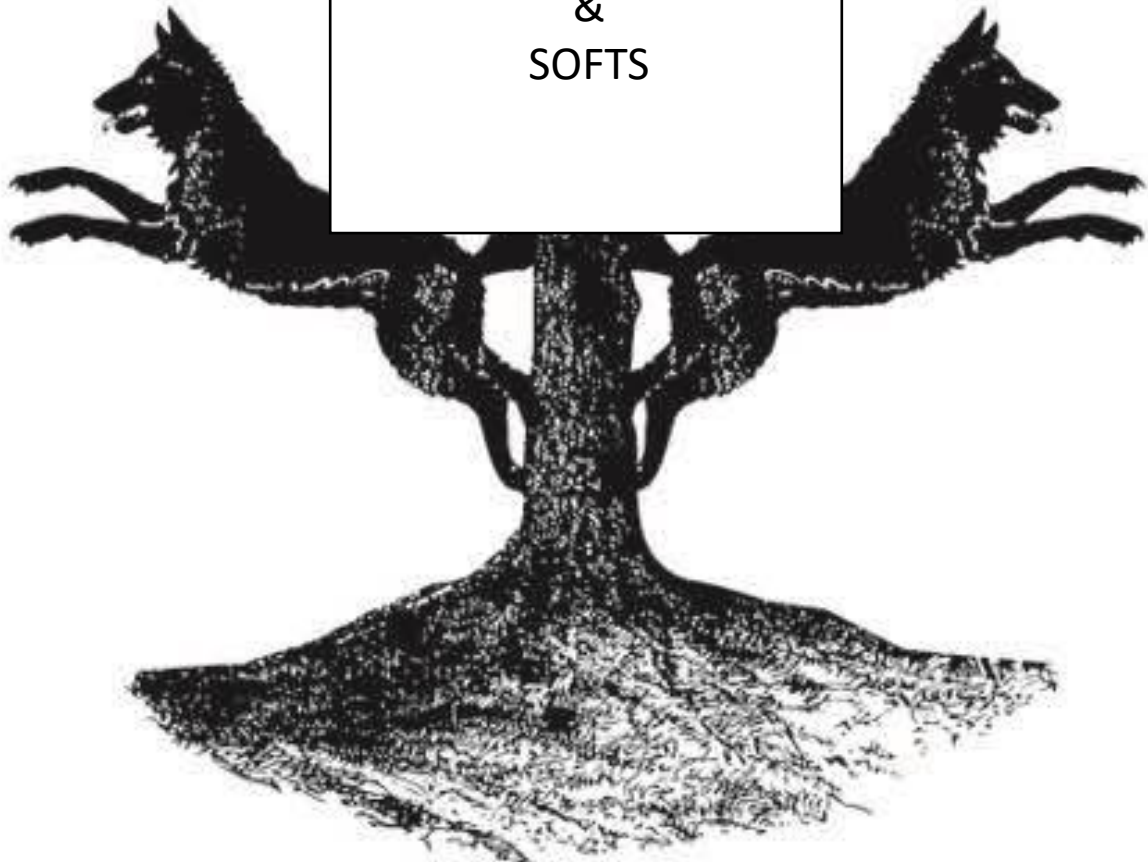




LA
FORÊT
NOIRE

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°		
Bourganel blanche 5°		5,00 €
		5,00 €

LES BULLES

Champagne	12,5 cl	75 cl
Lallier Brut Grande Reserve	12,00 €	70,00 €
Gosset Brut Grande Reserve	15,00 €	90,00 €
Tarlant Brut ZERO		90,00 €
Tarlant Brut rosé ZERO		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

Velouté glacé de pois maraicher,
dentelle de focaccia au fromage frais et lard paysan
13,00 €

Vitello tonnato,
copeaux de fenouil à l'huile d'olive, roquette et croûtons, parmesan
16,00 €

Ceviche de dorade royale,
leche de tigre, poivrons grillés, chips croustillante de maïs
18,00 €

Grosses asperges cuites vapeur,
sauce maltaise onctueuse au jus de citron vert
18,00 €

Salade thaïe de légumes croquants,
fines lames de bœuf en tataki sésame et soja, arachides concassées
16,00 €

Carpaccio de saumon d'Islande,
saveurs iodées, crème fouettée acidulée aux herbes fraîches
17,00 €



