Dom. Jean Chauvenet</i>	2019 98,00€
Pommard 1 ^{er} Cru	Les Jarollières		<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2017 115,00€
Corton Grand Cru	Les Renardes		<i>Dom. H et G Buisson</i>	2017 150,00€
Corton Grand Cru	Clos du Roi		<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2017 140,00€
Charmes Chambertin	Grand Cru		<i>Dom. D et J-L Amiot</i>	2017 170,00€
Clos de la Roche	Grand Cru		<i>Dom. Georges Lignier</i>	2016 220,00€

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LA CARTE COMPLETE DES VINS



BEAUJOLAIS

				Btle 75cl	
Morgon		<i>Grand Cras</i>	<i>Dom. Laurent Gauthier</i>	2020	26,00€
Morgon		-	<i>Dom. Marcel Lapiere</i>	2020	41,00€
Fleurie		<i>Le Vivier</i>	<i>Dom. J-P Dubost</i>	2020	28,00€
Saint-Amour		<i>Séduction</i>	<i>Dom. Pascal Berthier</i>	2021	31,00€
Brouilly		<i>Pollen</i>	<i>Dom. Robert Perroud</i>	2020	39,00€

LA VALLEE DU RHÔNE NORD

				Btle 75cl	
Coteaux du Lyonnais		Prestige Rouge	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2020	28,00€
Crozes-Hermitage		Mise en Bouche	<i>Dom. Emmanuel Darnaud</i>	2020	38,00€
Saint-Joseph		Cavans	<i>Dom. Yves Cuilleron</i>	2020	54,00€
Côte-Rôtie		Les Triotes	<i>Dom. Kévin Garon</i>	2020	89,00€
Côte-Rôtie		Esprit de Blonde	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2020	95,00€
Côte-Rôtie		La Porchette	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2020	97,00€
Côte-Rôtie		Rose Pourpre	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2019	130,00€
Côte-Rôtie		Maison Rouge	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2019	150,00€
Cornas		Les Vires	<i>Dom. Yves Cuilleron</i>	2012	110,00€



LA VALLEE DU RHÔNE SUD

				Btle 75cl	
Côtes du Rhône		Rouge Carmin	<i>Dom. les Aphillanthes</i>	2020	24,00€
Côtes du Rhône		Les Galets	<i>Dom. les Aphillanthes</i>	2019	33,00€
P. De Dieu					
Vaqueyras		Les Pénitents	<i>Château Lestours</i>	2018	41,00€
Gigondas		Seigneur de Lauris	<i>Dom. Arnoux & Fils</i>	2018	56,00€
Châteauneuf du Pape		-	<i>Dom. Pierre André</i>	2017	85,00€

BORDEAUX

				Btle 75cl	
Graves		-	<i>Château Trébiac</i>	2018	39,00€
Lalande de Pomerol		-	<i>Château Perron</i>	2016	51,00€
Pessac Léognan		-	<i>Château de Rochemorin</i>	2017	62,00€
Margaux		<i>Réserve d'Angludet</i>	<i>Château d'Angludet</i>	2016	65,00€
Saint-Estèphe		<i>Frank Phélan</i>	<i>Château Phélan-Ségur</i>	2016	78,00€
Saint-Julien		-	<i>Château Lagrange</i>	2016	140,00€
Margaux		<i>Alter Ego</i>	<i>Château Palmer</i>	2017	169,00€
Pauillac		-	<i>Château Lynch-Bages</i>	2012	220,00€

LANGUEDOC / ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

				Btle 75cl	
Corbières Boutenac		Trou de l'Ermité	<i>Château de Caraguilhes</i>	2018	36,00€
Terrasse du Larzac		Sainte Pauline	<i>Dom. Le Clos du Serres</i>	2020	35,00€
Côtes de Roussillon		-	<i>Château des Pins</i>	2015	44,00€
VDF Provence		Collector	<i>Château Léoube</i>	2015	68,00€
Palette		-	<i>Château Simone</i>	2019	75,00€

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LA CARTE COMPLETE DES VINS



LES VINS BLANCS

VAL DE LOIRE

Btle 75cl

Menetou-Salon	-	<i>Dom. De Chantenoy</i>	2020	32,00€
Sancerre	Le Rochoy	<i>Dom. Laporte</i>	2021	66,00€
Pouilly Fumé	Le Petit Fumé	<i>Dom. Michel Redde</i>	2021	41,00€

BEAUJOLAIS

Btle 75cl

Beaujolais Lantignié	-	<i>Dom. Dubost</i>	2020	28,00€
----------------------	---	--------------------	------	--------

BOURGOGNE

Btle 75cl

Mâcon Chaintré	Les Champs	<i>Dom. Pascal Berthier</i>	2021	32,00€
Saint-Véran	Ch. de Beauregard	<i>Dom. Joseph Burrier</i>	2019	34,00€
Montagny 1 ^{er} Cru	-	<i>Dom. De Montorge</i>	2019	44,00€
Viré-Clessé	Harmonie	<i>Dom de la Verpaille</i>	2020	48,00€
Chablis	-	<i>Dom. Louis Moreau</i>	2021	48,00€
Auxey-Duresse	-	<i>Dom. Agnès Paquet</i>	2020	60,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru	 En Sazenay	<i>Dom. Michel Juillot</i>	2020	70,00€
Chassagne-Montrachet	1 ^{er} Cru Morgeot	<i>Dom. Bachey Legros</i>	2020	95,00€
Puligny-Montrachet	-	<i>Dom. Bachey Legros</i>	2017	96,00€
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru	Le Cailleret	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2017	126,00€
Meursault 1 ^{er} Cru	Les Perrières	<i>Dom. Bitouzet-Prieur</i>	2018	110,00€
Meursault 1 ^{er} Cru	Genevières	<i>Dom. Michelot</i>	2016	110,00€
Corton Charlemagne	Grand Cru	<i>Dom. H & G Buisson</i>	2018	270,00€

LA VALLEE DU RHÔNE

Btle 75cl

Coteaux du Lyonnais	 Prestige Blanc	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2019	32,00€
Saint-Joseph	-	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	51,00€
Condrieu	Proème	<i>Dom. Brian Deleu</i>	2021	74,00€
Condrieu	Coteaux de Vernon	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2020	135,00€

LANGUEDOC-ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

Btle 75cl

IGP Côtes de Gascogne	Été Gascon / doux	<i>Dom. Pellehaut</i>	2021	27,00€
IGP Languedoc – Viognier	Les 100 pas du berger	<i>Bergerie du Capucin</i>	2019	26,00€
VDF Provence	Singulier	<i>Château Léoube</i>	2021	68,00€
Palette	-	<i>Château Simone</i>	2018	75,00€

LES VINS ROSES

Btle 75cl

Côtes de Provence	Love	<i>Château Léoube</i>	2021	29,00€
Côtes de Provence	Château Léoube	<i>Château Léoube</i>	2021	38,00€
Côtes de Provence	L'Excellence	<i>Château Saint-Maur</i>	2021	44,00€
Côtes de Provence	Secret	<i>Château Léoube</i>	2021	48,00€

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé