

LUNCH
12^h — 14^h

~ MENU ~

DINNER
19^h — 22^h

*

Le Val d'Isère

Starters

Lentils of Puy ^{AOP} 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 ^{Cow's cheese} <i>Maison Cellierier</i> ^{1/2}	4.50€ / 7.50€
Picodon fermier A.O.P ^{Goat's cheese} <i>Maison Cellierier</i> ^{1/2}	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 ^{of the day} 13.50€

Main course ^{of the day} + desserts ^{formula} 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 ^{with herbs and shallot}
Praline pie and floating island
Chocolate mousse Valrhona

28.50€

WINE CELLAR

Our reds		12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl
Beaujolais AOP «Les Griottes» Domaine Chermette		4.50€	12.00€	◇
Côtes du Rhône AOP Domaine Fond Croze		5.50€	16.50€	◇
Beaujolais	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€		
Vallée du Rhône	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€		
	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€		
Our whites	Côte-Rôtie AOP Francois Merlin 2020	88.00€		
	Côte-Rôtie AOP «Château de Montlys» Christophe Semaska 2020	98.00€		
Our whites		12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl
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€		
Our rosés		12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl
Coteaux Varois AOP Opaline		4.50€	12.00€	◇
Coteaux Varois AOP Opaline 2022		26.00€		
Our Champagnes		75cl Btl		
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 ^{25cl}	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 ^{25cl}	4.20€
Beer La Canute ^{33cl}	6.50€
Beer Hubster ^{33cl}	6.50€
Beer Tom&Co ^{33cl}	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€