RESTAURANT

CARTE DU SOIR & JOURS FÉRIÉS

BOISSONS

VINS & CHAMPAGNES

MENU BISTROT

MENU ISÉO

À LA CARTE

FRUITS DE MER

ASSIETTES JAPONAISES

MENU ENFANT

En cas d'allergie ou d'intolérance
merci de le préciser lors de la commande.

APÉRITIFS

Pineau des Charentes Blanc - *6cl* 5,20€

Pineau des Charentes Rouge - *6cl* 5,20€

Muscat de Rivesaltes - *6cl* 4,80€

Kir Vin Blanc - *10cl* 5,20€
Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche

Kir Royal - *10cl* 10,00€
Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche

Martini Blanc - *6cl* 5,20€

Martini Rouge - *6cl* 5,20€

Campari - *6cl* 5,20€

Porto Rouge - *6cl* 5,20€

Ricard - *2cl* 4,50€

Pastis 51 - *2cl* 4,50€

Perroquet - *2cl* 5,00€

Tomate - *2cl* 5,00€

Moresque - *2cl* 5,00€

Suze - *4cl* 4,50€

Américano - *10cl* 6,80€

Ti Punch - *6cl* 7,00€

Cognac Schweppes - *16cl* 7,50€

Vodka Fjorowka - *4cl* 7,00€
France

Supplément soda 1,00€

SPIRITUEUX

WHISKYS & BOURBONS

Johnnie Walker “Red Label” - *4cl* 7,50€
Écosse

Aberlour 10 ans - *4cl* 10,00€
Écosse

Jack Daniel’s - *4cl* 8,00€
USA

Four Roses - *4cl* 8,00€
USA

Supplément soda 1,00€

RHUMS

Havana 3 ans - *4cl* 7,50€
Cuba

Havana Especial - *4cl* 8,50€
Cuba

Diplomatico Reserva Exclusiva - *4cl* 9,50€
Venezuela

Bumbu XO - *4cl* 11,00€
Panama

Supplément soda 1,00€

COGNACS

VS - *4cl* 6,50€

VSOP Rémy Martin - *4cl* 9,50€

Martell Cordon Bleu - *4cl* 24,00€

GINS

LionHear - *4cl* 7,50€
France

Hendrick's - *4cl* 9,00€
Écosse

Ki No Bi - *4cl* 14,00€
Japon

Supplément Tonic 1,00€

BIÈRES

PRESSIONS

	25cl	*50cl*

Ginette Blonde Bio *Belgique*	4,50€	8,50€
Leffe Blonde *Belgique*	5,00€	9,50€
Goose IPA *USA*	5,00€	9,50€
Bière Sirop	4,60€	8,60€
Monaco	4,50€	8,50€
Panaché	4,50€	8,60€
Picon	5,00€	9,00€

BOUTEILLES

Asahi - *33cl* *Japon*	5,50€
Singha - *33cl* *Thailande*	5,50€
Hoegaarden - *33cl* *Belgique*	5,50€
Heineken 0,0% - *33cl* *Pays Bas*	5,00€

DIGESTIFS

Armagnac - *4cl*	7,50€
Calvados - *4cl*	7,50€
Poire Williams - *4cl*	7,80€
Baileys - *6cl*	6,80€
Get 27 - *6cl*	6,80€
Get 31 - *6cl*	6,80€
Saké Bijito - *6cl*	6,80€
Amaretto - *6cl*	6,50€
Shooters - *4cl*	3,50€

- Téquila Passion,
- Madelaine,
- Get 27,
- Get 31,
- Orgasme...
Autres shooters disponibles à la demande.

SOFTS

Badoit - *75cl*	6,00€
Evian - *75cl*	6,00€
Badoit Rouge - *33cl*	4,50€
Coca Cola - *33cl*	4,50€
Coca Cola Zéro - *33cl*	4,50€
Fanta - *25cl*	4,50€
Fuze Tea - *25cl*	4,50€
Sprite - *25cl*	4,50€
Schweppes Tonic - *25cl*	4,50€
Schweppes Agrumes - *25cl*	4,50€
Jus de Fruit Pago - *20cl* *Abricot, Ananas, Orange,* *Pomme, Tomate ou Tropical*	4,00€

	25cl	*50cl*
Sirop à l'Eau *Citron, Fraise, Grenadine,* *Melon, Menthe, Orgeat ou Pêche.*	3,00€	5,50€
Diabolo *Citron, Fraise, Grenadine,* *Melon, Menthe, Orgeat ou Pêche.*	4,20€	6,50€
Limonade	4,00€	6,00€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,50€
Décaféiné	2,50€
Ristretto	2,50€
Double Espresso	4,90€
Café ou Décaféiné allongé	2,50€
Café Crème	3,90€
Latte	5,20€
Noisette	2,80€
Cappuccino	4,80€
Chocolat Chaud	4,50€
Thé & Infusion	4,50€
Irish Coffee & déclinaisons	9,50€

