



LA FORÊT NOIRE

—
RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

APÉRITIF
COCKTAILS
&
SOFTS

LA CARTE DES COCKTAILS



LE COCKTAIL SIGNATURE

Forêt Noire *Unique* 14€
Ybar, Chambord, jus de pomme, citron

LES COCKTAILS

Tonka Sunrise *Vif et fruité* 12€
Gin, jus de citron vert, jus d'abricot, sirop de fève de Tonka et Ginger ale

Pass' Martins *Acidulé* 12€
Vodka, passion, sirop de vanille, shot de prosecco

Mai Tai *Gourmand* 12€
Rhum, orgeat, planteur

Costa Sour *Sweet and Sour* 12€
Bourbon, Amaretto, jus d'ananas et jus de citron

Sandja *Frais* 12€
Vodka, sirop de framboise, jus de citron, pastèque fraîche

MOCKTAILS

Surprise Fruitée *Explosif et fruité* 10€
Création réalisée selon l'inspiration de notre barman

Kiwit *Detox* 10€
Kiwi frais, jus d'ananas, jus de banane, jus de citron

Green Strawberry *Rafraîchissant* 10€
Jus de fraise, jus de pomme, jus de citron, sirop de basilic

LA CARTE DES COCKTAILS



LES BIERES

LES PRESSIONS	25 cl	50 cl
Kronenbourg Tigre Bock blonde 5,5°	4,00 €	7,00 €
Bière blanche 1664	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 Réserve	15,00 €	90,00 €
Tarlant <i>Rosé</i> Brut ZERO	18,00 €	115,00 €
Tarlant Brut ZERO		100,00 €
Jacquesson Extra-Brut Cuvée N° 746		140,00 €
Egly-Ouriet Brut Grand Cru		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.

MENU 46 €



LES ENTRÉES

Le Butternut

Cuit en velouté, condiment acidulé à la châtaigne et crème légère à la ciboulette et huile de noisette

Le Pâté croûte Maison

Veau, cochon, canard et foie gras, condiment coing, sauce Cumberland et graines de moutarde

Le Saumon

Façon gravlax, légumes croquants préparés comme une cervelle des canuts, lait de coriandre

LES PLATS

Le Bœuf

Le paleron, cuit doucement comme un Bourguignon, gratin de macaroni et parmesan

Le Maigre

Rôti sur la peau, fregola sarda préparée comme un risotto, champignons acidulés et pamplemousse

La Volaille

Pochée et rôtie, les crevettes et pakchoï grillés, servie avec une purée de pommes de terre et jus de crustacés

Supplément plateau de fromages

Plateau de fromages affinés de la région, servi à votre table

Mesclun à l'huile de noisette 12,00€

LES DESSERTS

Le Cheese cake

Pamplemousse, biscuit façon sablé, sorbet pamplemousse et poivre Uda

La Forêt Noire

L'incontournable de la maison, cerises confites et chocolat noir, servie avec une crème anglaise à la vanille Bourbon

Le Chou

Façon Paris-Brest, praliné et glace noisette

LA CARTE



LES ENTRÉES

Le Butternut

Cuit en velouté, condiment acidulé à la châtaigne et crème légère à la ciboulette et huile de noisette

16,00 €

Les Champignons

De Paris et shiitaké préparés comme un tartare acidulé, betterave cuite en purée et crue en copeaux, vinaigrette balsamique

15,00 €



Le Pâté croûte Maison

Veau, cochon, canard et foie gras, condiment coing, sauce Cumberland et graines de moutarde

19,00€



Le Saumon

Façon gravlax, légumes croquants préparés comme une cervelle des canuts, lait de coriandre

18,00 €

Le Foie gras

Poché au vin rouge et aux épices, servi mi-cuit avec une marmelade mi-figue mi-raisin

21,00 €

L'Œuf

Cuit parfait, sur un toast brioché, fricassée de champignons à l'ail et au persil

17,00 €



Entrée « signature »

LA CARTE *suite*



LES PLATS



Le Bœuf

Le paleron façon Rossini, cuit doucement comme un Bourguignon, gratin de macaroni et parmesan

38,00 €

Le Maigre

Rôti sur la peau, la fregola sarda préparée comme un risotto, champignons acidulés et pamplemousse

