



MENU DU JOUR

Plat du jour

17,00€

Entrée & Plat
ou
Plat & Dessert

21,00€

Entrée & Plat
& Dessert

25,00€

Carte du Club 1755 en page 2



Valable au déjeuner du Lundi au Samedi midi.

WWW.CLUB1755.FR

ENTRÉES

	Plat	Entrée
Poulpe braisé façon ceviche Huile verte, sauce cacahuètes, oignons frits	21,00€	17,00€
Les tomates anciennes <i>(option végétarien)</i> Huile d'olive de l'Huilerie Beaujolaise, parfait glacé stracciatella et myrtilles		13,50€
Carpaccio de noix de veau Condiment framboise-harissa, salicorne	24,00€	18,00€
Salade César Cœur de romaine, poulet kaarage, sauce césar, croûtons dorées et copeaux de chèvre sec	20,00€	15,00€

PLATS

Tous nos plats sont accompagnés d'une pomme de terre crispy façon "Pomme anna" au paprika & légumes du moment (hors risotto provençale)

Risotto provençale <i>(option végétarien)</i> Artichauts en barigoule, tomates confites, parmesan	19,50€
Dos de cabillaud rôti au romarin Piperade de poivrons à l'huile d'olive et croûtons	25,00€
Côte de cochon fermière panée Panure panko, pois croquants & crème d'ail	26,00€
Suggestion de viande (selon arrivage) Sauce du moment	Prix ardoise
Suggestion de poisson (selon arrivage) Sauce du moment	Prix ardoise

FROMAGES

1/2 Saint-Marcellin de la fromagerie de Champaret Confiture du moment	7,00€
Comté affiné 36 mois de la fromagerie de Champaret Confiture du moment	7,00€
Duo de fromage de chèvre la ferme des Bajiais Frais et sec, confiture de cerise noire	7,00€
Faisselle de chèvre de la ferme des Bajiais Nature ou Crème de Bresse AOP	5,50€
Miel 1755 et Pesto d'herbes et algues	6,50€

DESSERTS

Soufflé glacé au chocolat Valrhona Crème anglaise à la chartreuse	9,50€
Carpaccio d'ananas parfumé à la vanille Crumble aux amandes, gel agrumes	8,50€
Flan perdu façon crème brûlée Fraises en textures	9,00€

HISTOIRE DE GLACES MAÎTRE ARTISAN

Glacier Glaces : Vanille *bourbon de Madagascar* / Chocolat noir 69% / Yaourt Laiterie de Saint Malo

Sorbets : Fraise / Citron Basilic de Sicile / Pêche de vignes de la Vallée du Rhône / Cassis Noir de Bourgogne / Orange sanguine de Sicile

1 Boule	4,00€
2 Boules	6,00€

Supplément chantilly : + 1,00€

NOS COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Apérol Spritz	12,00€
Apérol, prosecco, eau gazeuse	
Hugo Spritz	12,00€
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron vert & menthe	
Le 1755	13,00€
Vodka, cointreau, jus de fraise, citron vert	
Paloma	13,00€
Tequila Altos, sirop de pamplemousse, eau gazeuse & jus de citron vert	

Mojito	14,00€
Rhum ambré Havana 3 ans, eau gazeuse, menthe & citron	
Moscow Mule	12,00€
Vodka, citron vert & ginger beer	
London Mule	12,00€
Gin, citron vert & ginger beer	
Caïpirinha	10,00€
Cachaca Ypioca reserva, sucre roux & jus de citron vert	
Pornstar Martini	14,00€
Vodka, jus de fruit de la passion, vanille & shot de prosecco	
Chartreuse expérience	14,00€
Cachaca, chartreuse verte & jus d'ananas	

SANS ALCOOL

Rouge Passion	8,00€
Jus de fraise, jus d'ananas, jus de maracuja, citron vert	

Virgin Hugo	9,00€
Sirop de fleur de sureau, limonade, eau gazeuse, citron vert & menthe	