PLAT

Filet de bar rôti sur peau,
déclinaison d'artichauts, cocotte de légumes verts
25,00 €

—
Dos de thon en tataki,
wok de légumes au sésame et cacahuètes grillées, sauce onctueuse
au wasabi
25,00 €

—
Poulpe snacké,
écrasée de pommes de terre, courgettes grillées, vierge aux pignons de pin
27,00 €

—
Spaghettis au blé dur,
légumes confits au basilic, burratina di buffala crémeuse
24,00 €

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

—
Ris de veau croustillants,
sauce suprême aux morilles, pommes de terre « grenaille » fondantes
36,00 €

—
Classique tartare de bœuf charolais, pommes de terre « grenaille » fondantes
20,00 €

—
Suprême de volaille rôti sur peau, pétales d'oignons rouges grillées, jus au
serpolet, légumes verts de saison
23,00 €

—

LA CARTE *suite*



PLAT *suite*

Filet de bœuf snacké, sauce béarnaise,
pommes de terre « grenaille » confites au beurre d'herbes
32,00 €

Pluma de porc ibérique à la plancha,
jus aux échalotes confites, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive
22,00 €

Médailon d'épaule d'agneau confite aux épices,
bougour parfumée, fruits secs, jus de braisage réduit
27,00 €

Si vous souhaitez personnaliser votre repas, contactez notre équipe : à commander 72h à l'avance.

Epaule d'agneau pour 3 à 4 personnes
38,00 €/p

Côtes de veau pour 2 personnes
34,00 €/p

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 vanille, cerises confites
9,50€

Meringue craquante au cassis, biscuit moelleux à la vanille,
fruits rouges de saison
9,50€

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

Brioche perdue, sorbet à la framboise, crème fouettée à la violette,
framboises fraîches
9,50€

Ile flottante pétillante à la praline lyonnaise, confit de rhubarbe, éclats
de pistaches
9,50€

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

Si vous souhaitez personnaliser votre repas, contactez notre équipe :
A commander 72h à l'avance

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

**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)
22.00€

—
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
28.00€

—
Planche mixte de charcuterie artisanale et fromages affinés
26.00€

—
**Saucisson sec lyonnais de la ferme du Milon et saucisson sec Italien
des Abruzzes**
19.00€

—
Jambon San Daniele DOP 18 mois et condiments
19.00€

—
**Focaccia tomate, mozzarella, roquette, jambon San Daniele DOP 18
mois**
24.00€

—
Mini sardines de Galice Ramon Pena, pain et beurre
26.00€

MENU 42 €



LES ENTRÉES

Velouté glacé de pois maraicher,
dentelle de focaccia au fromage frais et lard paysan

Grosses asperges cuites vapeur,
sauce maltaise onctueuse au jus de citron vert

Vitello tonnato,
copeaux de fenouil à l'huile d'olive, roquette et croûtons, parmesan

LES PLATS

Pluma de porc ibérique à la plancha,
jus aux échalotes confites, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

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

Filet de bar rôti sur peau,
déclinaison d'artichauts, cocotte de légumes verts

LES DESSERTS

Ile flottante pétillante à la praline lyonnaise,
confit de rhubarbe, éclats de pistaches

Meringue craquante au cassis,
biscuit moelleux à la vanille, fruits rouges de saison