26,00 €

L'Entrecôte

De Simmental (350gr), pommes grenailles confites et grillées au thym, sauce au poivre

35,00 €

La Volaille

Pochée et rôtie, les crevettes et pakchoï grillés, servie avec une purée de pommes de terre et jus de crustacés

26,00 €

Le Poulpe

Snacké, pommes de terre confites et grillées, sauce yaourt au tahina et citron, graines de courge torréfiées

34,00 €



Plat « signature »

Les plats *suite* →

LA CARTE *suite*



LES PLATS *suite*

Les Pâtes

Penne à la crème de truffe et copeaux de parmesan, chiffonnade de jambon blanc et œuf parfait

21,00 €



Le Canard

Le magret rôti sur la peau cuit rosé, purée de patates douces à la fève de Tonka, sauce Apicius

27,00 €



Le Ris de veau

Cuit meunière, fricassée de champignons à l'estragon et pomme purée, émulsion au parmesan et vin jaune

38,00 €

Le Boudin

De la maison « Ospital » cuit sur la plancha, pomme de terre écrasée et cœur de sucrine grillée, émulsion ail et persil, jus de viande

25,00 €



Plat « signature »

LA CARTE *suite*



LES FROMAGES

Faisselle de fromage blanc fermier au lait cru,
Miel de nos coteaux ou crème ou coulis de framboise
6,50€

Assortiment de fromages au plateau,
Plateau de fromages affinés de la région, servi à votre table
Mesclun à l'huile de noisette
12,00€

LES DESSERTS



La Forêt Noire

L'Incontournable de la maison, cerises confites et chocolat noir, servie avec
une crème anglaise à la vanille Bourbon
11,00€

Le Cheese cake

Pamplemousse, biscuit façon sablé, sorbet pamplemousse et poivre Uda
11,00€

Le Chou

Façon Paris-Brest, praliné et glace noisette
11,00€

Le chocolat de la Maison Valrhona

Biscuit chocolat et grué, crémeux et sorbet cacao
11,00€



La Pomme

Façon tatin, sablé breton et chantilly mascarpone, glace caramel beurre salé
11,00€



Dessert « signature »

Les desserts *suite* →

LA CARTE *suite*



LES DESSERTS - *Suite*

Les Fruits de saison

Fraîchement taillés, infusion à la vanille et à la menthe

10,50€

Les glaces et sorbets Maison

De votre choix, madeleine tiède

10,50€

Crêpes Suzette

Mandarine, liqueur d'oranges bigarades, Grand Marnier

Servies uniquement le soir et le week-end

13,00€

LES PLATS DE LA SEMAINE



NOS SUGGESTIONS DU MIDI – du lundi au vendredi

La Lyonnaise

Son œuf parfait, croutons et lardons au poivre noir, vinaigrette à la moutarde et condiment ail noir

20.00€

Ceviche de Dorade

Lait de coco, citron vert, coriandre, avocat, maïs, poivrons et oignons rouges,

21,00€

Tartare de bœuf au couteau

Pommes de terre grenailles et salade verte

23,00

Penne à la crème de truffe

Jambon blanc et œuf parfait

21,00€

Gratin de ravioles, crème de ciboulette

Salade verte

19,00€

Foie de veau sauce échalote et vinaigre balsamique

Pomme purée

22,50€

La pièce du boucher de Chaponost JY Dupin (180gr)

Pommes grenailles aux herbes

24.00€

Café ou thé gourmand

Accompagné de quatre douceurs

9,50€

Menu enfant : 15.00€ Boisson, plat et dessert

LES PLANCHES APERITIVES



LES PLANCHES APERITIVES

Crevettes croustillantes aux saveurs d'Asie, sauce sweet chili
(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 de nos régions
28.00€

Planche mixte de charcuterie artisanale et fromages affinés
35.00€

Jambon San Daniele DOP 18 mois et condiments
21.00€

Focaccia tomate, mozzarella, roquette, jambon San Daniele DOP 18
mois
28.00€



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
Huguenot Tassin Brut Signature	12,00€	70,00€
Gosset Grande Réserve Brut	15,00€	90,00€

