

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais et « faits maison » dans le but d'être partagés.

Houmous

Pain pita (2 pièces)

Sélection de fromages

Planchette mixte

Pâté en croûte du chef

Stracciatella, râpé de truffe d'été, foccacia aux herbes fraîches

Cromesquis de confit de canard

Œuf mimosa shiso

Tartare truite saumonée du Jura, fruits de la passion

Poitrine de cochon confite, glacée au jus de viande

Poêlée de calamarettis au chorizo

Picanha de bœuf grillée, jus de viande corsé

Risotto aux cèpes

19.- ou

Butternut rôti et noix de cajou torréfiées

Frites de panisse, mayonnaise à l'estragon

Salade verte

Côte de bœuf suisse maturée 5 semaines

100gr

env. 1kg - 2-3 personnes - 30 à 45min - Jus de viande corsé

Fondant au chocolat, glace vanille / fleur d'oranger (10 minutes de cuisson)

Moelleux aux marrons, crème glacée

Sablé breton, pommes caramélisées, et mascarpone vanille

Trilogie de desserts

Nous conseillons de sélectionner 2 à 3 mets par personne.

N'hésitez pas à commander en plusieurs fois.

10.-

5.-

16.-

23.-

17.-

19.-

18.-

15.-

23.-

21.-

23.-

26.-

35.-

11.-

11.-

9.-

15.-

13.-

11.-

11.-

12.-

Vins rouges

Gamay

Domaine des 3 Etoiles, Peissy, 2019

Tentation la Marquise

Syrah et grenache, BIO, 2019

Valpolicella Ripasso

Domaine Fracaroli, Venetie-IT, 2018

Vins blancs

Sauvignon blanc

Domaine des 3 Etoiles, Peissy, 2021

Pinot grigio

Domaine Fracaroli, Venetie-IT, 2020

Mâcon « Clos Bussière »

Chardonnay, Joseph Drouhin

Vin rosé

Château bas

Côtes de Provence bio

10cl 75cl

8.- 46.-

9.- 58.-

9.- 62.-

9.- 58.-

8.- 54.-

9.- 58.-

8.- 52.-

Provenance de nos produits :

Bœuf, veau, œufs - Suisse / Canard - France

Gambas - Vietnam, Bangladesh / Truffe blanchette - Italie

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs.

Suisse	Pinot Blanc	Domaine du Paradis, Satigny	2020	42.-
	Aligoté	Les Frères Dutruy, La Côte A.O.C	2018	54.-
	Pinot Gris	Domaine du Centaure, Dardagny	2020	49.-
	Altesse du Coin « Roussette »	Domaine de la Mermière, Soral	2017	66.-
	Sauvignon Blanc	Domaine des Trois Etoiles, Peissy	2020	58.-
	Viognier Lux Vina	Domaine Chevalier, Salquenen (VS)	2019	105.-
	Gamay	Domaine des Trois Etoiles, Peissy	2019	46.-
	Pinot noir Pellegrin	Domaine Grand'Cour	2020	69.-
	Malbec	Château du Crest, Jussy	2020	66.-
	Pinot noir « Clos de Pachje »	Domaine Chevalier, Salquenen (VS)	2017	105.-
	Pinot noir « Classic Jenins »	Annatina Pelizzatti (GR)	2020	76.-
Bourgogne	Macon Bussière « Les Clos »	Joseph Drouhin	2020	56.-
	Chablis "Terroir Découverte"	Patrick Piuze	2020	74.-
	Ladoix « Les Gréchons » 1^{er} Cru	Domaine Chevalier	2017	105.-
	Clos des Mouches	Joseph Drouhin	2017	240.-
	Givry 1^{er} cru « Petit Marole »	François Lumpp	2016	105.-
	Nuits St Georges	Joseph Drouhin	2009	115.-
	Aloxe Corton	Domaine Chevalier	2017	99.-
	Chambolle – Musigny	La Pousse d'Or	2009	185.-
<p>Coche-Dury, Mugneret-Gibourg, Mikulski, François Gaunoux...</p> <p>Les grands noms de la Bourgogne à retrouver dans notre carte Baghera/cellar</p>				
Rhône	Viogner	Château Mont Redon	2019	52.-
	Tentation de la marquise	Domaine de Grangeneuve	2020	58.-
	Châteauneuf-du-Pape	Château Mont Redon	2017	99.-
	Châteauneuf-du-Pape	Vieux Télégraphe	2010	190.-
Languedoc	Les Creisses	Philippe Chesnelong	2020	67.-
	St Chinian « Les Schistes »	Clos de la Rivière	2015	56.-
	Pic Saint-Loup	Clos des Augustins	2018	64.-
Bordeaux	L'Aurage, Le Versant	Côtes de Castillon	2019	68.-
	Clos Puy Arnaud	Côtes de Castillon	2010	79.-
	Sirène de Giscours	Château Giscours, Margaux	2015	99.-
	Les Pagodes de Cos d'Estournel	Saint Estèphe	2014	135.-
	Château Martet	Louis Mitjavile, Côtes de Bordeaux	2018	110.-

