



**L'ACTE2**  
JULIE & LUCAS DEGOT  
*cuisine gastronomique à Saint-Bonnet-le-Froid*

LES MENUS



# Menu L'Instant

Mises en bouche apéritives.

## Entrées :

Terrine de travers de porc et jambonneau aux fruits secs, pousses de salades et pickles

Ou

Œuf parfait aux artichauts et épinard, émulsion légèrement parfumée au foin

## Plats :

Filet de truite d'Andaure rôtie au beurre, déclinaison de courgette à la salicorne et jus de tomate infusé au basilic

Ou

Veau de lait cuit à basse température, risotto de riz vénéré et légumes de saison. Jus parfumé à la sauge

---

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs.

Ou

Dessert choisi sur la carte

Entrée, plat, fromage ou dessert à 33€.

Entrée, plat, fromage et dessert à 39€.



# Menu découverte

Mises en bouche apéritives

## **Entrée :**

Déclinaison de tourteau, haricots et pêche blanche à la verveine

## **Poisson :**

Filet de dorade sébaste grillé, légumes d'été et jus façon  
bouillabaisse

## **Végétal :**

Raviole à la tomme de brebis et blettes, crème mousseuse à l'oseille.

## **Viande :**

Porc « Le Bougnat », en deux cuissons, légumes de saison, pommes de  
terre délicatesses et champignons de St-Pierre-Sur-Doux. Jus  
légèrement parfumé au foin

---

Chariot de fromage d'ici et d'ailleurs

---

Dessert choisi sur la carte

Entrée poisson et viande, fromage et dessert à 56€.

Entrée, poisson, végétal, viande fromage, dessert. 65€.

*Le Menu découverte est servi pour l'ensemble de la table.*



## Pour les plus petits :

Mises en bouche apéritives

---

Un plat au choix sur le menu l'instant.

---

Assiette de fromage ou coupe de glace.

Ce menu est destiné aux enfants jusqu'à 10 ans et est servi au prix de 12€.

Fermeture le dimanche soir, lundi et le mardi. Midi : 12h15-13h30

Soir : 19h30-20h30.

Téléphone : 04-71-75-85-93



**L'ACTE2**  
JULIE & LUCAS DEGOT  
*cuisine gastronomique à Saint-Bonnet-le-Froid*

LA CARTE



## Notre Carte :

### Entrées :

Terrine de travers de porc et jambonneau aux fruits secs, pousses de salade et pickles

**18€**

Œuf parfait aux artichauts et épinard, émulsion légèrement parfumée au foin.

**16€**

Déclinaison de tourteau, haricots et pêche blanche à la verveine

**25€**

### Poissons :

Filet de truite d'Andaure rôtie au beurre, déclinaison de courgette à la salicorne et jus de tomate infusé au basilic **16€**

Filet de dorade sébaste grillé, légumes d'été et jus façon bouillabaisse. **21€**

### Viandes :

Veau de lait cuit à basse température, risotto de riz vénéré et légumes de saison. Jus parfumé à la sauge **22€**

Porc « Bougnat », en deux cuissons, légumes de saison, pommes de terre délicatesses et champignons de St-Pierre-Sur-Doux. Jus légèrement parfumé au foin **25€**