VINS

Notre carte des vins du restaurant est disponible en dessous

LES BLANCS

Côtes de Gascogne (moelleux)	12cl	8,50€
Domaine Joÿ Sud Ouest 2023		
Mas Cristine (bio)		8,00€
Domaine des Deux Puits Roussillon 2023		
Viré-Clessé		10,00€
Domaine les Grands Crays Bourgogne 2023		
Beaujolais village blanc		8,50€
Château du Bluizard 2025		

LES ROUGES

Moulin de Gassac (moelleux)	12cl	7,00€
Famille Guibert Languedoc 2024		
Grignan-Les-Adhémar		7,50€
Famille Bour Rhône 2023		
Cœur de Silex		9,00€
Domaine des Pampres d'Or Beaujolais 2021		
Brouilly cuvée Napoléon		9,00€
Château de Bluizard 2024		

ROSÉ

Beaujolais village rosé	12cl	8,00€	75cl	28,00€	150cl	
Château du Bluizard 2025						
Château Minuty		9,00€		39,00€		85,00€
Prestige 2025						
Château Minuty				70,00€		105,00€
Rosé et Or 2024						
Mas Cristine (bio)		7,00€		25,00€		
Château Sainte Marguerite				69,00€		
Cuvée fantastique						

CHAMPAGNE

Moët et Chandon	12cl	15,00€	75cl	100,00€	150cl	250,00€
Impérial						
Dom Pérignon				500,00€		
Vintage 2018						
Brut Champagne Delamotte		10,00€				



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris.
Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition sur simple demande
Eau potable gratuite sur demande

BIÈRES PRESSIONS

BIÈRES PRESSION NEPO - Neuville-sur-Saône

	25cl	50cl
Blonde	4,00€	6,00€
Blanche	4,00€	7,50€
Tropical	4,50€	9,00€

Supplément Sirop + 0,30€

ALCOOLS

VODKA

	4cl	70cl	150cl
Eristoff	9,00€	100,00€	
Belvédère Pur		150,00€	320,00€

RHUM

	4cl	70cl
Captain Morgan		9,00€ 90,00€
Havana Club 3 ans		10,00€ 100,00€
Eminente Ambar Claro 3 ans 43% Cuba Ambré		9,00€
Eminente Reserva 7 ans 43% Cuba Ambré		15,00€
Eminente Gran Reserva 10 ans 43% Cuba Ambré		15,00€

GIN

	4cl	70cl
Gibson's London dry		9,00€ 100,00€

WHISKY

	4cl	70cl
Jack daniel's		9,00€ 130,00€

COGNAC

	4cl
Hennessy VS 40% Cognac	16,00€
Hennessy VSOP 40% Cognac	19,00€
Hennessy XO 40% Cognac	35,00€

TEQUILA

	4cl
Volcan Blanco Mexique 40%	12,00€
Volcan Reposado Mexique 38%	14,00€

Supplément Soft + 3,00€

DIGESTIFS

JACOULOT

	4cl	70cl
Menthe poivrée / Lemon / Abricot	8,00€	100,00€

SOFTS

	25cl
Schweppes tonic	5,00€
Coca-cola	5,00€
Lipton Ice Tea	5,00€
Red Bull	6,00€
Jus de fruits Granini	5,00€
Ananas / Fraise / Maracuja	

Club
1755



WWW.CLUB1755.FR

VINS AU VERRE

LES BLANCS

12cl

Côtes de Gascogne (*moelleux*)

8,50€

Domaine Joÿ Sud Ouest 2023

Mas Cristine (*bio*)

8,00€

Domaine des Deux Puits Roussillon 2023

Viré-Clessé

10,00€

Domaine les Grands Crays Bourgogne 2023

Beaujolais village blanc

8,50€

Château du Bluizard 2025

LES ROUGES

12cl

Moulin de Gassac (*moelleux*)

