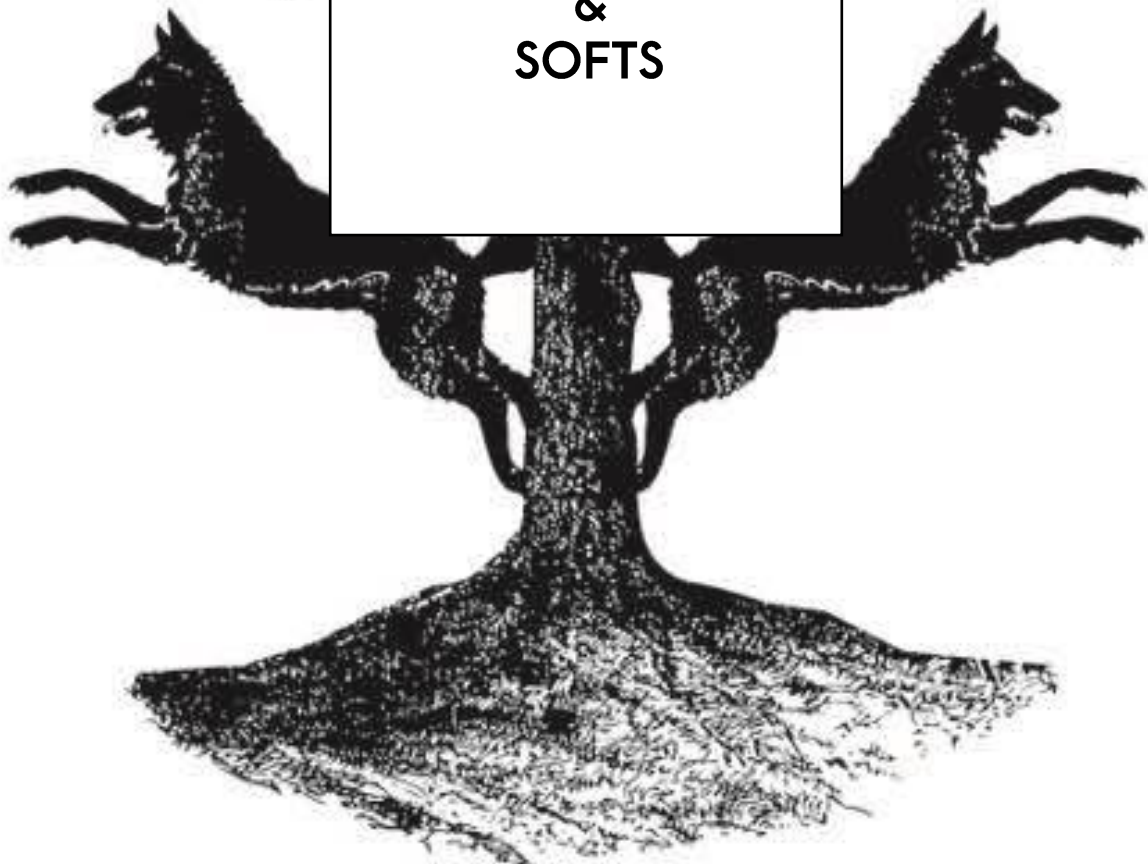




LA  
**FORÊT  
NOIRE**

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°	4,00 €	7,00 €
Grimbergen Pale Ale	5,00 €	9,00 €
Picon	4,50 €	7,50 €
Bière+sirop (Panaché, Monaco...)	4,50 €	7,50 €
LES BOUTEILLES		33 cl
NEPO Pohazy IPA, 6,5°		6,50 €
NEPO blanche Combawa, 5,2°		6,00 €

## LES BULLES

---

Champagne	12,5 cl	75 cl
Huguenot Tassin Brut Signature	12,00 €	70,00 €
Gosset Brut Grande Reserve	15,00 €	90,00 €
Tarlant Brut ZERO		90,00 €
Tarlant Brut rosé ZERO	18,00 €	110,00 €
Jacquesson Brut Cuvée 745, Extra Brut		130,00 €
Egly-Ouriet Grand Cru Brut		140,00 €



# 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

Crème Dubarry, croustillant de boudin noir,  
fleurette de chou-fleur

14,00 €

---

Foie gras de canard mi-cuit, condiments aux agrumes,  
brioche feuilletée au citron servie tiède