VINS ROUGES

CHARENTE

Charente IGP — *75cl* 26,00€
Maine au bois IGP
Merlot

PAYS DE LA LOIRE

Saumur Champigny AOP — *12cl* 6,00€ — *40cl* 22,00€ — *75cl* 32,00€
Les Chanteraines
Cabernet Franc

BOURGOGNE

Hautes-Côtes de Nuits AOC — *75cl* 42,00€
Hautes-Côtes de Nuits AOC

Chorey-les-Beaune AOC — *75cl* 55,00€
Dominique Laurent Viellies Vignes
Pinot Noir

Nuits-Saint-Georges AOC — *75cl* 95,00€
Frédéric Magnien - Vieilles Vignes
Pinot Noir

VALLÉE DU RHÔNE

Vacqueyras AOC — *75cl* 39,00€
Domaines les Ondines
Grenache, Syrah, Mourvedre
Vin bio

Crozes-Hermitage AOP — *75cl* 40,00€
Domaine de la Ville Rouge
Syrah
Vin bio

BORDEAUX

Haut-Médoc AOP
Victoria II
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
12cl 6,50€
40cl 23,00€
75cl 35,00€

Lalande de Pomerol AOP — *75cl* 39,00€
Château la Croix Saint-André
Merlot, Cabernet Franc

Saint-Emilion AOC — *75cl* 44,00€
Clos Petit Corbin
Merlot, Cabernet Franc

Saint-Estèphe AOC — *75cl* 74,00€
Le Marquis de Calon Ségur
Cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc

ROUSSILLON

Côtes du Rousillion Villages AOP — *75cl* 28,00€
Le Petit Dernier
Domaine Chemin Faisant
Grenache, Carignan, Syrah

Pic Saint-Loup AOP — 75cl 39,00€
Vignoble des 3 Châteaux
Terre Haute Altitude 192
Syrah, Grenache

ESPAGNE

Rioja AOP — 12cl 6,00€
Marqués de Cáceres — 40cl 23,00€
Excellens Cuvée Especial - Tempranillo — 75cl 36,00€
Vin Végan

VINS ROSÉS

CHARENTE

Domaine de l'Estuaire — 12cl 5,00€
IGP charentais, L'Égail — 75cl 26,00€
Merlot, Cabernet Franc

PROVENCE

Sable de Camargue AOP — 12cl 6,00€
Domaine du Petit Chaumont — 40cl 22,00€
Carigan, Cinsault, Grenache — 75cl 32,00€
Vin bio

VINS BLANCS

CHARENTE

Maine au Bois *Charente IGP* *Sauvignon*	*12cl*	5,00€
	40cl	18,00€
	75cl	26,00€
Domaine de l'Estuaire *Chenin*	*12cl*	5,00€
	75cl	26,00€

PAYS DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine AOC *Château de la Mouchetière* *Melon de Bourgogne*	*75cl*	27,00€
Sancerre AOC *Pascal Jolivet* *Sauvignon*	*12cl*	9,00€
	75cl	48,00€

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté AOC *Les planchants* *Aligoté*	*75cl*	30,00€
Chablis AOP *L&C Poitout* *Chardonnay*	*75cl*	45,00€

Meursault AOC — *75cl* 79,50€
Vincent Girardin - Vieilles Vignes
Chardonnay

Pouilly Fuissé AOC — *75cl* 48,00€
Les Gavouilles
Chardonnay

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhônes AOC — *75cl* 37,00€
E.Guigal - Château D'ampuis
Viognier, Roussanne, Marsanne,
Clairette, Bourboulenc, Grenache Blanc
Vin bio

BORDEAUX

Graves AOP — *75cl* 34,00€
Château Haut Selve
Sauvignon Blanc, Sémillion

ALSACE

Alsace AOP — *75cl* 33,00€
Cuvée Gyotaku Terre d'Étoiles
Domaine Christophe Mittnacht
Pinot Blanc, Gewurztraminer,
Pinot Gris, Riesling, Muscat

SUD-OUEST

Pacherenc du Vic-Bilh AOC — *12cl* 7,00€
Collection Plaimont — *40cl* 23,00€
Petit courbe, Petit Manseng, — *75cl* 35,00€
Gros Manseng

PAYS D'OC

Pays d'Oc IGP *Moment de Plaisir* *Vermentino, Viognier, Sauvignon*	*12cl* *40cl* *75cl*	6,00€ 18,00€ 27,00€

AFRIQUE DU SUD

Maison Audace *Chardonnay*	*75cl*	23,00€

CHAMPAGNES

Paul Romain *Coupe de champagne*	*10cl*	10,00€
Champagne du moment *Bouteille - Reserve Exclusive Brut*	*75cl*	55,00€
R de Ruinart *Bouteille - **Brut***	*75cl*	90,00€
R de Ruinart *Bouteille - **Rosé***	*75cl*	100,00€
R de Ruinart *Bouteille - **Blanc de blancs***	*75cl*	140,00€

MENU BISTROT

Entrée + Plat ou Plat + Dessert __ 27,50€

Entrée + Plat + Dessert _____ 30,50€

ENTRÉES _____ 9,50€

Suggestion entrée du jour,
voir « ardoise ».