7,00€

Famille Guibert Languedoc 2024

Grignan-Les-Adhémar

7,50€

Famille Bour Rhône 2023

Cœur de Silex

9,00€

Domaine des Pampres d'Or Beaujolais 2021

Côte de brouilly «*lieu-dit Brouilly*»

9,00€

Domaine Julien Duport 2023

LES ROSÉS

12cl

Mas Cristine (*bio*)

7,00€

Domaine des Deux Puits Côte du Roussillon 2023

Beaujolais Rosé «*Joséphine*»

8,00€

Château du Bluizard 2026

LE CHAMPAGNE

12cl

Brut Champagne Delamotte

10,00€

LE RHÔNE

LES BLANCS

75cl

Condrieu *Les terrasses du Palat*
François Villard 2023

47,00€

Saint-Joseph
Domaine Courbis 2024

39,00€

Saint-Joseph (bio) *Mairlant*
François Villard 2023

41,00€

Saint-Peray (bio) *Version longue*
François Villard 2023

39,50€

Viognier d'Ardèche
Domaine Courbis 2025

25,00€

Crozes Héritage (bio)
Domaine Combier 2023

37,00€

Condrieu Côte Châtillon
Xavier Gérard 2022

52,00€

LES ROUGES

75cl

Saint-Joseph *Authentique*
Thierry Farjon 2024

25,00€

Saint-Joseph
Domaine Courbis 2024

35,00€

Crozes Héritage (bio)
Domaine Combier 2024

35,00€

Cornas *Champelrose*
Domaine Courbis 2023

39,00€

Syrah *La Cuzelle*
Maxime Maignez 2024

27,00€

Grignan-les-Adhémar (bio) *L'instant Croquant*
Famille Bour 2023

21,00€

Gigondas *Adrien Roustan*
Domaine Ouréa 2023

33,00€

Vacqueyras *Les vignes du Parc*
Domaine Ouréa 2023

27,00€

Châteauneuf-du-Pape
Domaine Jérôme Gradassi 2023

37,00€

LA BOURGOGNE

LES BLANCS

	75cl	1,5L
Chablis <i>Vieilles vignes</i> Schaller Camille & Laurent 2024	31,00€	
Hautes-Côtes de Nuits Arnaud Boué 2021	35,00€	
Auxey-Duresses <i>Les Crais</i> Alain Gras 2024	43,00€	
Auxey-Duresses <i>Les Hautés</i> Arthur Gras 2022		99,00€
Auxey-Duresses Maison Jessiaume 2023	43,00€	
Pernand-Vergelesses <i>(bio) Les Pins</i> Mathieu Laboureau 2024	43,00€	
Santenay 1er Cru <i>(bio) Les gravières</i> Domaine Jessiaume 2022	47,00€	
Saint-Romain <i>Les Cinq Climats</i> Alain Gras 2023	33,00€	
Givry 1er Cru <i>En Choué</i> Famille Masse 2024	39,50€	
Esprit de Terre <i>Esprit de Terre</i> Armand Heitz 2023	25,00€	
Bourgogne <i>Clos les boilles</i> Domaine Bertrand 2023	27,50€	
Bourgogne Aligoté <i>Les 17 Rangs</i> Joseph Burrier - Domaine de la Rochette 2023	31,00€	
Bourgogne Aligoté <i>Le Moisenot</i> Domaine Bertrand 2022	25,00€	
Bourgogne Aligoté <i>Les Creusottes</i> Domaine Julien 2022		45,00€
Bourgogne Chardonnay Maison Jessiaume 2023	29,50€	
Pouilly Fuissé Joseph Burrier - Château de Beauregard 2023	45,00€	
Saint-Véran <i>(bio) En Faux</i> Joseph Burrier - Château de Beauregard 2022	35,00€	
Viré-Clessé <i>Jus de Fructidor</i> Joseph Burrier 2023	35,00€	
Mâcon Milly Lamartine <i>Montagne de Cra</i> Joseph Burrier - Domaine de la Rochette 2024	31,00€	
Mâcon-Bray <i>Les Essards</i> Christophe Perrin 2023	29,00€	