21,00 €

---

Chair de crabe, rémoulade de céleri,  
purée d'avocat et condiment cacahuète

18,00 €

---

Oreiller de la Belle Aurore, pickles de girolles,  
frisée à l'huile de colza grillé

16,00 €

---

Œuf en meurette, lard mariné et séché,  
champignons, oignons grelots, sauce Bourguignonne

14,00 €

---

Saumon Gravlax en trois saveurs,  
betterave, vodka et aneth

17,00 €

## LA CARTE *suite*



### PLAT

**Médailillon de merlu des côtes bretonnes,**  
carottes au cumin, salicornes, bouillon relevé au gingembre  
24,00 €

---

**Dos de thon en tataki,**  
wok de légumes au sésame et cacahuètes grillées, sauce onctueuse au wasabi  
26,00 €

---

**Noix de coquille Saint-Jacques juste saisies,**  
émulsion à la citronnelle, nouilles soba et champignons noirs  
38,00 €

---

**Risotto d'automne aux courges,**  
graines torréfiées, huile vierge de pépins de courge  
19,00 €

---

**Fondant de joue de bœuf mariné au vin rouge,**  
jus aux olives, légumes d'automne  
30,00 €

---

**Ris de veau Meunière,**  
sauce suprême au vin du Jura, morilles et champignons des bois, gratin dauphinois  
38,00 €

---

**Classique tartare de bœuf charolais, pommes frites**  
21,00 €

---

**Tajine de poulet fermier aux citrons confits,**  
fruits secs, graines de couscous à la coriandre  
26,00 €

---

**Château filet de bœuf saisi au beurre moussoux,**  
sauce miroir au vin rouge, gratin dauphinois  
38,00 €

---

**Magret de canard rôti,** sauce aigre douce parfumée aux épices et au miel de fleurs,  
polenta crémeuse au mascarpone  
26,00 €

## LA CARTE *suite*



### FROMAGES

Faisselle de fromage blanc « fermier » lait cru, miel, crème ou coulis de fruits  
6,50€

---

Assortiment de fromages,  
sélection de fromages affinés de la fromagerie Richard,  
salade de jeunes pousses à l'huile de noisette  
8,50€

### DESSERTS

Incontournable Forêt Noire, crème anglaise à la vanille Bourbon,  
cerises confites  
9,50€

---

Fraicheur d'agrumes, meringue craquante, sorbet citron vert et mandarine  
9,50€

---

Profiterole chocolat & praliné, sauce onctueuse au chocolat pur Madagascar  
9,50€

---

Pomme Reinette pochée au pétillant du Beaujolais, fruits secs, glace vanille  
9,50€

---

Baba « Exotique », brunoise d'ananas, coulis de fruits exotiques,  
chantilly au chocolat grand cru Hukambi  
9,50€

---

Fruits de saison fraîchement taillés, sirop de plantes aromatiques,  
sorbet plein fruits du moment  
9,50€

---

Crêpes Suzette, flambées au Grand Marnier, marmelade d'orange  
*Servies uniquement le soir et le weekend*  
9,50€

# LES PLATS DE LA SEMAINE

## LES PLANCHES APERITIVES



### DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

Plat de la semaine : 17,00€ - Dessert de la semaine : 8,50€

Café ou thé gourmand accompagné de quatre douceurs : 9.00€

### LES PLANCHES APERITIVES

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

25.00€

---

Planche de charcuterie artisanale et condiments

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

32.00€

---

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

38.00€

---

Planche mixte de charcuterie artisanale et fromages affinés

35.00€

---

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

21.00€

---

Jambon San Daniele DOP 18 mois et condiments

21.00€

---

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

28.00€

---

Mini sardines de Galice Ramon Pena, pain et beurre

34.00€



**MENU 45 €**



## LES ENTRÉES

---

Crème Dubarry, croustillant de boudin noir,  
fleurette de chou-fleur

Œuf en meurette, lard mariné et séché, champignons,  
oignons grelots, sauce Bourguignonne

Oreiller de la Belle Aurore, pickles de girolles,  
frisée à l'huile de colza grillé

## LES PLATS

---

Tajine de poulet fermier aux citrons confits,  
fruits secs, graines de couscous à la coriandre

Magret de canard rôti, sauce aigre douce parfumée aux épices  
et au miel de fleurs, polenta crémeuse au mascarpone

Médailon de merlu des côtes bretonnes,  
carottes au cumin, salicornes, bouillon relevé au gingembre

