

LUNCH  
12<sup>h</sup> — 13<sup>h45</sup>

~ MENU ~

DINNER  
19<sup>h</sup> — 21<sup>h45</sup>

\*

# Le Val d'Isère

## Starters

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

## Dishes

Gratinated ravioli of Dauphiné with Comté cheese .....	17.00€
Tartar steak prepared on the spot .....	18.00€
Pan-fried beef tab .....	18.50€

## Lyon specialty

Calf's head in Gribiche sauce .....	18.50€
Cervelas (mushroom/pistachio) in red wine sauce .....	18.50€
Browned pike quenelle in lobster sauce <i>~ Cooking 20 min</i> .....	18.50€
Tablier de sapeur .....	19.50€
Calf liver in parsley .....	19.80€
Andouillette Bobosse with veal strawberry .....	19.80€
Bouchon's suggestion .....	See the slate

## 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 .....	6.80€
Caramel cream .....	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€
Mont-Blanc cup ( <i>vanilla ice cream, meringue and chestnut cream</i> ) .....	7.80€

## MENU OF LUNCH

Main course <sup>of the day</sup> ..... 13.90€

Main course <sup>of the day</sup> + desserts <sup>formula</sup> .... 18.40€

### Desserts formula

Pie with sugared almonds, chocolate mousse,  
moist chestnut cake, caramel cream

## 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

Choice of desserts

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

30€

# WINE CELLAR

	12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl
<b>Our reds</b>			
Beaujolais AOP «Les Griottes» Domaine Chermette .....	5.00€	13.50€	◇
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€
Juliéna 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€
Morgon AOP Marcel Lapièrre 2021 .....			55.00€
Moulin à Vent AOP «La Rochelle» Domaine Chermette 2020 .....			59.00€
<b>Vallée du Rhône</b>			
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 2021 .....			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€
<b>Our whites</b>			
Viognier IGP Xavier Mourier .....	5.00€	13.50€	◇
Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette .....	5.00€	13.50€	◇
Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette 2023 .....			28.50€
Saint-Pourçain AOP «Instant T» Les Terres d'Ocre 2021 .....			33.00€
Mâcon-Villages AOP Georges Duboeuf 2021 .....			35.00€
Chablis AOP «Vieilles vignes» Domaine Defaix 2020 .....			47.00€
Saint-Joseph AOP Francois Merlin 2021 .....			48.00€
Saint-Véran AOP Domaine Thibert 2018 .....			49.00€
Pouilly-Fuissé AOP «Héritage» Domaine Thibert 2019 .....			59.00€
Condrieu AOP «Lys d'Or» Christophe Semaska 2021 .....			82.00€
<b>Our rosés</b>			
Coteaux Varois IGP Opaline .....	5.00€	13.50€	◇
Côtes-de-Provence AOP Domaine de la Rouillère 2021 .....			28.00€
<b>Our Champagnes</b>			
Grande Réserve Brut AOP Gosset .....			80.00€
Cuvée «7 crus» AOP Pascal Agrapart .....			95.00€

## COLD

Drinks

Soft drinks .....	4.50€
Fruit juice Bissardon <sup>25cl</sup> .....	5.00€
Evian, Badoit (1/2l) .....	4.50€
Evian, Badoit (1l) .....	5.50€
Saint-Géron (75cl) .....	6.00€

## APERITIFS BEERS DIGESTIFS

## ALCOOLS

Draft beer Bières Georges BIO <sup>25cl</sup> .....	4.50€
Beer La Canute <sup>33cl</sup> .....	6.50€
Beer Hubster <sup>33cl</sup> .....	6.50€

\*

Pastis 51, Ricard .....	4.00€
Martini, Suze, Porto .....	4.50€
Kir, Communard .....	5.00€
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€

## HOT

Drinks

Espresso Lavazza .....	2.20€
Double espresso Lavazza .....	3.50€
Tea & infusion Whittington .....	3.80€