LES ROUGES

75cl

Fixin *Clos entre deux velles*
Clos St Louis 2023

41,00€

Côte de Nuits-Villages
Domaine Julien 2023

39,00€

Côte de Nuits-Villages *Les Essards*
Domaine Julien 2023

39,50€

Pernand-Vergelesses *Les Pins*
Mathieu Laboureau 2022

37,00€

Savigny-les-Beaune *Les Bourgeots*
Demougeot Rodolphe 2023

43,00€

Auxey-Duresses *Très vieilles vignes*
Alain Gras 2023

43,00€

Pommard 1er Cru *Clos de Verger*
Arthur Gras 2023

79,00€

Santenay *Vieilles vignes*
Domaine Jessiaume 2023

39,00€

Santenay *(bio) Clos du Genet*
Domaine Jessiaume 2023

41,00€

Mercurey 1er Cru *En Sazenay*
Domaine Pillot 2024

35,00€

Mercurey *Pinot Noir*
Domaine Bertrand 2023

35,00€

Folie Sauvage
Armand Heitz 2023

25,00€

Bourgogne *Pinot Noir*
Domaine Bertrand 2023

29,00€

Bourgogne *Origine*
Domaine Julien 2023

35,00€

Bourgogne *Rouge*
Armand Heitz 2023

33,00€

Santenay 1er Cru *Clos Rousseau*
Dom Nicolas 2023

52,00€

LE BEAUJOLAIS

LES BLANCS

75cl

Pierres Dorées (bio) Chardonnay Domaine des Pampres d'Or 2024	23,00€
Beaujolais-Villages Blanc Château du Bluizard 2025	24,00€
Vin de France Résiste 2024	22,00€

LES ROUGES

75cl

Juliéna s (bio) Beauverney Joseph Burrier - Domaine Joseph Burrier 2023	27,00€
Moulin-à-vent (bio) Manganite Joseph Burrier - Domaine Joseph Burrier 2023	31,00€
Morgon Les Charmes Famille Mélinon 2022	23,50€
Fleurie Poncié Joseph Burrier - Château de Beauregard 2024	29,00€
Nuances de Grés (bio) Vignoble Perras 2023	25,00€
Cœur de Silex (bio) Gamaret Domaine des Pampres d'Or 2022	25,00€
Pierres Dorées (bio) Gamay Noir Domaine des Pampres d'Or 2023	18,50€
Côte de Brouilly Lieu-dit Brouilly Domaine Julien Duport 2023	26,00€
Juliéna s Tête de cuvée Domaine du Clos du Fief 2023	33,00€
Brouilly Souvenir Napoléonien Château du Bluizard 2024	26,00€

LES ROSÉS

75cl

Beaujolais-Villages Rosé Château du Bluizard 2025	25,00€
---	---------------

LE BORDELAIS

LES ROUGES

75cl

Margaux Grand Cru classé 1855 Château Brane-Cantenac (Henri Lurton) 2015	*
Saint-Émilion Grand Cru Château Fombrauge (Bernard Magrez) 2018	*
Pauillac Grand Cru classé Château Pedesclaux 2003	*
Pessac-Léognan Grand Cru classé Château Carbonnieux 2018	*