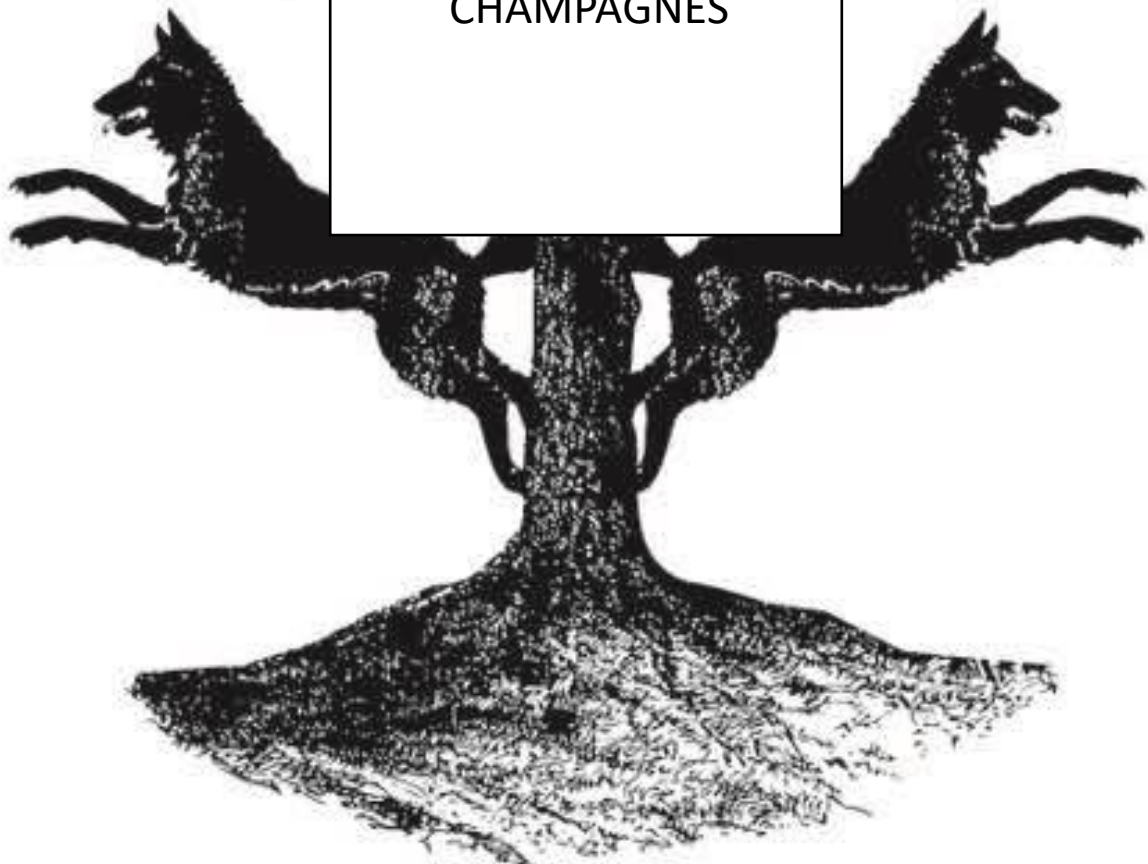
Incontournable Forêt Noire,
crème anglaise vanille, cerises confites



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
Lallier Grande Réserve Brut	12,00€	70,00€
Gosset Grande Réserve Brut	15,00€	90,00€

LES VINS ROUGES

	12cl	46cl	75cl
Côtes du Rhône	5,00€	18,00€	28,00€
Fleurie	5,00€	18,00€	28,00€
Coteaux du Lyonnais	6,00€	20,00€	32,00€
Graves	6,50€	25,00€	38,00€
Crozes-Hermitage	7,50€	28,00€	42,00€
Saint-Joseph	10,00€	35,00€	56,00€
Pinot Noir	11,00€	42,00€	60,00€
Savigny-Lès-Beaune	11,00€	42,00€	60,00€
Santenay	12,50€	45,00€	65,00€
Côte Rôtie	16,50€	60,00€	94,00€

LES VINS BLANCS

	12cl	46cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne	5,00€	18,00€	28,00€
Beaulonais Lantignié	5,00€	18,00€	28,00€
Menetou Salon	6,00€	20,00€	32,00€
Coteaux du Lyonnais	6,50€	25,00€	38,00€
Mâcon Chaintré	6,50€	25,00€	38,00€
Saint-Veran	7,50€	28,00€	42,00€
Saint-Joseph	10,50€	36,00€	58,00€
Sancerre	11,00€	42,00€	60,00€
VDF Provence	11,50€	44,00€	68,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru	13,00€	48,00€	72,00€
Condrieu	13,50€	53,00€	79,00€

LES VINS ROSÉS

	12cl	46cl	75cl
IGP Pays d'Oc	6,00€	20,00€	-
IGP Pays d'Oc	9,00€	-	-
Côtes de Provence	7,00€	24,00€	32,00€
Côtes de Provence	10,00€	35,00€	54,00€

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)	2,60€
Jus de fruits Patrick FONT (25 cl)	6,50€

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

LES BIERES

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

LES BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza, « Kafa » pur Arabica	2,50€
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