Risotto d'automne aux courges,  
graines torréfiées, huile vierge de pépins de courge

## LES DESSERTS

---

Pomme Reinette pochée au pétillant du Beaujolais,  
fruits secs, glace vanille

Fraicheur d'agrumes,  
meringue craquante, sorbet citron vert et mandarine

Incontournable Forêt Noire,  
crème anglaise à la vanille Bourbon, cerises confites



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
Huguenot Tassin Brut Signature	12,00€	70,00€
Gosset Grande Réserve Brut	15,00€	90,00€
Tarlant Rosé Brut ZERO	18,00€	110,00€

## LES VINS ROUGES

	12cl	46cl	75cl
Côtes du Rhône  Rouge Carmin	<i>Les Aphillanthes 2021</i>	5,00€	18,00€ 28,00€
Fleurie Le Vivier	<i>Dom. Dubost 2021</i>	5,00€	18,00€ 28,00€
Coteaux du Lyonnais  Les Grands Coins	<i>Dom. Descotes 2021</i>	6,00€	20,00€ 32,00€
Graves -	<i>Château Trébiac 2019</i>	7,00€	26,00€ 40,00€
Crozes-Hermitage Mise en Bouche	<i>Dom. Darnaud 2021</i>	7,50€	28,00€ 42,00€
Saint-Joseph Clos de Cuminaille	<i>Dom. Gaillard 2021</i>	10,00€	35,00€ 56,00€
Savigny-Lès-Beaune -	<i>Dom. Maillard 2019</i>	11,00€	42,00€ 60,00€
Santenay Les Charmes	<i>Dom. Bachev Legros 2020</i>	12,50€	45,00€ 65,00€
IGP Coll. Rhodaniennes Asiaticus	<i>Dom. Gaillard 2021</i>	13,00€	48,00€ 78,00€
Côte Rôtie Les Triotes	<i>Dom. Garon 2021</i>	16,50€	60,00€ 94,00€

## LES VINS BLANCS

	12cl	46cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne Eté Gascon / doux	<i>Dom. Pellehaut 2021</i>	5,00€	18,00€ 28,00€
Beaulonais Lantignié -	<i>Dom. Dubost, 2021</i>	5,00€	18,00€ 28,00€
Viognier – IGP Pays d'Oc Territoire d'Altitude	<i>Dom. Fortant, 2022</i>	5,00€	18,00€ 28,00€
Menetou Salon -	<i>Dom. De Chatenoy 2021</i>	6,00€	20,00€ 32,00€
Coteaux du Lyonnais  Les Chapèzes	<i>Dom. Descotes 2020</i>	6,50€	25,00€ 38,00€
Mâcon Chaintré -	<i>Dom. Auvigie 2021</i>	6,50€	25,00€ 38,00€
Saint-Veran Château Beauregard	<i>Dom. Burrier 2019</i>	7,50€	28,00€ 42,00€
Saint-Joseph -	<i>Dom. Gaillard 2022</i>	10,00€	35,00€ 56,00€
Sancerre Le Rochoy	<i>Dom. Laporte 2022</i>	11,00€	42,00€ 60,00€
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru -	<i>Dom. Juillot 2020</i>	13,00€	48,00€ 72,00€
Condrieu Les Caillelets	<i>Dom. Duclaux 2021</i>	13,50€	53,00€ 79,00€

## LES VINS ROSÉS

	12cl	46cl	75cl
IGP Pays d'Oc La Marinière	<i>Fortant 2022</i>	6,00€	20,00€ -
IGP Pays d'Oc Rosé Piscine	<i>Fortant 2022 (20cl)</i>	9,00€	- -

## LES SOFTS

	33cl
Coca-Cola, Orangina, Schweppes...	5,00€
Perrier	5,00€
Limonade Mortuacienne ( <i>nature</i> )	5,00€
Sirop à l'eau (20 cl)	2,60€
Jus de fruits Patrick FONT (25 cl)	6,80€

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

## LES BIERES

	25cl
Tiger Bock	4,00€
Grimbergen	5,00€
NEPO blche Combawa, 5,2°	6,00€
NEPO Pohazy IPA, 6,5°	6,50€

