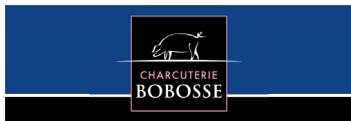


## Les spécialités



<b>Les saucissons secs (200gr)</b> nature-noisette-chevreuil	8.00 €
<b>Les verrines (90g)</b> campagne au beaujolais - canard aux pistaches - sanglier au Julienas	9.00 €
<b>La planche du chef</b> verrine Richelieu canard - jesus - saucisson de Lyon - une terrine ou un saucisson	15.00 €
<b>Quenelle de brochet</b> sauce nantua - riz pilaf	17.00 €
<b>Andouillette tirée à la ficelle</b> moutarde à l'ancienne - frites maison ou salade	18.00 €

## Le marché du chef

<b>Trilogie de tomate et burrata</b> green zebra - noir de crimée - ananas - burrata - fleur de sel - basilic	16.00 €
<b>Salade lyonnaise revisitée</b> salade - lard - œuf mollet frit - toast	15.00 €
<b>Bagels de saumon guacamole au piment d'espelette</b> bagels Maison MOINE - guacamole - saumon fumé MAISON GUILLAUME - citron caviar	18.00 €
<b>Tartare de thon mangue et son panier de légumes</b> thon frais - citron vert - coriandre - gingembre - mangue	23.00 €

## La brocante du chef

<b>Tartare de bœuf 180gr salers au couteau</b> pomme de terre grenaille rôtie au sel de guérande - salade	19.00 €
<b>Burger d'Oscar</b> pain aux sésame maison MOINE - bœuf limousin - lard - Saint Nectaire - oignons - sauce burger maison / frites maison et salade	17.00 €
<b>Entrecôte charolaise 250g</b> sauce au choix en supplément / frites maison et salade	24.00 €
<b>Onglet de veau fondue d'échalotes</b> poêlée de légumes printaniers	17.50 €
<b>Souris d'agneau confite au miel et thym 300g à 400g</b> haricots tarbais	18.50 €
<b>Dos de cabillaud en croûte d'herbes</b> pousses d'épinards à la crème	19.00 €

## Les friperies du chef

<b>Fromage blanc crème épaisse</b>	5.00 €
<b>1/2 St Marcellin</b> Maison 3 Jean	6.00 €
<b>Île flottante aux pralines roses</b>	7.00 €
<b>Pavlova aux fruits rouges</b>	7.00 €
<b>Cheesecake caramel beurre salée</b>	8.00 €
<b>Moelleux au chocolat</b>	7.00 €
<b>Glace artisanale</b>	6.00 €
<b>Café gourmand</b>	9.00 €
<b>Thé gourmand</b>	10.00 €

## Le petit chineur

12,00 €

<b>Fish ou steak frites</b>
<b>Moelleux chocolat ou glace</b>
<b>Cocktail de jus de fruits ou Coca-Cola</b>

Bon  
Appétit !

Pour vos événements d'entreprises,  
séminaires ou privatisations,  
contactez-nous au **04.78.42.98.41** ou  
**commercial@oscar-lespuces.com**

Notre carte des allergènes est disponible sur demande.

## Bières pression

25cl 50cl

Blindcat Neipa	5.00 €	9.00 €
Hapkin	5.00 €	9.00 €
Heineken	4.00 €	7.50 €
Affligem	4.50 €	8.00 €

## Bières bouteilles

Mort Subite Witte lambic, blanche 33cl	6.00 €
Lagunitas IPA 37,5cl	6.00 €

## Apéritifs

Ricard 2cl	3.00 €
Suze 4cl	4.00 €
Kir Cassis 10cl	4.00 €
Kir Framboise 10cl	4.00 €
Martini Rouge 6cl	4.00 €
Martini Blanc 6cl	4.00 €
Porto rouge 4cl	4.00 €

## Digestifs (4cl)

Amaretto Dissarono	7.00 €
Bailey's	7.00 €
Génépi	7.00 €
Chartreuse verte / jaune	8.00 €
Get 27 / Get 31 6cl	7.00 €
Limoncello	7.00 €
Poire	7.00 €

