

MIDI
12h — 13h45
✱

— MENU —

SOIR
19h — 21h45
«

Le Val d'Isère

Entrées

Salade de lentilles du Puy ^{AOP} et cervelas	9.50€
Harengs pommes à l'huile	9.50€
Œufs Bio en meurette	9.80€
Terrine du chef maison	9.80€
Truite d'Isère gravlax, crème d'aneth	10.50€
Assortiment de cochonnaille	11.50€
Salade Lyonnaise <i>Œuf Bio (Entrée / Plat)</i>	9.50€/16.50€

Plats

Gratin de ravioles du Dauphiné au Comté	16.80€
Tartare de bœuf Charolais au couteau	18.00€
Onglet de bœuf poêlé	18.50€

Spécialités Lyonnaises

Tête de veau, sauce gribiche	17.50€
Cervelas forestier et pistaché à la beaujolaise	18.00€
Quenelle de Brochet, sauce homardine <i>≈ cuisson 20 min</i>	18.50€
Tablier de sapeur	19.50€
Foie de veau en persillade	19.80€
Andouillette Bobosse à la fraise de veau	19.80€
Suggestion du bouchon	Voir ardoise

Fromages

Fromage blanc crème ou confiture de myrtille	4.80€
Cervelle de Canut	5.30€
Saint-Marcellin I.G.P <i>Maison Cellierier</i>	^{1/2} 4.50€ / 7.50€
Picodon fermier A.O.P <i>Maison Cellierier</i>	^{1/2} 4.50€ / 7.50€

Desserts maison

Tarte Tatin	6.80€
Crème caramel	6.80€
Duo autour de la praline (<i>Tarte Praline + île flottante</i>)	6.80€
Mousse au chocolat Valrhona (<i>Caraiïbe 66%</i>)	6.80€
Crème brûlée	6.80€
Baba au rhum	7.80€
Parfait glacé à la Chartreuse Verte	7.80€
Coupe vigneronne (<i>Sorbet cassis + Marc de Bourgogne</i>)	7.80€
Coupe Mont-Blanc (<i>glace vanille, meringue et crème de marrons</i>)	7.80€

MENU DU MIDI

Plat du jour 13.90€

Plat du jour + dessert *de la formule* 18.40€

Desserts formule

Tarte à la praline, mousse au chocolat,
fromage blanc, crème caramel

MENU LYONNAIS

Entrées au choix

Œufs Bio en meurette
Terrine du chef maison
Salade lyonnaise

Plats au choix

Cervelas forestier et pistaché
à la beaujolaise
Quenelle de Brochet,
sauce homardine
Andouillette à la fraise
de veau (+2.50€)

Desserts au choix

Cervelle de Canut
Duo autour de la praline
Mousse au chocolat Valrhona

29€

CAVE À VIN

Nos rouges		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Beaujolais AOP «Les Griottes» Domaine Chermette		4.50€	12.50€	◇
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 Bottières» Manoir du Carra 2021	31.00€		
	Brouilly AOP «Pierreux» Domaine Chermette 2022	34.00€		
	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€		
	Brouilly AOP «Vieilles vignes» Jean-Claude Lapalu 2022	38.00€		
	Régnié AOP «Grain et Granit» Charly Thévenet 2022	42.00€		
	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€		
	Morgon AOP «Côte du Py» Jean Foillard 2021	49.00€		
Vallée du Rhône	Morgon AOP Marcel Lapierre 2020	55.00€		
	Moulin à Vent AOP «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 2021	36.00€		
	Saint-Joseph AOP «Les Caboles» Xavier Mourier 2021	36.00€		
	Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott	36.00€		
	Côtes-du-Rhône AOP «Clos Béatus Ille» Domaine Saint-Préfert 2022	38.00€		
	Saint-Joseph AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin 2020	56.00€		
	Crozes-Hermitage AOP «La Guiraud» Alain Graillot 2020	85.00€		
	Châteauneuf-du-Pape AOP «Télégramme» Domaine du vieux Télégraphe 2021 ...	85.00€		
	Côte-Rôtie AOP Francois Merlin 2020	88.00€		
	Côte-Rôtie AOP «Château de Montlys» Christophe Semaska 2020	98.00€		
Nos blancs		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Viognier IGP Xavier Mourier		4.50€	12.50€	◇
Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette		5.00€	13.50€	◇
Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette 2022		28.50€		
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		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Coteaux Varois IGP Opaline		4.50€	12.50€	◇
Côtes-de-Provence AOP Domaine de la Rouillère 2021		28.00€		
Nos Champagnes		75cl Btl		
Grande Réserve Brut AOP Gosset		80.00€		
Cuvée «7 crus» AOP Pascal Agrapart		95.00€		

BOISSONS

Fraîches

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 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	8.50€
Menthe poivrée Jacoulot	8.50€
Marc de Bourgogne Jacoulot	8.50€
Génépi	8.50€
Diplomatico	8.50€
Don Papa	8.50€
Glenfiddich	8.50€
Cognac Hennessy	8.50€
Chartreuse verte ou jaune	9.00€
Fine Verveine Cave Marcon	12.50€
Cognac XO Bourgoin	15.00€

BOISSONS

Chaudes

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