

# Dècalé

<i>Gravlax de Canard *</i>	15,00€
<i>Salade de Sarrasin Grillé, Lamelles de Betteraves Rouges aux Baies, Tuile Pavot</i>	
<i>Haddock Fumé *</i>	15,00€
<i>Purée de Panais à la Vanille, Sablé au Parmesan, Vinaigre au Vieux Balsamique</i>	
<i>Tartelette Fricassée de Ris de Veau</i>	18,00€
<i>Marrons, Morilles, Oignons Caramélisés, Mousse de Champignons à la Verveine</i>	
<i>Daïkon en Cannelloni aux Tourteaux</i>	22,00€
<i>Mayonnaise Citron Vert, Chips de Tapioka Soufflée, Oeufs de Truite</i>	
<i>Maigre de Corse *</i>	24,00€
<i>Crèmeux de Pommes de Terre au Sel Fumé, Huile à la Livèche, Poireaux Grillés</i>	
<i>Faux-Filet de Bœuf Aubrac, Jus au Sapin Baumier *</i>	24,00€
<i>Purée de Racines de Persil Rôties, Condiment Radis Noir Raifort, Navet Boule d'Or, Chou de Bruxelles</i>	
<i>Ballotine de Poulet aux Fruits Secs</i>	26,00€
<i>Crémant du Jura, Panais Rôti et Purée de Carottes</i>	
<i>Saint Jacques Juste Saisies, Jus Brun de Légumes au Miso</i>	34,00€
<i>Purée de Betteraves, Salicorne, Condiment aux Algues</i>	
<i>Suggestion du Chef</i>	
<i>Sélection de Fromages affinés par les Frères Marchand</i>	9,50€
<i>Moelleux aux Amandes *</i>	8,80€
<i>Ganache Chocolat Blanc à la Marjolaine, Nougatine</i>	
<i>Pamplemousse Poché *</i>	8,80€
<i>Mousse Fromage Blanc, Pistou Menthe</i>	
<i>Comme une Pavlova Exotique</i>	9,50€
<i>Crèmeux Mangue Passion, Chantilly Mascarpone Vanille, Biscuit Chocolat Coco</i>	
<i>Ananas Rôti à la Vanille de Madagascar et Rhum</i>	9,50€
<i>Pain Perdu Brioché, Glace aux 4 épices</i>	

*\*Menu du Soir et du Week-End à 42 €*

# Dècalé

## Vins au Verre

### **BULLES**

12 cl

Bugey Montagnieu Domaine Bonnard

9,00 €

Champagne Sélèque « Solessence » Extra-Brut

15,00 €

### **BLANCS**

12 cl

Vin de France « J'aurai ta peau » Domaine Mathieu Barret (Vin Orange) 2021

6,80 €

IGP Pays d'Hérault « Cargadou » Domaine du Clos de la Barthassade 2020

8,60 €

Givry « Sans Nom » Domaine Sarrazin 2022

9,60 €

Menetou-Salon « Les Bornés » Domaine Pellé 2022

7,20 €

IGP des Collines Rhodaniennes « Marsanne » Domaine Jeanne Gaillard 2022

6,80 €

Coteaux du Layon « Nouvelles Confidences » Domaine du Fief Noir 2022

8,40 €

### **ROSÉ**

12 cl

IGP Méditerranée « Muse » Rosé Domaine de Montine 2022

6,50 €

### **ROUGES**

12 cl

Rasteau Domaine Elodie Balme 2022

8,60 €

Vin de France « Friandise » Domaine Buisson 2020

6,80 €

Bourgogne Côtes d'Auxerre Domaine Garnier & Fils 2022

8,20 €

Vin de France « Les Rives » Domaine Michon 2022

7,30 €

# Dècalé

## Softs

### EAUX

Evian	50 cl	3,50€
Evian	100 cl	5,00€
Badoit	50 cl	3,50€
Badoit	100 cl	5,00€
Chateldon	75 cl	7,00€
Badoit Rouge	33 cl	3,50€

### SODAS

Charitea Red	33 cl	4,00€
Charitea Maté	33 cl	4,00€
Limonade	25 cl	3,50€
Yaute Cola	33 cl	4,00€
Coca Cola	33 cl	4,50€
Coca Zéro	33 cl	4,50€
Frankin & Sons	20 cl	5,00€
Fleur de Sureau & Concombre		

### JUS DE FRUIT MILLIAT

33 cl 4,50€

Pomme Reinette, Abricot Bergeron,  
Tomate Noire de Crimée, Ananas

### SIROPS

33 cl 2,50€

Citron Acide, Fraise, Framboise,  
Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche

### CAFÉ

Espresso	2,20€
Ristretto	2,20€
Allongé	2,20€
Double Café	4,00€
Décaféiné	2,10€
Noisette	2,50€
Grand Crème	4,50€
Cappuccino	4,50€

### THÉ, INFUSION

3,50€

# Dècalé

## Alcools

### BIÈRE

#### Brasserie la Voie Maltée

Blonde 25 cl 4,00€  
50 cl 7,00€

### APÉRITIFS

**Kir** 10 cl 5,50€  
Pêche, Mûre, Cassis, Framboise  
**Kir Royal** 14 cl 12,50€  
**Pastis des Alpes** 2 cl 4,50€  
**Vermouth Blanc Routin** 6 cl 5,00€  
**Vermouth Rouge Routin** 6 cl 5,00€

### LIQUEURS

4 cl

**Liqueur Lemon** 7,50€  
Maison Jacoulot  
**Liqueur Menthe Poivrée** 7,50€  
Maison Jacoulot  
**Liqueur Amour Matador** 10,50€  
H.Theoria  
**Liqueur de Verveine** 9,00€  
Distillerie des Boughes  
**Sambuca** 9,00€  
Liqueur de plantes et Sureau Noir  
**Liquirizia ABRACADABRA** 9,00€  
Liqueur de Réglisse  
**Liquore Bergamotto FANTASTICO** 9,00€  
Liqueur à l'infusion de Bergamotte

### ALCOOLS

4 cl

**Eminente Ron de Cuba** 8,50€  
Reserva 7 ans  
**Mezcal** 12,50€  
Mahani  
**Tequila** 8,50€  
Calle 23  
**Vodka "Pop-Corn"** 9,50€  
Distillerie Chromatique  
**Whisky** 15,00€  
Haute Glaces Malt Organic  
**Bourbon** 9,00€  
Bulleit  
**Gin**  
Citadelle 9,50€  
N°44 16,00€

### COCKTAILS

**Moscow Mule** 9,50€  
Vodka infusée lime, ginger beer, lime  
**Maï Taï** 12,50€  
Rhum Blanc Agricole, Rhum Brun  
Jamaïque, Triple Sec, Sirop d'Amande, Lime  
**Maria Sangrienta** 9,50€  
Mezcal, Amour Matador, Jus de Tomates  
**Gin Tonic** 9,50€  
Citadelle (Gin Français)  
**Spritz** 9,50€  
Apérol / Italicus / Saint Germain

### ALCOOLS

4 cl

**Helsinki Distilling Akvavit** 9,50€  
**Calvados V.S.O.P Pays d'Auge** 8,50€  
Drouin  
**Cognac** 9,00€  
Camus Ile de Ré  
**Eau de Vie de Marc** 9,00€  
Domaine de la Coulet  
**Marc de Bourgogne** 10,00€  
Domaine Guillemot-Michel