Lallier Grande Réserve Brut	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 Strangenberg	<i>Dom. Rieflé</i>	2019		60,00€
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>	2020		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 ^{er} Cru	En Choué	<i>Dom. Chofflet</i>	2020		75,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru	En Sazenay	<i>Dom. de la Bressande</i>	2020		78,00€
Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru	Les Fourrières	<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 ^{er} Cru	Clos des Ormes	<i>Dom. Georges Lignier</i>	2018		105,00€
Morey Saint-Denis 1 ^{er} Cru	Renaissance	<i>Dom. Tortochot</i>	2019		118,00€
Gevrey-Chambertin	Les Corvées	<i>Dom. Tortochot</i>	2020		90,00€
Volnay 1 ^{er} Cru	En Caillerets	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2013		95,00€
Volnay 1 ^{er} Cru	Pitures	<i>Dom. Bitouzet-Prieur</i>	2017		97,00€
Chambolle-Musigny	Clos du Village	<i>Dom. Antonin Guyon</i>	2018		90,00€
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru	Les Charmes	<i>Dom. Laurent Roumier</i>	2017		120,00€
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		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>	2020	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		Les Grands Coins	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2020	32,00€
Crozes-Hermitage		Mise en Bouche	<i>Dom. Emmanuel Darnaud</i>	2021	42,00€
Saint-Joseph		Clos de Cuminaille	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	56,00€
Saint-Joseph		Cavanos	<i>Dom. Yves Cuilleron</i>	2020	56,00€
Saint-Joseph		-	<i>Dom. Bernard Gripa</i>	2021	59,00€
Côte-Rôtie		La Germine	<i>Dom. B&D Duclaux</i>	2020	82,00€
Côte-Rôtie		Les Triotes	<i>Dom. Kévin Garon</i>	2021	94,00€
Côte-Rôtie		Esprit de Blonde	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2020	95,00€
Côte-Rôtie		La Porchette	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2021	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€

LA VALLEE DU RHÔNE SUD

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

BORDEAUX

				Btle 75cl	
Graves		-	<i>Château Trébiac</i>	2018	40,00€
Lalande de Pomerol		-	<i>Château Perron</i>	2018	51,00€
Pessac Léognan		-	<i>Château de Rochemorin</i>	2017	62,00€
Margaux		<i>Réserve d'Angludet</i>	<i>Château d'Angludet</i>	2019	65,00€
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	169,00€
Pauillac		-	<i>Château Lynch-Bages</i>	2014	240,00€

LANGUEDOC / ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

				Btle 75cl	
Corbières Boutenac		Trou de l'Ermité	<i>Château de Caraguilhes</i>	2019	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>	2016	45,00€
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>	2021	32,00€
Pouilly Fumé	La Demoiselle de B.	<i>Dom. Henri Bourgeois</i>	2019	58,00€
Sancerre	Le Rochoy	<i>Dom. Laporte</i>	2021	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>	2019	42,00€
Montagny 1 ^{er} Cru	-	<i>Dom. De Montorge</i>	2020	44,00€
Viré-Clessé	Harmonie	<i>Dom de la Verpaille</i>	2021	48,00€
Chablis	-	<i>Dom. Louis Moreau</i>	2021	48,00€
Auxey-Duresses	-	<i>Dom. Agnès Paquet</i>	2020	60,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru	En Sazenay	<i>Dom. Michel Juillot</i>	2020	72,00€
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	Genevières	<i>Dom. Michelot</i>	2016	130,00€
Corton Charlemagne	Grand Cru	<i>Dom. H & 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	54,00€
Saint-Péray	Les Fiquiers	<i>Dom. Bernard Gripa</i>	2021	60,00€
Saint-Joseph	-	<i>Dom. Bernard Gripa</i>	2021	58,00€
Condrieu	Les Caillets	<i>Dom. B&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 Languedoc – Viognier	Les 100 pas du berger	<i>Bergerie du Capucin</i>	2021	26,00€
VDF Provence	Singulier	<i>Château Léoube</i>	2021	68,00€
Palette	-	<i>Château Simone</i>	2020	75,00€

LES VINS ROSES

Btle 75cl

Côtes de Provence	LOVE by Léoube	<i>Château Léoube</i>	2022	32,00€
Côtes de Provence	Château Léoube	<i>Château Léoube</i>	2022	40,00€
Côtes de Provence	Symphonie	<i>Château Ste Marguerite</i>	2022	44,00€
Côtes de Provence	Fantastique	<i>Château Ste Marguerite</i>	2022	54,00€

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