LES VINS ROUGES

			12cl	46cl	75cl
Fleurie	Le Vivier	Dom. Dubost 2023	5,00€	18,00€	30,00€
Coteaux du Lyonnais	Les Grands Coins	Dom. Descotes 2022	6,50€	22,00€	34,00€
Graves	-	Château Trébiac 2020	7,00€	26,00€	40,00€
Crozes-Hermitage	Mise en Bouche	Dom. Darnaud 2023	7,50€	28,00€	42,00€
Côtes du Rhône	First Flight	Dom Bott 2022	8,00€	30,00€	45,00€
Grivry	Les Dracy	Dom. Sarrazin 2023	10,50€	36,00€	60,00€
Saint-Joseph	Clos de Cuminaille	Dom. Gaillard 2023	10,00€	35,00€	56,00€
Savigny-Lès-Beaune	-	Dom. Maillard 2021	12,00€	44,00€	65,00€
Santenay	Les Charmes	Dom. Bachey Legros 2022	12,50€	46,00€	70,00€
IGP Coll. Rhodaniennes	La Batie	Dom. Billon 2021	13,00€	48,00€	75,00€

LES VINS BLANCS

			12cl	46cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne	Été Gascon / doux	Dom. Pellehaut 2024	6,00€	20,00€	34,00€
Beaulonais Lantignié	-	Dom. Dubost 2023	6,00€	20,00€	34,00€
Viognier – IGP Pays d'Oc	Territoire d'Altitude	Dom. Fortant 2024	5,00€	18,00€	28,00€
Menetou Salon	-	Dom. De Chatenoy 2023	6,80€	23,50€	38,00€
Coteaux du Lyonnais	Les Chapèzes	Dom. Descotes 2022	6,50€	25,00€	38,00€
Mâcon Chaintré	-	Dom. Berthier 2023	6,50€	25,00€	38,00€
Saint-Veran	Château Beauregard	Dom. Burrier 2021	11,00€	34,00€	58,00€
Saint-Joseph	Dimanche à Lima	Dom. Pilon 2024	11,00€	37,00€	58,00€
Sancerre	Le Rochoy	Dom. Laporte 2023	11,00€	42,00€	62,00€
Givry 1 ^{er} Cru	Champs Lalot	Dom. Sarrazin 2023	12,50€	47,00€	68,00€
Condrieu	-	Dom. Bott 2023	15,00€	56,00€	92,00€

LES VINS ROSÉS

			12cl	46cl	75cl
Côtes de Provence	Love	Château Léoube 2024	7,00€	24,00€	32,00€
Côtes de Provence	Rosé Piscine Love	Château Léoube 2024	10,00€	-	-
Côtes de Provence	Fantastique	Château Ste Marguerite 2024	11,00€	36,00€	56,00€

LES SOFTS

	33cl
Coca-Cola, Orangina, Schweppes...	5,00€
Perrier	5,00€
Limonade Mortuacienne (nature)	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	50cl
Tiger Bock	4,00€	7,00€
Bière blanche 1664	5,00€	9,00€
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 Geron	-	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€
Gosset Grand Rosé	128,00€
Vranken Diamant Blanc de Blancs	95,00€
Tarlant brut ZERO	100,00€
Tarlant Brut ZERO Rosé	115,00€
Pommery Apanage Blanc de Blancs	120,00€
Jacquesson Extra-Brut Cuvée N° 746	140,00€
Egly-Ouriet Brut Grand Cru	140,00€
Egly-Ouriet Brut Gand Cru VP	160,00€

LES VINS ROUGES

ALSACE / JURA

Arbois	 Pinot Noir	<i>Dom. De Brégand</i>	2018	41,00€
Alsace	 Pinot Noir Cuvée « V »	<i>Dom. Muré</i>	2020	80,00€

VAL DE LOIRE

Côte Roannaise	Le Rouge	<i>Dom. Florent Thinon</i>	2023	30,00€
Saumur-Champigny	 Tuffe	<i>Château Hureau</i>	2022	38,00€
St-Nicolas-de-Bourgueil	 Les Quarterons	<i>Dom. Xavier Amirault</i>	2023	45,00€
Chinon	Les Picasses	<i>Dom. Olga Raffault</i>	2019	55,00€
Sancerre	Le Graveron	<i>Dom. Henri Bourgeois</i>	2016	75,00€