Retrouvez les plus beaux domaines dans notre carte **Baghera/cellar** tels que :
Lafite Rothschild, Château Latour, Pétrus et tant d'autres...

Loire	Pouilly-fumé « Petit Fumé »	Michel Redde	2021	66.-
	Sancerre	Domaine La Poussie	2020	72.-
	Bourgeuil « Nuits d'Ivresses »	Domaine Catherine et Pierre Breton	2018	69.-
Espagne Italie	Valpolicella Ripasso	Domenico Fracaroli, Venetie	2018	62.-
	Barolo	Dagromis, GAJA	2015	185.-
Espagne	Arienzo	Marquès de Riscal, Rioja	2016	42.-
	Loidana	Marco Abella, Priorat	2017	64.-
Magnums	La Sarrasine, Côte Rôtie AOC	Domaine de Bonserine, Rhône	2017	190.-
	Châteauneuf du Pape AOC	Château Mont Redon, Rhône	2017	180.-
	L'Aurage, Le Versant	Côtes de Castillon	2019	125.-
	Whispering Angel	Château d'Esclans, Côtes Provence		138.-
Rosé	Château Bas	Côtes de Provence bio		52.-
	Rosé de Gamay	Domaine des Trois Etoiles, Peissy		52.-
	Whispering Angel	Château d'Esclan		69.-
	Cuvée Garrus	Château d'Esclan		225.-



Nino, notre caviste de quartier vous propose une sélection de vins naturels

NINO	Pommes, Poires, Poing	Domaine Mosterei	2020	36.-
	Pinot noir/meunier, Contradiction	Amandine et Quentin, Orléans	2018	52.-
	Brouilly Descombes	Villié-Morgon	2019	66.-
	Trousseau, Côtes du Jura	Domaines des Marnes Blanches	2020	94.-

Champagnes

Champagnes	Billecart Salmon			115.-
	Drappier Brut « zéro dosage »			125.-
	Champagne R.Pouillon Brut	Premier Cru Les Terres Froides		135.-
	Ruinart « Blanc de Blancs »			165.-
	Taittinger Comtes de Champagne			240.-
	Laurent Perrier Rosé			170.-
	Dom Perignon			340.-
Krug « Grande Cuvée »			350.-	
Taittinger Comtes de Champagne 150cl			450.-	

Demandez notre carte des vins exceptionnels sélectionnés par Baghera

Baghera/wines



CARTE DES BOISSONS

123



MBC

Monkey Shoulder Whisky, jus de citron, sirop d'érable, coriandre fraîche.

18.-



WHITE MARTINEZ

Old Tom Gin, vermouth blanc Carpano, Luxardo.

18.-



DILL'N TONIC

Hendrick's Gin, aneth fraîche, jus de citron jaune, tonic water.

18.-



PEPERISTA

Henkes gin, liqueur de sureau, liqueur de pêche, poivron rouge, citron jaunes.

17.-



CHILILITCHI MARTINI

Henkes gin au piment, jus de citron jaune, liqueur de litchi.

17.-



CORN SOUR

Jack Daniel's, jus de citron, sirop de pop-corn.

17.-



TIRAMISU MARTINI

Amaretto Disaronno, espresso, liqueur de café, crème, liqueur de chocolat blanc.

17.-



MOJITO SUPANOVA

Cognac Camus VS, Grand Marnier Cordon Rouge, jus de citron jaune, menthe fraîche, ginger beer.

18.-



MULES MIS AMORES

Mezcal Amores, jus de lime, purée de passion, ginger beer.

18.-



MAMIE SUZE

Sailor Jerry, Suze, liqueur de sureau, jus de pamplemousse, jus de citron jaune.

17.-