Croustillants d'encornets,
avocat et sauce carotte
Possibilité de transformer l'entrée en plat avec double dose.

Croustillant de chèvre chaud,
magret de canard fumé et noix.

Carpaccio de saumon aux agrumes,
et sauce Miso.

Petits nems au porc,
menthe et coriandre fraîches (3 pièces).

Samoussas au bœuf et mozzarella,
façon ISÉO (2 pièces).

Assiette de crevettes roses,
et mayonnaise maison.

Assiette de bulots frais,
et mayonnaise maison.

PLATS 20,90€

Suggestion plat du jour,
voir « ardoise ».

Marmite de poissons frais du moment,
curry rouge, lait de coco.

Wok de bœuf,
émincés d'entrecôte et bavette d'aloyau,
curry rouge, lait de coco.

Cocotte de poulet désossé Halal
à la crème de curry jaune et lait de coco,
légèrement relevée.

Makis 12 pièces,
thon et saumon entremêlés
avocat, concombre, carotte et crevette.

Tartare de thon au gingembre,
avocat, concombre et herbes fraîches,
frites maison.

Marmite de moules,
recette au choix :
- Marinière,
- Crème de curry jaune,
- Basilic Thaï.
Accompagnées de frites maison.

Salade BoBun au bœuf,
salade, vermicelles, nems au porc, bœuf sauté aux oignons, carottes, concombres, soja, menthe et coriandre.

Salade BoBun végétarienne au tofu,
salade, vermicelles, enroulés végétariens, carottes, concombres, soja, menthe
et coriandre.

Poke Bowl au saumon,
quinoa, riz japonais, tomates cerises, pomme Granny Smith, sauce miso à base d'arachide.

DESSERTS 9,50€

Suggestion dessert du jour,
voir « ardoise ».

Charlotte aux pêches,
mascarpone, fromage blanc et coulis de mangue.

Brownie au chocolat,
noisettes, amandes et sa glace vanille.

Tarte aux poires,
crème d'amandes et caramel beurre salé.

Profiterole,
chou craquelin maison, glace vanille et chocolat fondu. +1€

Duo glacé ,
vanille, chocolat, caramel passion, framboise, ou citron vert.

MENU ISÉO

Entrée + Plat ou Plat + Dessert __ 29,50€

Entrée + Plat + Dessert _____ 33,90€

ENTRÉES _____ 9,50€

Suggestion entrée du jour,
voir « ardoise ».

Sushis au foie gras *+4€*
(2 pièces).

Enroulés de gambas,
mozzarella et légumes (2 pièces).

Tartare de thon au gingembre,
avocat, concombre et herbes fraîches.

Raviolis aux crevettes,
et petits légumes à la vapeur.

Assiette de 6 huîtres, *+2€*
LAMBERT : Spéciales N°3.

Assiette de langoustines, *+2€*
et mayonnaise maison (4 pièces).

Croustillants d'encornets,
avocat et sauce carotte BY MAY.
Possibilité de transformer l'entrée en plat avec double dose.

Croustillant de chèvre chaud,
magret de canard fumé et noix.

Carpaccio de saumon aux agrumes,
et sauce Miso.

Petits nems au porc,
menthe et coriandre fraîches (4 pièces).

Samoussas au bœuf et mozzarella,
façon ISÉO (2 pièces).

Assiette de crevettes roses,
et mayonnaise maison.

Assiette de bulots frais,
et mayonnaise maison.

PLATS — 22,90€

Suggestion plat du jour,
voir « ardoise ».

Wok de Saint-Jacques,
curry rouge, lait de coco.

Assiette japonaise,
thon et saumon entremêlés
makis, sushis, sashimis (10 pièces).

Entrecôte (250g) marinée au Saké, *+4€*
gingembre, frites maison.

Magret de canard à la plancha,
et son riz japonais miel et soja.
Supplément foie gras poêlé +4€

Marmite de poissons frais du moment,
curry rouge, lait de coco.

Wok de bœuf
émincés d'entrecôte et de bavette d'aloyau,
curry rouge, lait de coco.