## Vodka (4cl)

Russian Standard	7.00 €
Grey Goose	8.00 €

## Cocktails 8,00 €

### - Hugo -

St Germain  
Perrier  
Martini prosecco

### - Apérol spritz -

Aperol  
Martini prosecco  
Perrier

### - Planteur -

Rhum  
jus tropical  
citron

## Gin (4cl)

Bombay Sapphire	7.00 €
Gin Mare	9.00 €

## Whisky (4cl)

Jameson	7.00 €
Kirin	8.00 €
Bunnahabhain	10.00 €
Glengoyne	12.00 €

## Tequilas (4cl)

Patron Sylver	8.00 €
Patron Xo Café	8.00 €

## Cognac / Armagnac (4cl)

Armagnac Marquis de Montesquiou	9.00 €
Cognac Delaitre XO	12.00 €

## Rhums (4cl)

Havana 3 ans	7.00 €
Diplomatico	9.00 €
Trois Rivières ambré	10.00 €

## Boissons sans alcool

Evian / Badoit	0,5L - 4.00 €	1L - 7.00 €
Sirops à l'eau 50cl	4.00 €	
menthe - pêche - grenadine - fraise - caramel - orgeat - citron		
Jus de fruits 25cl	4.00 €	
abricot - ananas - orange - pomme - tomate		
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Perrier 33cl	4.00 €	
Limonade Ferrand, Fuze Tea, Schweppes Agrum, Schweppes Tonic 25cl	4.00 €	

## Boissons chaudes Voisin

Espresso / Ristretto / Allongé	2.00 €
Café noisette / crème	2.50 €
Cappucino / Chocolat chaud	4.00 €
Thés	4.00 €
Darjeeling / vert / vert menthe	
Infusion Verveine	4.00 €

## Vins rouges

Vallée du Rhône	12cl	46cl	75cl
Pot Rouge - AOC Côtes du Rhône	5.00€	14.00 €	
AOP Côtes-du-Rhône « Belleruche » <i>Domaine Chapoutier 2018</i> Bouche puissante, notes de fruits rouges			26.00 €
AOC Crozes-Hermitage «les Meysonniers» <i>Domaine Chapoutier 2018</i> Puissance et goût rustique	7.00 €		39.00 €
AOC Saint-Joseph <i>Domaine Chapoutier 2018</i> Intensité & notes de fruits rouges	7.00 €		42.00 €
AOP Gigondas <i>Domaine Ogier 2018</i> Tannique et épicé, arôme de fruits rouges			41.00 €
AOP Châteauneuf du Pape <i>Clos de l'Oratoire 2017</i> Arômes de fruits noir & épices sauvages			63.00 €

## Bourgogne 75cl

AOP Marsannay « Les Boivins » <i>Domaine Fougeray 2018</i> Corsé, ample, arôme de fruits rouges			43.00 €
AOP Gevrey-Chambertin « Les Seuvrées » <i>Domaine Fougeray 2018</i> Équilibré, arômes de cerises & épices			75.00 €

## Languedoc 75cl

AOP Languedoc « L'Audacieux » <i>Vignoble Jeanjean 2017</i> Souple & ample sur le fruit, arômes poivrés & épicés			28.00 €
--	--	--	---------

## Vins rosés

	12cl	46cl	75cl
Pot Rosé - IGP Méditerranée	5.00€	14.00 €	
IGP Méditerranée « Note » <i>Château des Ferrages, 2020</i> Rondeur, fraîcheur & note de fruits rouges			20.00 €
AOP Côtes de Provence « Mon Plaisir » <i>Château de Ferrages, 2020</i> Rondeur, fraîcheur, note de fruits rouges & fleurs blanches			28.00 €

## Vins blancs

Vallée du Rhône	12cl	75cl
AOP Côtes-du-Rhône « Belleruche » <i>Domaine Chapoutier 2018</i> Notes florales	5.00 €	25.00 €
IGP Viognier Côtes de l'Ardèche <i>Domaine des Granges de Mirabel 2020</i> Frais aux notes fruitées		29.00 €
AOP Condrieu <i>Domaine R.Grangier 2018</i> Fruité et élégant		59.00 €
AOP Saint Joseph « Cler de Lune » <i>Domaine R.Grangier 2020</i> Onctueux & souple, notes de fleurs & agrumes confits		49.00 €

## Bourgogne 12cl 75cl

AOP Viré-Clessé <i>Maison Trenel 2019</i> Suavité & harmonie	6.50 €	36.00 €
AOP Montagny Premier Cru <i>Vigneron de Buxy 2015</i> Fleurs et minéralité		39.00 €
AOP Marsannay « Les Aigles Pruniers » <i>Domaine Fougeray de Beauclair 2018</i> Rond & raffiné		39.00 €

## Côte de Gascogne 12cl 46cl 75cl

IGP Gros Manseng <i>L'original Maison Rigal 2018</i> Fraîcheur & moelleux	5.00 €	26.00 €
Pot Blanc - Viognier IGP Gard	5.00 €	14.00 €

## Champagnes & pétillants 12cl 75cl

Prosecco	6.00 €	33.00 €
Champagne Deveaux		55.00 €
Champagne Mercier		90.00 €

Pour vos événements d'entreprises,  
séminaires ou privatisations,  
contactez-nous au **04.78.42.98.41** ou  
**commercial@oscar-lespuces.com**