### Fromage :

Chariot de fromage entre Ardèche et Auvergne. **10€.**

Fromage blanc de Tence. **8€**



**L'ACTE2**

JULIE & LUCAS DEGOT

*cuisine gastronomique à Saint-Bonnet-le-Froid*

LES DESSERTS



## La carte des desserts :

Chocolat Weiss 67% et café

---

Fruits rouges et amandes

---

Mirabelle et fleur d'oranger

*Demandez l'accord avec un vin de dessert... 8€*

**12 € à la carte**





# L'ACTE2

JULIE & LUCAS DEGOT

*cuisine gastronomique à Saint-Bonnet-le-Froid*

LA CARTE  
DES VINS

# Les apéritifs

Le cocktail maison.	7€.
Le cocktail maison sans alcool.	5€.
Kir. (Châtaigne, mûre, framboise, cassis pêche de vigne).	4€.
Les jus de fruits artisanaux. (fraise, pomme, orange, ananas, tomate)	
4,50€.	
Les bières artisanales : La Blonde La Blanche L'Ambrée L'IPA.	6€.
Ricard.	4€.
Martini rosso, Martini blanco.	3€.
Porto rouge, porto blanc.	5€.
Whisky « Tradition », distillerie des bughes.	6€.
Schweppes tonic.	4€.
Perrier.	3€.
Sirop. (Fraise, citron, menthe, pêche, grenadine).	2€.
Coca-cola, lipton ice-tea,	4€

# Les vins aux verres

## Les vins blancs.

- AOC Alsace Pinot Blanc *vieilli en fût de chêne* 2018.  
Domaine Koehler. 6€
- IGP Ardèche « Chardonnay », Domaine Grangeon. 2021  
6€.
- AOC Jurançon moelleux, Domaine Uroulat. 2017 7€
- AOC Condrieu, Stéphane Montez. 2020. 10€

## Le vin rosé.

- AOC Coteaux du lyonnais, Domaine de la petite gallée .  
2020 6€.

## Les vins rouges.

- AOC Crozes-Hermitage 2020, Etienne Pochon. 7€.
- AOC Côte roannaise « Eclats de granite », 2021 6€.
- AOC Bourgogne « Pinot Noir », La manufacture. 2020 6€.
- AOC Saint-Joseph, Bernard Grippa. 2019. 11€.

## Les bulles

- AOC Champagne brut, Maison Deutz. 12€
- AOC Champagne brut rosé, Maison Deutz. 15€

# Les vins blancs

## **La Vallée du Rhône Septentrionale.**

Côtes du Rhône « St-Esprit », Maison Delas. 2021.	18€.
Condrieu « Terroir », François Merlin. 2020.	75€.
Condrieu, Nicolas Badel. 2019.	80€.
Condrieu « Les Grandes Chaillées », Domaine Stéphane Montez. 2020.	65€.
Crozes-Hermitage, Y. Chave. 2020.	57€.
Crozes-Hermitage « Les Launes », Delas, 2020.	40€.
Saint-Péray « Les Pins », Bernard Gripa. 2020.	55€.
Saint-Joseph, Stéphane Montez. 2020.	45€.
Hermitage, Domaine des Tourettes. 2019.	115€.

## **La Vallée du Rhône Méridionale.**

Lirac, Château de Montredon. 2019.	39€.
Châteauneuf du Pape, Château de Montredon. 2017.	71€.
Châteauneuf du Pape « La Roquette », Domaine du vieux Télégraphe. 2019.	72€.
Cairanne, Domaine Richaud. 2019	48€.

## **La Bourgogne.**

Bourgogne « Clos de Loyes », Château des Jacques. 2019	29€.
Mercurey « Bois Cassien », Maison Chanzy. 2018	64€.
Pouilly-Fuissé, Domaine J.A Ferret. 2018.	54€.
Pernand-Vergelesses « Clos de la croix de pierre », L. Jadot 2018	60€.
Meursault 1er cru « Charmes » Mikulski 2018.	180€
Puligny-Montrachet 1er cru « Clos de la Garenne », Jadot. 2017	145€

## **Le Bordelais.**

Loupiac, Château Jean de Fonthenille. 2018.	25€.
Sauternes « Les Carmes de Rieussac » 2015	70€.

## **Le Languedoc-Roussillon.**

Coteaux du Languedoc « La Rouvière » Cht de Lancyre, 2019	24€.
Faugères « Cuvée Allegro », Domaine Ollier-Taillefer. 2015	28€.
Limoux, Château Guilhem. 2018	38€.
Côtes du Roussillon « Coume Marie », Preceptorie. 2020.	30€
IGP Val de Monferrand « Bergerie », Domaine de l'Hortus. 2020.	32€.

