

LUNCH  
12<sup>h</sup> — 14<sup>h</sup>

~ MENU ~

DINNER  
19<sup>h</sup> — 22<sup>h</sup>

\*

# Le Val d'Isère

## Starters

Lentils of Puy <sup>AOP</sup> and cervelas salad .....	9.50€
Herring with steamed potatoes .....	9.50€
Poached organic eggs in red wine sauce .....	9.80€
Homemade chef's terrine .....	9.80€
Plate of cold meats <i>Pork</i> .....	11.50€
Lyonnais style salad <i>Organic eggs*</i> (Starter / Main) .....	9.50€/16.50€
Gravlax trout with dill cream (Starter / Main) .....	10.50€/17.50€

## Dishes

Gratinated ravioli of Dauphiné with Comté cheese .....	16.80€
Pan-fried beef tab .....	17.50€
Tartar steak prepared on the spot .....	17.50€

## Lyon specialty

Calf's head in Gribiche sauce .....	17.50€
Cervelas (mushroom/pistachio) in red wine sauce .....	17.50€
Browned pike quenelle in lobster sauce ~ <i>Cooking 20 min</i> .....	17.50€
Tablier de sapeur .....	19.00€
Calf liver in parsley .....	19.80€
Andouillette Bobosse with veal strawberry .....	19.80€
Meat flambeed with cognac .....	23.50€

## Cheeses

Cottage cheese with cream or blueberry jam .....	4.80€
Cottage cheese with herbs and shallot ( <i>lyon specialty</i> ) .....	5.30€
Saint-Marcellin I.G.P <sup>Cow's cheese</sup> <i>Maison Cellierier</i> .....	<sup>1/2</sup> 4.50€ / 7.50€
Picodon fermier A.O.P <sup>Goat's cheese</sup> <i>Maison Cellierier</i> .....	<sup>1/2</sup> 4.50€ / 7.50€

## Home made desserts

Tatin pie .....	6.50€
Pie of the day .....	6.80€
Praline pie and floating island ( <i>sugared almonds</i> ) .....	6.80€
Chocolate mousse Valrhona ( <i>Caraiibe 66%</i> ) .....	6.80€
Creme brulee .....	6.80€
Baba au rhum .....	7.80€
Ice-cream with Chartreuse Verte .....	7.80€
Winemaker cup ( <i>Cassis sorbet + Marc de Bourgogne</i> ) .....	7.80€
Glazed pistachio puff, whipped cream .....	7.80€

## MENU OF LUNCH

Main course <sup>of the day</sup> ..... 13.50€

Main course <sup>of the day</sup> + desserts <sup>formula</sup> .... 17.50€

### Desserts formula

Pie with sugared almonds, chocolate mousse, moist chestnut cake, pie of the day

## THE LYON'S MENU

Choice of starters

Poached organic eggs in red wine sauce  
Homemade chef's terrine  
Lyonnais style salad

Choice of dishes

Mushroom and pistachio cervelas  
in red wine sauce in red wine sauce  
Browned pike quenelle  
in lobster sauce  
Andouillette with veal  
strawberry (+2.50€)

Choice of desserts

Cottage cheese <sup>with herbs and shallot</sup>  
Praline pie and floating island  
Chocolate mousse Valrhona