## LES BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza, « Kafa » pur Arabica	2,60€
Thé, infusion	4,00€

## LES EAUX

	50cl	75cl	1L
Evian- Badoit	3,90€	-	5,70€
Saint Géron	-	6,80€	-

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




Huguenot-Tassin Brut Signature	70,00€
Gosset Grande Réserve Brut	90,00€
Tarlant brut ZERO	90,00€
Tarlant brut rosé ZERO	110,00€
Jacquesson Cuvée N° 745 Extra-Brut	130,00€
Egly-Ouriet Grand Cru Brut	140,00€

## 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>	2020 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>	2021 40,00€
Chinon		Les Picasses	<i>Dom. Olga Raffault</i>	2017 45,00€
Sancerre		Le Graveron	<i>Dom. Henri Bourgeois</i>	2016 75,00€

### BOURGOGNE

				Btle 75cl
Ladoix		Les Chaillots	<i>Dom. Maillard</i>	2020 58,00€
Savigny-Lès-Beaune		-	<i>Dom. Maillard</i>	2019 60,00€
Santenay		Les Charmes	<i>Dom. Bachey Legros</i>	2020 65,00€
Givry 1 <sup>er</sup> Cru		En Choué	<i>Dom. Chofflet</i>	2020 78,00€
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru		En Sazenay	<i>Dom. de la Bressande</i>	2020 78,00€
Aloxe-Corton 1 <sup>er</sup> Cru		Les Fournières	<i>Dom. Antonin Guyon</i>	2018 90,00€
Morey Saint-Denis		-	<i>Dom. D et J-L Amiot</i>	2020 90,00€
Morey Saint-Denis 1 <sup>er</sup> Cru		Clos des Ormes	<i>Dom. Georges Lignier</i>	2018 105,00€
Morey Saint-Denis 1 <sup>er</sup> Cru		Renaissance	<i>Dom. Tortochot</i>	2019 118,00€
Gevrey-Chambertin		Les Corvées	<i>Dom. Tortochot</i>	2020 90,00€
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru		En Caillerets	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2013 95,00€
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru		Pitures	<i>Dom. Bitouzet-Prieur</i>	2018 97,00€
Chambolle-Musigny		Clos du Village	<i>Dom. Antonin Guyon</i>	2018 90,00€
Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru		Les Feusselottes	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2017 160,00€
Nuits-Saint-Georges		-	<i>Dom. Jean Chauvenet</i>	2020 98,00€
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru		Les Jarollières	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2018 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 150,00€
Charmes Chambertin		Grand Cru	<i>Dom. D et J-L Amiot</i>	2019 180,00€
Clos Vougeot		-	<i>Dom. Laurent Roumier</i>	2017 200,00€
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>Les Charmes</i>	<i>Dom. Bonne Tonne</i>	2020	41,00€
Morgon	-	<i>Dom. Marcel Lapierre</i>	2021	58,00€
Fleurie	<i>Le Vivier</i>	<i>Dom. J-P Dubost</i>	2021	28,00€
Saint-Amour	<i>Séduction</i>	<i>Dom. Pascal Berthier</i>	2021	31,00€
Brouilly	<i>Pollen</i>	<i>Dom. Robert Perroud</i>	2021	39,00€

## LA VALLEE DU RHÔNE NORD

				Btle 75cl
Coteaux du Lyonnais	 <i>Les Grands Coins</i>	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2021	32,00€
Crozes-Hermitage	<i>Mise en Bouche</i>	<i>Dom. Emmanuel Darnaud</i>	2021	42,00€
Saint-Joseph	<i>Clos de Cuminaille</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	56,00€
Saint-Joseph	<i>Cavanos</i>	<i>Dom. Yves Cuilleron</i>	2020	56,00€
Saint-Joseph	-	<i>Dom. Bernard Gripa</i>	2021	59,00€
IGP Coll. Rhodaniennes	<i>Asiaticus</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	78,00€
Côte-Rôtie	<i>La Germiné</i>	<i>Dom. B&amp;D Duclaux</i>	2020	82,00€
Côte-Rôtie	<i>Les Triotes</i>	<i>Dom. Kévin Garon</i>	2021	94,00€
Côte-Rôtie	<i>La Porchette</i>	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2021	97,00€
Côte-Rôtie	<i>Esprit de Blonde</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	115,00€
Côte-Rôtie	<i>Rose Pourpre</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	135,00€
Côte-Rôtie	<i>Maison Rouge</i>	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2019	150,00€