BOURGOGNE

Givry	Les Dracy	<i>Dom. Sarrazin</i>	2023	60,00€
Ladoix	Les Chaillots	<i>Dom. Maillard</i>	2021	58,00€
Savigny-Lès-Beaune	-	<i>Dom. Maillard</i>	2021	65,00€
Auxey-Duresses	Les Hoz	<i>Dom. Agnès Paquet</i>	2023	68,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru	La Bondue	<i>Dom. De Surmain</i>	2022	69,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru	En Sazenay	<i>Dom. de la Bressande</i>	2022	85,00€
Santenay	Les Charmes	<i>Dom. Bachey Legros</i>	2022	70,00€
Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru	Les Fournières	<i>Dom. Antonin Guyon</i>	2020	90,00€
Morey Saint-Denis	-	<i>Dom. D et J-L Amiot</i>	2020	100,00€
Morey Saint-Denis 1 ^{er} Cru	Renaissance	<i>Dom. Tortochot</i>	2022	118,00€
Gevrey-Chambertin	Les Corvées	<i>Dom. Tortochot</i>	2022	90,00€
Volnay 1 ^{er} Cru	En Caillerets	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2018	115,00€
Volnay 1 ^{er} Cru	Pitures	<i>Dom. Bitouzet-Prieur</i>	2018	128,00€
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>	2022	105,00€
Pommard 1 ^{er} Cru	Les Jarollières	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2018	130,00€
Corton Grand Cru	Les Renardes	<i>Dom. H et G Buisson</i>	2017	190,00€
Corton Grand Cru	Clos du Roi	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2017	160,00€
Charmes Chambertin	Grand Cru	<i>Dom. L. Amiot</i>	2020	280,00€
Clos Vougeot	-	<i>Dom. Laurent Roumier</i>	2017	200,00€
Clos de la Roche	Grand Cru	<i>Dom. P. Amiot et Fils</i>	2018	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>	2023	41,00€
Fleurie	<i>Le Vivier</i>	<i>Dom. J-P Dubost</i>	2023	30,00€
Saint-Amour	<i>Séduction</i>	<i>Dom. Pascal Berthier</i>	2023	36,00€
Brouilly	<i>Pollen</i>	<i>Dom. Robert Perroud</i>	2023	39,00€
Morgon	-	<i>Dom. Marcel Lapierre</i>	2023	64,00€


LA VALLEE DU RHÔNE NORD

Btle 75cl

Coteaux du Lyonnais	 Les Grands Coins	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2022	34,00€
Crozes-Hermitage	Mise en Bouche	<i>Dom. Emmanuel Darnaud</i>	2023	42,00€
Côte du Rhône	First Flight	<i>Dom. G et J Bott</i>	2022	45,00€
Saint-Joseph	Clos de Cuminaille	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2023	56,00€
Saint-Joseph	Cavans	<i>Dom. Yves Cuilleron</i>	2022	59,50€
IGP Coll. Rhodaniennes	La Bâtie	<i>Dom. Christophe Billon</i>	2021	75,00€
Côte-Rôtie	La Porchette	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2023	105,00€
Côte-Rôtie	Esprit de Blonde	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	115,00€
Côte-Rôtie	Rose Pourpre	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	135,00€
Côte-Rôtie	Maison Rouge	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2021	150,00€
Cornas	Village	<i>Dom. Johann Michel</i>	2021	95,00€
Cornas	L'Elégance du Caillou	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2022	105,00€

LA VALLEE DU RHÔNE SUD

Btle 75cl

Plan de Dieu	 Les Galets	<i>Dom. les Aphillanthes</i>	2021	38,00€
Vaqueyras	Les Pénitents	<i>Château Lestours</i>	2022	48,00€
Gigondas	Seigneur Parcellaire	<i>Dom. Arnoux & Fils</i>	2022	68,00€
Châteauneuf du Pape	-	<i>Dom. Pierre André</i>	2020	95,00€



