



**AFIN DE FÊTER LA PÉRIODE  
ESTIVALE ET L'OUVERTURE DE  
EPONA CÔTÉ JARDIN, JE VOUS  
PROPOSE UNE FORMULE  
DÎNER BRASERO.  
CETTE MÉTHODE DE CUISSON  
ANCESTRALE VOUS  
PERMETTRA DE DÉGUSTER DES  
PIÈCES DE VIANDE, POISSONS  
OU LÉGUMES GRILLÉS À L'ÉTAT  
BRUT. LA PROMESSE D'UNE  
EXPERIENCE CULINAIRE  
CONVIVIALE, GOURMANDE ET  
PLEINE DE SAVEURS.**

**MATHIEU CHARROIS  
CHEF EXÉCUTIF**

TO CELEBRATE SUMMER AND THE OPENING OF EPONA CÔTÉ JARDIN, I AM OFFERING YOU A BARBECUE DINNER. THIS ANCESTRAL COOKING METHOD WILL GIVE YOU THE OPPORTUNITY TO SAVOR PIECES OF MEAT, GRILLED FISHES OR VEGETABLES. THE PROMISE OF CONVIVIAL, SAVOURY CULINARY EXPERIENCE.

**MATHIEU CHARROIS - EXECUTIVE CHEF**

Formule à 52 € composée d'une entrée, d'un plat carnivore ou poisson grillé et d'un dessert

52€ menu composed of starter, grilled meet or fish and dessert

## Les entrées Starters

### Burrata

BURRATA AU LAIT DE VACHE, TOMATES COEUR DE BOEUF BIO DE LA MAISON MOUNIER

19 €

**BURRATA**  
MILK COW BURRATA, ORGANIC BEEF HEART TOMATOES

### Salade estivale



SALADE DE QUINOA ROYAL BIO ET AVOCAT MARINÉ

16 €

**SUMMER SALAD**  
ORGANIC ROYAL QUINOO SALAD WITH MARINATED AVOCADO

### Homard



HOMARD JUSTE CUIT ACCOMPAGNÉ DE MINI LÉGUMES DE LA MAISON MOUNIER

25 €

**LOBSTER**  
LIGHTLY COOKED LOBSTER WITH MINI VEGETABLES FROM MAISON MOUNIER

### Jambon



JAMBON IBÉRIQUE ALJOMAR À PARTAGER, GRESSINS À L'HUILE D'OLIVE

48 €  
hors formule  
not included  
in the menu

**HAM**  
ALJOMAR IBERICO HAM TO SHARE, OLIVE OIL BREADSTICKS



**Sans Gluten**  
Gluten Free



**Sans Lactose**  
Lactose Free



**Végétarien**  
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'. Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

# Les viandes grillées

## Grilled meats

### Côte de boeuf - 350 g

Prime rib - 350g

31 €

### Filet de canard des Dombes

Dombes duck filet

26 €

### Poulet fermier mariné aux épices

Free-range chicken marinated in spices

24 €

# Les poissons grillées

## Grilled fishes

Poissons frais sélectionnés chez notre fournisseur, la Maison Vianey - Meilleur Ouvrier de France  
Fresh fish from Maison Vianey - awarded MOF, best craftsman of France

### Sériole

Origine : méditerranée

Amberjack from Mediterranean

34 €

### Pavé de thon rouge

Origine : méditerranée

Red tuna steak from Mediterranean

28 €

### Pavé de saumon Label Rouge

Origine : Loch Duart - Ecosse

Label Rouge salmon steak from Loch Duart  
in Scotland

25 €



Sans Gluten  
Gluten Free



Sans Lactose  
Lactose Free



Végétarien  
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.  
Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB  
et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

# Les moments végétariens

## Vegetarian moments

Ces plats ne sont pas proposés dans la formule  
Those dishes are not included in the menu

### Multitude de légumes de la maison Mounier

-  
Vegetables from Mounier farm

17 €



### Galettes de courgettes et lentilles corail

-  
Zucchini and coral lentil galettes

19 €

### Risotto estival

-  
Summer risotto

19 €



#### Les garnitures

COMPOTÉE NIÇOISE  
CŒUR DE SUCRINE ET VINAIGRETTE À L'ANCIENNE  
POMMES DE TERRE GRENAILLES SAUTÉES  
EPIS DE MAIS GRILLÉ

#### SIDE DISHES

NICOISE COMPOTE  
SUCRINE LETTUCE HEART  
SAUTEED GRENAILLE POTATOES  
GRILLED CORN ON THE COB

**Tous nos plats peuvent être accompagnés selon votre préférence de sauce béarnaise, d'huile d'olive Kalios, jde us de viande ou d'aïoli.**

All our dishes can be served with your favourite spread: bearnaise sauce, Kalios extra virgin olive oil, meat gravy or aioli.



Sans Gluten  
Gluten Free



Sans Lactose  
Lactose Free



Végétarien  
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

# Les desserts

## Desserts

### Le Chocolat dans tous ses états

CRÈME FUMÉE AUX FEUILLES DE CIGARE,  
GANACHE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT  
INTENSE VALRHONA, POUDRE DE CACAO

15 €

#### CHOCOLATE

CIGAR LEAVES SMOKED CREAM, CREAMY VALRHONA  
CHOCOLATE GANACHE, COCOA POWDER

### La Framboise Pompadour

VACHERIN À LA BETTERAVE, CHANTILLY  
MAISON, SORBET FRAMBOISE, FRAMBOISES  
FRAÎCHES, POUDRE DE BETTERAVE

14 €

#### RASPBERRY

BEETROOT VACHERIN, HOMEMADE WHIPPED CREAM,  
RASPBERRY SORBET, FRESH RASPBERRIES,  
BEETROOT POWDER

### Le Citron Majuscule

PÂTE SABLÉE MAISON, CRÈME DE CITRON  
CONFIT, SORBET CITRON, ÉMULSION DE THYM

14 €

#### LEMON

HOMEMADE SWEET SHORTCRUST PASTRY, LEMON CREAM,  
LEMON SORBET, THYME EMULSION

### L'instant glacé

GLACE DE LA MAISON TERRE ADELICE ET  
FRUITS FRAIS

15 €

crèmes glacées : pistache, café, vanille  
sorbets : abricot, fraise, poire, citron,  
mangue, passion

#### TERRE ADÉLICE ORGANIC ICECREAM AND FRESH FRUITS

ICECREAM: PISTACCHIO, COFFEE, VANILLA  
SORBET: APRICOT, STRAWBERRY, PEAR, LEMON, MANGO, PASSION  
FRUIT, DARK CHOCOLATE



Sans Gluten  
Gluten Free



Sans Lactose  
Lactose Free



Végétarien  
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.  
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.  
Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

**Pour les enfants - formule à 20 € composée d'un plat et d'un dessert**

**For children - 20€ menu composed of main dishes and dessert**

## Les plats Main dishes

### Burger de boeuf

-  
Beef burger

### Burger de poisson

-  
Fish burger

### Saumon grillé

-  
Grilled salmon

#### Les garnitures

LÉGUMES

FRITES

PURÉE DE POMMES DE TERRE

SIDE DISHES

VEGETABLES

FRENCH FRIES CHIPS

MASHED POTATOES

## Les desserts Desserts

### Tarte aux fraises

-  
Strawberry tart

### Glaces ou sorbets

-  
Icecream or sorbets



**Sans Gluten**  
Gluten Free



**Sans Lactose**  
Lactose Free



**Végétarien**  
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.