## LA VALLEE DU RHÔNE SUD

				Btle 75cl
Côtes du Rhône	 <i>Rouge Carmin</i>	<i>Dom. les Aphillanthes</i>	2021	28,00€
Plan de Dieu	 <i>Les Galets</i>	<i>Dom. les Aphillanthes</i>	2020	34,00€
Vacqueyras	<i>Les Pénitents</i>	<i>Château Lestours</i>	2019	41,00€
Gigondas	<i>Seigneur de Lauris</i>	<i>Dom. Arnoux &amp; Fils</i>	2020	56,00€
Châteauneuf du Pape	-	<i>Dom. Pierre André</i>	2019	95,00€

## BORDEAUX

				Btle 75cl
Graves	-	<i>Château Trébiac</i>	2019	40,00€
Lalande de Pomerol	-	<i>Château Perron</i>	2018	51,00€
Pessac Léognan	-	<i>Château de Rochemorin</i>	2017	65,00€
Margaux	<i>Réserve d'Angludet</i>	<i>Château d'Angludet</i>	2019	75,00€
Saint-Estèphe	<i>Frank Phélan</i>	<i>Château Phélan-Ségur</i>	2016	80,00€
Saint-Julien	-	<i>Château Lagrange</i>	2016	140,00€
Margaux	<i>Alter Ego</i>	<i>Château Palmer</i>	2017	180,00€
Pauillac	-	<i>Château Lynch-Bages</i>	2014	240,00€

## LANGUEDOC / ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

				Btle 75cl
Terrasse du Larzac	 <i>Sainte Pauline</i>	<i>Dom. Le Clos du Serres</i>	2021	35,00€
Corbières Boutenac	 <i>Trou de l'Ermité</i>	<i>Château de Caraguilhes</i>	2019	36,00€
Côtes de Roussillon	-	<i>Château des Pins</i>	2016	45,00€
VDF Provence	<i>Collector</i>	<i>Château Léoube</i>	2015	68,00€
Palette	-	<i>Château Simone</i>	2020	82,00€

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>	2021	32,00€
Pouilly Fumé	La Demoiselle de B.	<i>Dom. Henri Bourgeois</i>	2019	58,00€
Sancerre	Le Rochoy	<i>Dom. Laporte</i>	2022	60,00€

### BEAUJOLAIS

Btle 75cl

Beaujolais Lantignié	-	<i>Dom. Dubost</i>	2022	28,00€
----------------------	---	--------------------	------	--------


### BOURGOGNE

Btle 75cl

Mâcon Chaintré	-	<i>Dom. Auvigue</i>	2021	38,00€
Saint-Véran	Ch. de Beauregard	<i>Dom. Joseph Burrier</i>	2020	42,00€
Montagny 1 <sup>er</sup> Cru	-	<i>Dom. De Montorge</i>	2020	44,00€
Viré-Clessé	Harmonie	<i>Dom de la Verpaille</i>	2022	48,00€
Chablis	-	<i>Dom. Louis Moreau</i>	2022	52,00€
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	-	<i>Dom. Michel Juillot</i>	2020	72,00€
Chassagne-Montrachet 	1 <sup>er</sup> Cru Morgeot	<i>Dom. Bachey Legros</i>	2020	95,00€
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru	Le Cailleret	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2019	126,00€
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru	Genevières	<i>Dom. Michelot</i>	2016	130,00€
Corton Charlemagne	Grand Cru	<i>Dom. H &amp; G Buisson</i>	2018	270,00€

### LA VALLEE DU RHÔNE

Btle 75cl

Coteaux du Lyonnais 	Les Chapèzes	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2020	38,00€
Saint-Péray	Les Maisons de Victor	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2021	58,00€
Saint-Péray	Les Figuiers	<i>Dom. Bernard Gripa</i>	2021	60,00€
Saint-Joseph	-	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2022	56,00€
Saint-Joseph	-	<i>Dom. Bernard Gripa</i>	2021	58,00€
Condrieu	Les Caillets	<i>Dom. B&amp;D Duclaux</i>	2021	79,00€
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>	2022	28,00€
IGP Pays d'Oc – Viognier	Territoire d'Altitude	<i>Dom. Fortant</i>	2022	28,00€
VDF Provence	Singulier	<i>Château Léoube</i>	2021	68,00€
Palette	-	<i>Château Simone</i>	2020	82,00€

### LES VINS ROSES

Btle 75cl

Côtes de Provence	Château Léoube	<i>Château Léoube</i>	2022	40,00€
Côtes de Provence	Symphonie	<i>Château Ste Marguerite</i>	2022	44,00€

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