## **La Provence.**

Bandol, Château des Salettes. 2019 50€.

Côtes de Provence « Eloge », Domaine de la croix. 2018 36€.

## **L'Alsace.**

Alsace Riesling, « St-Hubert » Domaine Fleischer. 2014. 28€.

Alsace Gewurztraminer Grand Cru Steiner, Fleischer. 2018  
48€.

Alsace Riesling « Les Eléments », Domaine Bott Geyl. 2018.  
35€.

Alsace Pinot Blanc *vieilli en fût de chêne* 2018. Domaine Koehler. 20€.

Alsace Grand Cru Riesling « Zinnkoepflé », Domaine Koehler.  
2019. 25€.

Alsace Gewurztraminer « Cuvée Marie Antoinette », 2019,  
Domaine Koehler. 27€.

## **Le Val de Loire.**

Vouvray, Maison Darragon. 2016 20€.

Sancerre « Chavignol », Domaine Martin. 2020. 46€.

## **Le Sud-Ouest.**

Jurançon sec « Marie », Domaine Uroulat. 2016. 33€.

Pacherenc du Vic-Bilh sec « Odé d'Aydie », Château Aydie.  
2017 29€.

## **L'Ardèche et La Loire Volcanique.**

IGP Ardèche « Chardonnay », Domaine du Grangeon. 2019	22€.
St-Pourçain « L'instant T », Les Terres d'Ocres. 2020	27€.
IGP Urfé « Fou de chêne », Domaine des Pothier. 2020.	38€.

## **Les vins rosés.**

Tavel Château de Trinquedel. 2021.	24€.
Coteaux du Languedoc « La Clape » Cht d'Angles. 2020.	25€.
Côtes de Provence « Instant », Cht Barbanau. 2020.	29€.

## **Les demi-bouteilles vins blancs.**

Sancerre, Domaine P. Archambault. 2020.	23€.
Pouilly-Fuissé, Louis Jadot. 2012.	28€.
Saint-Joseph, Stéphane Montez. 2020. 50cl	30€.
Condrieu « Les Grandes Chaillées », Stéphane Montez. 2020.	33€

## **Les magnums de vins blancs.**

Crozes-Hermitage L. Habrard. 2016.	77€.
Savigny-les-beaunes 1 <sup>er</sup> cru « clos des guettes » Jadot 2019.	130€.
Condrieu « Les Grandes Chaillées », Stéphane Montez. 2019.	145€.

# Les vins rouges.

## La Vallée du Rhône septentrionale.

Côte-rôtie Domaine Merlin François. 2020.	82€.
Côte-rôtie « Fortis », Stéphane Montez. 2019.	108€.
Côtes du Rhône « La Barbare », Cht des Amoureuses. 2018	25€.
Cornas « Chante Perdix », Maison Delas. 2019.	69€.
Crozes-Hermitage 2019, Laurent Habrard.	45€.
Saint-Joseph, Bernard Gripa. 2019	70€.
Saint-Joseph 2020, Domaine Courbis	46€.
Saint-Joseph 2020, Domaine Stéphane Montez.	50€.
Hermitage, « Domaine des Tourettes ». Delas. 2016	95€.
IGP Collines Rhodaniennes « Intuition », Nicolas Badel. 2017.	52€.

## La Vallée du Rhône méridionale.

Vacqueyras, « Domaine des Gneets ». Maison Delas. 2019	30€.
Châteauneuf du Pape, Château de Montredon. 2017.	86€.
Beaumes de Venise « Terrissimo », Cave des Vignerons. 2018	28€.
Cairanne, Domaine Richaud. 2020.	43€.



## **La Bourgogne.**

Bourgogne « Couvent des Jacobins », Jadot. 2019	32€.
Mercurey « Bois cassien » Maison Chanzy. 2019	56€.
Pernand-Vergelesses 1er cru « La Croix de Pierre », Jadot 2017	60€.
Beaunes 1er cru « Clos des couchereaux », Jadot. 2015	77€.
Nuits-St-Georges 1er cru « Les Boudots », Jadot 2014	141€.
Marsannay Domaine Ghislain Kohut. 2017.	50€.
Pommard 1 <sup>er</sup> cru « clos de la commaraine » Jadot 2015.	118€.