28.50€

# WINE CELLAR

	12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl
<b>Our reds</b>			
Beaujolais AOP «Les Griottes» Domaine Chermette .....	4.50€	12.00€	◇
Côtes du Rhône AOP Domaine Fond Croze .....	5.50€	16.50€	◇
<b>Beaujolais</b>			
Beaujolais AOP «Cœur de vendanges» Domaine Chermette 2021 .....		26.00€	
Beaujolais AOP «La Galoche» Domaine de Saint Cyr 2021 .....		29.00€	
Juliénas AOP «Les Battières» Manoir du Carra 2021 .....		31.00€	
Brouilly AOP «Pierreux» Domaine Chermette 2021 .....		32.00€	
Saint-Amour AOP Domaine de la Pirolette 2020 .....		32.00€	
Fleurie AOP «Les hauts du Py» Château de Poncié 2018 .....		34.00€	
Chiroubles AOP «Aux côtes» Domaine des Marrans 2020 .....		35.00€	
Côte-de-Brouilly AOP Xavier Bénier 2022 .....		35.00€	
Régnié AOP «Grain et Granit» Charly Thévenet 2022 .....		42.00€	
Brouilly AOP «Vieilles vignes» Domaine de la Grand'Cour 2020 .....		43.00€	
Chénas AOP «Les Vibrations» Domaine Thillardon 2020 .....		43.00€	
Fleurie AOP «Clos de Grand'Cour» Domaine de la Grand'Cour 2020 .....		46.00€	
Morgon AOP «Côte du Py» Jean Foillard 2021 .....		49.00€	
Morgon AOP Marcel Lapierre 2020 .....		55.00€	
Moulin à Vent AOC «La Rochelle» Domaine Chermette 2020 .....		59.00€	
<b>Vallée du Rhône</b>			
Côtes-du-Rhône AOP «Villages» Christophe Semaska 2020 .....		24.00€	
Ventoux AOP «Intemporel» Domaine Aymard 2020 .....		26.00€	
Crôzes-Hermitage AOP «Les Meysonniers» M. Chapoutier 2020 .....		36.00€	
Saint-Joseph AOP «Les Caboles» Xavier Mourier 2021 .....		36.00€	
Côtes-du-Rhône AOP «Clos Béatus Ille» Domaine Saint-Préfert 2021 .....		38.00€	
Syrah 100% AOP «Sixtus» Vignoble de Sessuel 2020 .....		55.00€	
Saint-Joseph AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin 2020 .....		56.00€	
Syrah 100% IGP Coteaux de Vienne «Vénus» Christophe Semaska 2020 .....		58.00€	
Châteauneuf-du-Pape AOP «Classique» Domaine de Beurenard 2020 .....		79.00€	
Côte-Rôtie AOP Francois Merlin 2020 .....		88.00€	
Côte-Rôtie AOP «Château de Montlys» Christophe Semaska 2020 .....		98.00€	
<b>Our whites</b>			
Viognier IGP Xavier Mourier .....	4.50€	12.00€	◇
Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette .....	5.00€	13.50€	◇
Beaujolais-Villages AOP Château de Poncié 2019 .....		29.50€	
Saint-Pourçain AOP «Instant T» Les Terres d'Ocre 2021 .....		33.00€	
Mâcon-Villages AOP Georges Duboeuf 2021 .....		35.00€	
Saint-Véran AOP Domaine Thibert 2018 .....		43.00€	
Chablis AOP «Vieilles vignes» Domaine Defaix 2020 .....		47.00€	
Saint-Joseph AOP Francois Merlin 2021 .....		48.00€	
Pouilly-Fuissé AOP «Héritage» Domaine Thibert 2018 .....		51.00€	
Condrieu AOP «Lys d'Or» Christophe Semaska 2020 .....		82.00€	
<b>Our rosés</b>			
Coteaux Varois AOP Opaline .....	4.50€	12.00€	◇
Coteaux Varois AOP Opaline 2022 .....		26.00€	
<b>Our Champagnes</b>			
Grande Réserve Brut AOP Gosset .....		80.00€	
Grand Blanc de Blanc Brut AOP Gosset .....		110.00€	

# COLD

Drinks

Soft drinks .....	4.50€
Fruit juice Bissardon <sup>25cl</sup> .....	4.50€
Evian, Badoit (1/2l) .....	4.50€
Evian, Badoit (1l) .....	5.50€
Saint-Géron (75cl) .....	5.50€

# APERITIFS BEERS DIGESTIFS

# ALCOOLS

Draft beer Bières Georges <sup>25cl</sup> .....	4.20€
Beer La Canute <sup>33cl</sup> .....	6.50€
Beer Hubster <sup>33cl</sup> .....	6.50€
Beer Tom&Co <sup>33cl</sup> .....	6.50€

\*

Pastis 51, Ricard .....	4.00€
Kir, Communard .....	4.50€
Martini, Suze, Porto .....	4.50€
Whisky JB .....	6.50€

\*

Poire Williams, Mirabelle .....	7.50€
Menthe poivrée, Lemon Jacoulot ..	7.50€
Marc de Bourgogne Jacoulot .....	8.00€
Chartreuse green or yellow .....	8.50€
Génépi .....	8.50€
Diplomatico .....	8.50€
Don Papa .....	8.50€
Glenfiddich .....	8.50€
Cognac Hennessy .....	8.50€
Cognac Rémy Martin .....	10.50€
Fine Verveine Cave Marcon .....	12.50€

# HOT

Drinks

Espresso Lavazza .....	2.00€
Double espresso Lavazza .....	3.50€
Tea & infusion Whittington .....	3.50€