BORDEAUX

Btle 75cl

Graves	-	<i>Château Trébiac</i>	2020	40,00€
Lalande de Pomerol	-	<i>Château Perron</i>	2019	58,00€
Pessac Léognan	-	<i>Château de Rochemorin</i>	2019	65,00€
Saint-Estèphe	<i>Frank Phélan</i>	<i>Château Phélan-Ségur</i>	2019	80,00€
Margaux	<i>Dame d'Angludet</i>	<i>Château d'Angludet</i>	2019	85,00€
Margaux	<i>Alter Ego</i>	<i>Château Palmer</i>	2017	200,00€
Saint-Julien	-	<i>Château Lagrange</i>	2018	160,00€
Pauillac	-	<i>Château Lynch-Bages</i>	2017	250,00€

LANGUEDOC / ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

Btle 75cl

Corbières Boutenac	 Trou de l'Ermite	<i>Château de Caraguilhes</i>	2022	36,00€
Terrasse du Larzac	 Sainte Pauline	<i>Dom. Le Clos du Serres</i>	2022	38,00€
Côtes de Roussillon	-	<i>Château des Pins</i>	2019	48,00€
Palette	-	<i>Château Simone</i>	2021	82,00€
Bandol	Les Lauves	<i>Dom. La Sufre</i>	2014	90,00€
Bandol	-	<i>Château de Pibarnon</i>	2020	85,00€
Bandol	-	<i>Château de Pibarnon</i>	2012	120,00€

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	-	Dom. De Chantenoy	2023	38,00€
Pouilly Fumé	La Vigne de Beaussoppet	Dom. Laporte	2022	58,00€
Sancerre	Le Rochoy	Dom. Laporte	2023	62,00€


BEAUJOLAIS

				Btle 75cl
Beaujolais Lantignié	-	Dom. Dubost	2023	34,00€

BOURGOGNE

				Btle 75cl
Mâcon Chaintré	-	Dom. Berthier	2023	38,00€
Viré-Clessé	Harmonie	Dom de la Verpaille	2023	48,00€
Saint-Véran	Ch. de Beauregard	Dom. Joseph Burrier	2021	58,00€
Chablis	-	Dom. Louis Moreau	2023	52,00€
Montagny 1 ^{er} Cru	-	Dom. De Montorge	2022	58,00€
Rully	-	Château de Rully	2022	65,00€
Pouilly-Fuissé	Vielles Vignes	Dom. William Trouillet	2023	65,00€
Saint-Romain	La Combe Bazin	Dom. Prunier-Bonheur	2022	65,00€
Auxey-Duresses	Les Hoz	Dom. Agnès Paquet	2023	68,00€
Givry 1 ^{er} Cru	Champs Lalot	Dom. Sarrazin	2023	68,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru	En Sazenay	Dom. Michel Juillot	2023	85,00€
Chassagne-Montrachet	1 ^{er} Cru Morgeot	Dom. Bachey Legros	2022	125,00€
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru	Le Cailleret	Dom. La Pousse d'Or	2022	126,00€
Meursault 1 ^{er} Cru	Genevières	Dom. Michelot	2020	130,00€
Corton Charlemagne	Grand Cru	Dom. H & G Buisson	2020	270,00€

LA VALLEE DU RHÔNE

				Btle 75cl
Coteaux du Lyonnais	 Les Chapèzes	Dom. Régis Descotes	2022	38,00€
Saint-Péray	Les Maisons de Victor	Dom. Julien Pilon	2024	62,00€
Saint-Joseph	Dimanche à Lima	Dom. Julien Pilon	2023	58,00€
Saint-Joseph	Ro-Rée	Dom. Louis Chèze	2023	62,00€
Condrieu	-	Dom. G&J Bott	2023	92,00€
Condrieu	Coteaux de Vernon	Dom. Georges Vernay	2020	135,00€
Condrieu	Les Chaillées de l'Enfer	Dom. Georges Vernay	2022	115,00€

LANGUEDOC-ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

				Btle 75cl
IGP Côte de Gascogne	Été Gascon	Dom. Pellehaut	2024	34,00€
IGP Pays d'Oc- Viognier	Terroir d'Altitude	Dom. Fortant	2024	28,00€
VDF Provence	Singulier	Château Léoube	2021	68,00€
Palette	-	Château Simone	2021	82,00€

LES VINS ROSES

				Btle 75cl
Côtes de Provence	Love	Château Léoube	2024	32,00€
Côtes de Provence	Fantastique	Château Ste Marguerite	2024	56,00€

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