

MIDI
12^h — 13^{h45}
✱

— MENU —

SOIR
19^h — 21^{h45}
«

Le Val d'Isère

MENU GROUPE ✂ GROUP MEAL

Entrée + plat + dessert au choix • *Sarter + dish + dessert*

29€

ENTRÉES

Entrées au choix • *Choice of starters*

Salade Lyonnaise • *Lyonnaise style salad*

Salade de lentilles et cervelas • *Lentils and cervelas salad*

Terrine du chef maison et sa confiture d'oignons • *Homemade chef's terrine with onion jam*

Harengs pommes à l'huile • *Herring with steamed potatoes*

PLATS

Plats au choix • *Choice of dishes*

Cervelas forestier et pistaché à la beaujolaise • *Cervelas (Mushroom/pistachio) in red wine sauce*

Quenelle de Brochet, sauce homardine ≈ cuisson 20 min • *Browned pike quenelle in lobster sauce*

Andouillette Bobosse à la fraise de veau (+ 2.50€) • *Andouillette with veal strawberry*

Gratin de ravioles au Comté ^{Végé} • *Gratinated ravioli with Comté cheese*

DESSERTS

Desserts au choix • *Choice of desserts*

Crème caramel • *Caramel cream*

Cervelle de Canut • *Cottage cheese with herbs and shallot (lyon specialty)*

Duo autour de la praline • *Praline pie and floating island*

Mousse au chocolat Valrhona (Caraïbe 66%) • *Chocolate mousse*

CAVE À VIN • WINE CELLAR

Nos rouges (our reds)		12cl Verre	46cl Pot	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€		
	Juliéna AOP «Les Bottières» Manoir du Carra 2021	31.00€		
	Brouilly AOP «Pierreux» Domaine Chermette 2022	33.00€		
	Fleurie AOP «Les hauts du Py» Château de Poncié 2018	34.00€		
	Saint-Amour AOP Domaine de la Pirolette 2021	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€		
	Chiroubles AOP «Aux côtes» Domaine des Marrans 2022	45.00€		
	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	25.00€		
	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» Domaine des Vignobles de Seyssuel 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€		
Nos blancs (our whites)		12cl Verre	46cl Pot	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 2019		59.00€		
Condrieu AOP «Lys d'Or» Christophe Semaska 2020		82.00€		
Nos rosés (our rosés)		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Coteaux Varois IGP Opaline		4.50€	12.00€	◇
Côtes-de-Provence AOP Domaine de la Rouillère 2021		28.00€		
Nos Champagnes (our Champagnes)		75cl Btl		
Grande Réserve Brut AOP Gosset		80.00€		
Cuvée «7 crus» Pascal Agrapart Avize		95.00€		

BOISSONS
Fraîches
Cold drinks

Sodas	4.50€
Jus de fruits artisanal Bissardon ^{25cl}	5.00€
Evian, Badoit (1/2l)	4.50€
Evian, Badoit (1l)	5.50€
Saint-Géron (75cl)	5.50€

APÉRITIFS
BIÈRES • BEER
DIGESTIFS

ALCOOLS

Pression Bières Georges BIO ^{25cl}	4.50€
Bière La Canute ^{33cl}	6.50€
Bière Hubster ^{33cl}	6.50€
Bière 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€
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€
Chartreuse verte ou jaune	9.00€

BOISSONS
Chaudes
(Hot drinks)

Expresso Lavazza	2.00€
Double expresso Lavazza	3.50€
Thé & infusion Whittington	3.80€