L'ALSACE

LES BLANCS

Pinot Blanc (bio) *Les Iris*
Domaine Muré 2022

75cl

25,00€

Gewurztraminer (bio) *Schulzengass*
Domaine Muré 2019

35,00€

LA SAVOIE

LES BLANCS

Roussette de Savoie *Le Marestel*
Cellier de Jordan 2020

75cl

25,00€

LA PROVENCE

LES ROSÉS

IGP Var
Domaine des Escaravatières 2024

75cl

21,50€

Côtes de Provence *Cuvée Seigneux*
Domaine Val d'Astier 2025

29,00€

Côtes de Provence *Prestige*
Château Minuty 2025

39,00€

95,00€

Côtes de Provence *Fantastique*
Château Sainte Marguerite 2024

69,00€

Côtes de Provence *Rosé et Or*
Château Minuty 2024

59,00€

105,00€

LE LANGUEDOC ROUSSILLON

LES BLANCS

75cl

Côtes Catalanes <i>Tramontane</i> Les Vignerons des Albères 2023	19,50€
Mas Cristine <i>(bio)</i> Domaine des Deux Puits 2023	25,00€
Moulin de Gassac <i>Combe Calcaire</i> Famille Guibert 2023	22,50€
Moulin de Gassac <i>(bio) Terra</i> Famille Guibert 2023	23,50€
Les Sorcières Blanc Clos des Fées 2024	27,00€
Vieilles Vignes Blanc Clos des Fées 2022	33,50€

LES ROUGES

75cl

Moulin de Gassac <i>Combe Calcaire</i> Famille Guibert 2023	23,00€
Pic Saint-Loup <i>Bergerie de l'Hortus</i> Famille Orliac 2024	25,00€
Collioure <i>Oriental</i> Domaine de la Rectorie 2024	35,00€
Banyuls <i>(Vin Doux Naturel) Côte Mer</i> Domaine de la Rectorie 2020	33,00€
Les Sorcières Rouge Clos des Fées 2025	29,50€
De battre mon cœur Clos des Fées 2023	37,00€
Vieilles Vignes Rouge Clos des Fées 2022	39,50€
Un Faune Rouge Clos des Fées 2020	45,00€
Collioure Domaine de la Rectorie (Thierry et Jean Emmanuel Parcé) 2013	*

LES ROSÉS

75cl

Mas Cristine <i>(bio)</i> Domaine des Deux Puits 2023	19,50€
---	---------------

LES DEMI-BOUTEILLES

LES CHAMPAGNES

	37,5cl	
Champagne Brut		30,00€
Champagne Delamotte		
Champagne Blanc de blancs		35,00€
Champagne Delamotte		

LA BOURGOGNE

	75cl	
LES BLANCS		
Pouilly Fuissé		27,50€
Joseph Burrier - Château de Beauregard 2023		
Bourgogne Aligoté <i>Les 17 rangs</i>		17,00€
Joseph Burrier - Domaine de la Rochette 2023		
Viré-Clessé <i>Jus de Fructidor</i>		19,50€
Joseph Burrier 2022		

LE BEAUJOLAIS

	75cl	
LES ROUGES		
Juliéna <i>Beauverney</i>		18,50€
Joseph Burrier - Domaine Joseph Burrier 2023		
Morgon <i>Le Colombier</i>		18,50€
Joseph Burrier 2024		
Fleurie <i>Poncié</i>		19,00€
Joseph Burrier - Château de Beauregard 2024		

LE RHÔNE

	37,5cl	
LES ROUGES		
Saint-Joseph		19,50€
Domaine Courbis 2024		
Saint-Joseph <i>Authentique</i>		19,50€
Thierry Farjon 2023		
LES BLANCS		
Saint-Joseph		25,00€
Domaine Courbis 2023		

LES CHAMPAGNES

	75cl	1,5L
Brut	55,00€	
Maison Delamotte - 60% Chardonnay, 35% Pinot noir, 5% Pinot meunier, élevage 36 mois sur lies		
Blanc de Blancs	65,00€	
Maison Delamotte - 100% Chardonnay, élevage entre 4 et 5 ans		
Brut Rosé	75,00€	
Maison Delamotte - 12% Pinot noir, 88% Chardonnay		
Impérial Brut	100,00€	250,00€
Moët & Chandon		
Vintage		500,00€
Dom Pérignon 2018		



Tous ces crus vous sont proposés à parfaite maturité de dégustation.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.