Cocotte de poulet désossé, Halal
à la crème de curry jaune
et lait de coco, légèrement relevée.

Makis 12 pièces,
thon et saumon entremêlés
avocat, concombre, carotte et crevette.

Tartare de thon au gingembre,
avocat, concombre et herbes fraîches, frites maison.

Salade BoBun au bœuf,
salade, vermicelles, nems au porc, bœuf sauté aux oignons, carottes, concombres, soja, menthe et coriandre.

Salade BoBun végétarienne au tofu,
salade, vermicelles, enroulés végétariens, carottes, concombres, soja, menthe et coriandre.

Marmite de moules,
recette au choix :
- Marinière,
- Crème de curry jaune,
- Basilic Thaï.
Accompagnées de frites maison.

Poke Bowl au saumon,
quinoa, riz japonais, tomates cerises, pomme Granny Smith, sauce miso à base d'arachide.

DESSERTS — 9,50€

Suggestion dessert du jour,
voir « ardoise ».

Fondant au chocolat,
et sa crème anglaise.

Tarte Tatin,
et sa glace vanille.

Nems chocolat banane,
macaron et glace vanille (2 pièces).

Thé ou Café Gourmand,
assortiment de 4 mignardises.

Charlotte aux pêches,
mascarpone, fromage blanc et coulis de mangue.

Brownie au chocolat,
noisettes, amandes et sa glace vanille.

Tarte aux poires,
crème d'amandes et caramel beurre salé.

Profiterole,
chou craquelin maison, glace vanille
et chocolat fondu.

Trio glacé,
Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Passion, Framboise,
Citron Vert.

À LA CARTE

LA PLANCHE — 20,00€

Croustillants d'encornets,
enroulés de gambas, samoussas au boeuf,
nems au porc et son trio de sauces.

CATAPLANA

2 pers. 49,00€
3 pers. 73,50€

Plat Signature Iséo
aux saveurs d'Asie.
Grande Cataplana aux Saint-Jacques, gambas, saumon,
langoustines, poissons frais du moment et chorizo.
Servi avec sa sauce au curry rouge, lait de coco
et crème de curcuma.
Accompagnée de riz au jasmin.

MOULES 16,00€

Recette au choix :
- marinière ;
- crème de curry jaune ;
- basilic Thaï.

Accompagnées de frites maison.

HOMARD GRILLÉ À LA PLANCHA

Homard et son corail grillés à la plancha, préparés avec une onctueuse sauce au curry rouge et basilic Thaï.

Sur commande 48 h à l'avance
Prix sur demande en fonction du poids.

LES FRUITS DE MER

ASSIETTE DE LA MER 26,00€

3 huîtres spéciales N°3 de chez Lambert ;
3 langoustines ;
3 crevettes roses ;
bulots.

PLATEAU BISTROT 33,00€

4 huîtres spéciales N°3 de chez Lambert ;
4 langoustines ;
4 crevettes roses ;
1/2 tourteau ;
bulots.

PLATEAU ISÉO 39,00€

6 huîtres spéciales N°3 de chez Lambert;
6 langoustines ;
6 crevettes roses ;
1/2 tourteau ;
bulots.

HUÎTRES SPÉACILES DE CHEZ LAMBERT N°3

6 pièces 13,90€
12 pièces 25,00€

ASSIETTES

Assiette de bulots 9,50€

Assiette de crevettes	9,50€
1/2 Tourteau	8,70€
Assiette de 4 langoustines	9,50€
Assiette de 8 langoustines	16,90€

SPÉCIALITÉS JAPONAISES

MAKIS

8 pièces	14,00€
12 pièces	18,00€
16 pièces	22,00€

SUSHIS

8 pièces	16,00€
12 pièces	24,00€
16 pièces	30,00€

SASHIMIS

8 pièces — 16,00€
12 pièces — 24,00€
16 pièces — 30,00€

PLATEAUX MIXTES SUSHIS & MAKIS

8 pièces — 15,00€
12 pièces — 22,00€
16 pièces — 28,00€

PLATEAUX MIXTES SUSHIS, MAKIS & SASHIMIS

12 pièces — 24,00€
16 pièces — 30,00€

MENU ENFANT

12,00€

BOISSON

Sirop à l'eau :
fraise, grenadine, menthe,
pêche, melon, citron et orgeat

PLAT

Poisson pané

ou

Steak haché et frites maisons
Accompagnement au choix :
riz nature ou frites maison

DESSERT

Brownie au chocolat,
noisettes et amandes

ou

Glace aux Smarties

Le menu enfant est réservé
pour les enfants de moins de 12 ans.

En cas d'allergie ou d'intolérance
merci de le préciser lors de la commande.

Les prix sont indiqués en euro TTC,
taxes et services compris