

## Les spécialités



<b>Les saucisson secs (200g)</b> Nature – Noisette – Noix – Beaufort	<b>8.00 €</b>
<b>Les terrines (90g)</b> Campagne au Beaujolais – Sanglier de Juliéna	<b>9.00 €</b>
<b>Andouillette à la fraise de veau</b> Sayce moutarde à l'ancienne – Frites & salade verte	<b>19.50 €</b>

## Le marché du chef

<b>Foie gras mi cuit aux figues</b> <i>Confit d'oignons &amp; toasts</i>	<b>13.00 €</b>
<b>Assiette de saumon fumé</b> <i>Crème d'agrumes</i>	<b>12.00 €</b>
<b>Tartare de saumon</b> Frites & salade verte	<b>18.00 €</b>
<b>Tartare de bœuf charolais – 180gr – Coupé au couteau &amp; préparé</b> Frites & salade verte	<b>19.90 €</b>
<b>Salade César</b> Salade verte – poulet pané – copeaux de parmesan – Œuf – croutons – sauce anchois	<b>17.00 €</b>

## La brocante du chef

<b>Dos de cabillaud</b> Crème aux herbes – Purée de panais	<b>17.00 €</b>
<b>Burger d'Oscar</b> Pain aux sésames Maison MOINE – bœuf charolais Lard – Tome de Savoie – confit oignons – sauce burger - Frites maison et salade verte	<b>17.90 €</b>
<b>Entrecôte charolaise – 250gr</b> Sauce aux morilles – Frites et salade verte	<b>24.90 €</b>
<b>Cassolette de St Jacques</b> Crème safranée – Risotto au parmesan	<b>18.00 €</b>
<b>Gratin de ravioles de Royan</b> Crème de parmesan – Salade verte	<b>16.90 €</b>

## Les friperies du chef

Faisselle crème	<b>6.00 €</b>
Entremet au chocolat	<b>7.00 €</b>
Panna Cotta au coulis de fruits rouge	<b>7.00 €</b>
Buche du moment	<b>8.00 €</b>

Le petit chineur  
12.00 €

Nuggets de poulet & frites
Buche
Cocktail de jus de fruits ou verre de Coca-Cola

Bon  
Appétit !

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

## Vins rouges

### Le vin du mois

	12cl	75cl
<b>IGP Ardèche « Promenade »</b> <i>Château Les Amoureuse</i> Arômes de fruits noirs légèrement compostés	5.00€	28.00€

### Vallée du Rhône

	12cl	46cl	75cl
<b>Pot Rouge – AOC Côtes du Rhône</b>	5.00€	14.00€	
<b>AOP Côtes du Rhône « Belleruche »</b> <i>Domaine Chapoutier 2018</i> Bouche puissante, notes de fruits rouges			26.00€
<b>AOC Crozes-Hermitage «Les Palais»</b> <i>Domaine Clairmont 2020</i> Puissance et goût rustique	7.00€		39.00€
<b>AOP Saint-Joseph</b> <i>Domaine R. Grangier 2020</i> Intensité & notes de fruits rouges	7.00€		42.00€
<b>AOP Côte-Rôtie</b> <i>Domaine M. Chapoutier 2018</i> Fraicheur & équilibre – Note boisé, fumé			75.00€

### Bourgogne

<b>AOP Gevrey-Chambertin « Les Seuvrées »</b> <i>Domaine Fougerey 2018</i> Équilibré, arômes de cerises & épices			75.00€
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--------

## Vins rosés

	12cl	46cl	75cl
<b>Pot Rosé – IGP Méditerranée</b>	5.00€	14.00€	
<b>AOP Côtes de Provence « Roumery »</b> <i>Château des Ferrages 2020</i> Légère acidité, sec & minéral, note d'agrumes & pêche blanche			23.00€

## Vins blancs

### Vallée du Rhône

	12cl	75cl
<b>AOP Côtes du Rhône « Belleruche »</b> <i>Domaine Chapoutier 2018</i> Notes florales	5.00€	25.00€
<b>IGP Viognier Côtes de l'Ardèche</b> <i>Domaine des Granges de Mirabel 2020</i> Frais aux notes fruitées		29.00€
<b>AOP Condrieu</b> <i>Domaine R. Grangier 2018</i> Ample & acidulé – note de pêche & jasmin		59.00€
<b>AOP Saint Joseph « Cler de Lune »</b> <i>Domaine R. Grangier 2020</i> Onctueux & souple, notes de fleurs & agrumes confits		45.00€

### Bourgogne

	12cl	75cl
<b>AOP Viré-Clessé</b> <i>Maison Trenel 2019</i> Suavité & harmonie	6.50€	36.00€
<b>AOP Marsannay « Les Aigles Pruniers »</b> <i>Domaine Fougerey de Beauclair 2018</i> Rond & raffiné		39.00€

### Côté de Gascogne

	12cl	46cl	75cl
<b>IGP Gros Manseng</b> <i>L'original Maison Rigal 2018</i> Fraîcheur & moelleux	5.00€		26.00€
<b>Pot Blanc – Viognier IGP Gard</b>	5.00€	14.00€	

### Champagnes & pétillants

	12cl	75cl
<b>Prosecco</b>	6.00€	33.00€
<b>Champagne Deveaux</b>		55.00€
<b>Champagne Mumm</b>		80.00€

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

## Bières pression

25cl 50cl

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

## 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 -

Apérol  
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, Badoit rouge 33cl	4.00€	
Limonade Ferrand, Fuze Tea, Schweppes Agrum, Schweppes Tonis 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€