## **Le Beaujolais.**

Morgon « La voûte st vincent », Domaine Desvignes. 2020.	33€.
Moulin à vent « Clos de Rochegrès », Cht des Jacques. 2017	49€.
Saint-Amour « Cuvée les Ensorceleuses », Maison Ferraud. 2018	33€.

## **Le Languedoc-Roussillon.**

Collioure « Adéodat », Domaine Augustin. 2019.	68€.
Pic saint loup « Bergerie » Domaine de l'Hortus. 2020.	35€.
Fitou « Vieilles vignes », Cht Abelanet. 2017	29€.
Malpère Château Guilhem. 2016	40€.

## **Le Bordelais.**

Côtes de Bordeaux, Château Anniche. 2018	18€.
Pauillac, château Pedesclaux. 2015	128€.
Saint-Emillion Grand Cru Château la Couronne. 2017	46€.

## **Le Val de Loire.**

Saumur-Champigny, Domaine Saget. 2018.	20€.
St-Nicolas-de-Bourgeuil, « Cuvée Damoiselle ». C. Pont 2019	26€.
Sancerre « Chavignol », Domaine Martin. 2020.	45€.

## **Le Sud-Ouest.**

Cahors « Cuvée château du cèdre » Cht du Cèdre. 2019.	40€.
Fronton « Don Quichotte », Domaine Le Roc. 2018.	36€.

## **L'Ardèche et La Loire Volcanique.**

Côtes du Vivarais « La Syrare », Domaine Gallety. 2017.	102€.
IGP Ardèche Domaine Arsac « Les Aourtes » 2020.	25€.
Côte d'Auvergne Châteaugay « Bourrassol », Benoit Montel. 2020.	23€.

## Les demi-bouteilles de vins rouges.

Châteauneuf du pape Cht de Montredon. 2018	45€.
Sancerre P. Archambault. 2018	22€.
Saint Joseph, Stéphane Montez. 2017. 50cl	27€.

## Les magnums.

Crozes-Hermitage Laurent Habrard. 2019.	88€.
Saint-Joseph Bernard Gripa. 2019.	135€.
Beaunes 1 <sup>er</sup> cru « Clos des couchereaux » 2015. Jadot.	146€.

## *La carte des champagnes*

### Les Maisons de Champagne.

- Esterlin Brut Eclat.	60€.
- Deutz Brut classic.	75€.
- Lanson rosé brut.	86€.
- Deutz brut 2014.	130€.
- Lanson noble cuvée brut 2002.	195€.
- Deutz brut rosé.	98€.

### Les Champagnes de vigneron.

- Domaine Rémy Massin	60€
- Domaine Goulard « L'éclatante » rosé de saignée	110€

## La carte des digestifs

### Nos liqueurs :

- Liqueur de verveine, La Vertueuse. 6€
- Liqueur de citron, de framboise, La vertueuse 7€
  - Limoncello Di Sorrento. 6€.
  - Chartreuse verte, Pagès. 6,50€.
  - Chartreuse MOF. 8€
- Liqueur Eau-De-Grenouille : verveine douce ou cèpes. 6€
- Liqueur Eau-De-Grenouille : bergamote ou safran. 8€

### Nos eaux-de-vie :

- Eau-de-vie Cartron de mirabelle, de poire williams. 6€.
  - Rhums Amiral Rodney 5€
  - Cognac VSOP Peyrat 11€
  - Armagnac VSOP 4 ans 9€

### Nos whiskies :

- Whisky Glenfarclas 12 ans d'âge. 8€
- Whisky Black Bull 10 ans d'âge. 10€.
- « Tradition », Distillerie des bughes. 6€