



LE BONVIVANT
RESTAURANT

Planches à partager

(uniquement le soir)

La planche de charcuterie Italienne

22€

La planche mixte

25€

Entrées

Entrée du jour

uniquement les midis de semaine
(voir ardoise en salle)

7€

Maki de poireau et gravlax de saumon
poireau, saumon et algue

10,50€

Velouté de maïs au chorizo et œuf parfait
maïs, crème, chorizo, œuf, persil

9,50€

Os a moelle et son panko de cèpes
os a moelle, panko, poudre de cèpes, moutarde

11€

Gratin de ravioles, crème de truffe et jambon truffé
ravioles, crème, truffe, jambon

11,50€

Poulpe grillé à la plancha
coulis d'ail persillé, pommes de terre et champignons

12€

Plats

Assiette végétarienne
selon les produits du marché

17€

Gratin de ravioles à la truffe et son effiloché de jambon truffé
ravioles, truffe, crème, jambon

♥ **Recommandation** : IGP Naple Agtain - Benevento Aglianico -> 3,90€

19,50€

Burger Savoyard

steak haché de bœuf, crème de reblochon, moutarde ancienne, lard et oignons, accompagné de salade et ses frites maison

♥ **Recommandation** : Bière St Stephanus -> 3.80€ / 6.90€

19,50€

Noix de joue de cochon confit à la bière et au miel
pommes de terres fondantes et légumes croquants

♥ **Recommandation** : St Emilion Grand Cru 2018 Béchaud -> 13€

21€

Criée du moment au curry
et ses légumes croquants de saison

♥ **Recommandation** : Viognier - Les Assembleurs -> 4,50€

21€

Poulpe grillé à la plancha
coulis d'ail persillé, pommes de terre et champignons

♥ **Recommandation** : Pessac Léognan 2021 Ferran -> 12€

22€

La Bavette d'Angus
Accompagnée de pommes de terre fondantes et salade

♥ **Recommandation** : Coyam- Chili 2020 -> 15€

23€

Salade du LBU
Salade, burrata, légumes croquants, poulet panko et parmesan

19€

♥ **Recommandation de notre collaborateur DIVINE**

♥ **Recommandation de notre collaborateur MURGIER**

Formules du midi

Plat du jour
voir ardoise en salle
14,50 €

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT du jour
16,50 €

ENTRÉE, PLAT & DESSERT du jour
20,50€

MENU ENFANT
steak haché frites
OU nuggets de poulet maison,
frites + sirop à l'eau
11 €

Desserts

Dessert du jour

Uniquement les midis de semaines
(voir ardoise en salle)

6€

Crème brûlée aux figues

10€

Tartelette mangue fraîche
et crème de citron vert

9,50€

Tiramisu de Francis

9,50€

Panna cotta au whisky
et nougatine de cacahuète

9€

Mousse au chocolat
aux épices japonaises

9€

Café ou Thé Gourmand

11€

Le Saint marcelin tradition

8,50€

Glaces

1 boule 2,00€
2 boules 3,50€
3 boules 5€

Vins (extrait de la carte)

Les Vins blancs :

	12,5 cl	75 cl
IGP OC Languedoc-Roussillon - Chardonnay - Marie Rose -	4,50€	24€
IGP Sud Ouest - Côtes de Gascogne - Domaine Villa Dria	4,50€	24€
AOP Luberon les Barrabans	4,60€	25€
AOP muscadet -le clos des Orfeuilles		36€
AOP Bourgogne AOP Pouilly Fuissé - Domaine Bourdon		46€

Les Vins Rosés :

AOP Var BIO - Château Favori - Domaine Le château Favori		34€
--	--	-----

Les Vins rouges :

IGP Naple Agtain - Benevento Aglianico - Terre Borboniche	3,90€	24€
AOP Luberon-les Barrabans	4,00€	25€
AOP Argentine - Perlita diamandes		36€
AOP Vallée du Rhône - Crozes Hermitage - Domaine Les Pends		39€
AOP Bourgogne - Côte de Nuit Village - Domaine Serrigny		39€
AOP Vallée du Rhône - St Joseph - Domaine Favière		42€
AOP Bordeaux - St Julien - Aspirant Beychevelle		56€
AOP ST Emilion grd cru - chateau Montlabert		109€
AOP Nuit siant georges - Carabello		129€

Les Champagnes :

	10 cl	75 cl
Paul Romain - Brut	9€	55€
Besserat de Bellefon -Rosé		75€
Baron de rothschild - Concordia brut		95€

Les Cocktails

Avec alcool (25 cl) :

Lemon Spritz Lemoncello, Prosecco, Limonade	8€
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Limonade	8€
Mojito Rhum blanc, Sucre de cassonade, Citron vert, Menthe, Perrier	8€
Pina Colada Rhum blanc, Rhum brun, Jus d'ananas, Lait de coco	10€
Le Bleu Tulipe Vodka, Ananas, Coco, Citron vert, Curaçao, Sucre de canne	10€
Le Violette Gin, Liqueur de violette, Jus de citron, Limonade	10€
Le Jungle Martini Blanc, Vodka, Passion, Sirop Framboise, Citron jaune + Shooter Prosecco	10€
Le Cancha Rhum 7ans, Rhum blanc, Sirop de miel, Citron vert, Jus de fruit exotique	9€
Le Malibu Barbie Vodka, malibu, sirop de framboise, jus d'ananas	11€
Le Lady Rose Gin, Jus ciron, Sirop rose, Limonade, Coulis fruits rouges maison	11€
Le Rock Star Rhum blanc, Rhum brun, Passoa, Sirop de pêche, Grenadine, citron, jus passion	11€
Le Tropical Rhum brun, Apérol, Jus d'ananas et sucre de canne	11€

Sans alcool - Mocktails (25 cl) :

Virgin Mojito Cassonade, Citron vert, Menthe, Perrier, Sirop de Rhum	6€
Le Planteur Mélange jus de passion et ananas, Vanille, Sirop de grenadine	6€
Le Virgin Spritz	6€