

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*

30€

ENTRÉES

Entrées au choix • *Choice of starters*

Salade Lyonnaise • *Lyonnais 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 • *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

« Pour encore plus de choix, n'hésitez pas de nous demander notre livre de cave »

Nos rouges		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Beaujolais	Beaujolais AOP «Les Griottes» Domaine Chermette	5.00€	14.50€	◇
	Côtes-du-Rhône AOP Domaine Fond Croze	5.50€	16.50€	◇
	Beaujolais AOP «Cœur de vendanges» Domaine Chermette 2022		26.00€	
	Juliéna AOP «Escursions» Manoir du Carra 2022		31.00€	
	Brouilly AOP «Pierreux» Domaine Chermette 2022		34.00€	
	Fleurie AOP «Les bauts du Py» Châteaude 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€	
Vallée du Rhône	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 2022		54.00€	
	Morgon AOP Marcel Lapière 2022		55.00€	
	Moulin à Vent AOP «La Rochelle» Domaine Chermette 2020		59.00€	
	Côtes-du-Rhône AOP «Villages» Christophe Semaska 2022		26.00€	
	Ventoux AOP «Intemporel» Domaine Aymard 2022		26.00€	
	Côtes-du-Rhône AOP «Petit Ours» Mathieu Barret 2022		34.00€	
	Crôzes-Hermitage AOP «Les Meysonniers» M. Chapoutier 2021		36.00€	
Nos blancs	Saint-Joseph AOP «Les Caboles» Xavier Mourier 2022		36.00€	
	Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott 2021		38.00€	
	Côtes-du-Rhône AOP «Clos Béatus Ille» Domaine Saint-Préfert 2022		41.00€	
	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 «Château de Montlys» Christophe Semaska 2020		98.00€	
	Viognier IGP Xavier Mourier	5.00€	14.50€	◇
	Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette	5.00€	14.50€	28.50€
	Nos rosés	Mâcon-Villages AOP «Les bouchons Lyonnais» Georges Duboeuf 2021		35.00€
Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott 2022			38.00€	
Chablis AOP «Vieilles vignes» Domaine Defaix 2020			47.00€	
Saint-Joseph AOP Francois Merlin 2021			48.00€	
Bouzeron AOP Domaine de Villaine 2022			54.00€	
Saint-Véran AOP Domaine Thibert 2018			54.00€	
Pouilly-Fuissé AOP «Héritage» Domaine Thibert 2020			65.00€	
Rully 1 ^{er} cru AOP «Le Meix Cadot» Domaine Dureuil Jantbial 2020			88.00€	
Coteaux Varois IGP Domaine Gavoty 2023		5.00€	14.50€	◇
Côtes-de-provence AOP «Grand classique» Domaine Gavoty 2023			28.50€	
Bandol AOP Domaine Tempier 2023		49.00€		
Nos Champagnes				75cl Btl
Grande Réserve Brut AOP Gosset		80.00€		
Cuvée «7 crus» AOP Pascal Agrapart		95.00€		

BOISSONS

Fraîches

Coca, Zéro, Perrier ^{33cl}	4.50€
Jus de fruits artisanal Bissardon ^{25cl}	5.00€
Limonade artisanale Elixia ^{33cl}	5.00€
Evian, Badoit ^(12l)	4.50€
Evian, Badoit ^(1l)	5.50€
Saint-Géron (75cl)	6.50€

APÉRITIFS BIÈRES DIGESTIFS

ALCOOLS

Pression Bières Georges BIO ^{25cl}	4.50€
Bière Ambrée La Canute ^{33cl}	6.50€
Bière Blanche Hubster ^{33cl}	6.50€

*

Pastis 51, Ricard	4.00€
Martini, Suze, Porto	4.50€
Kir, Communard	5.00€
Whisky JB	6.50€

*

Poire Williams, Mirabelle Gauthier ...	8.50€
Menthe poivrée Jacoulot	8.50€
Marc de Bourgogne Jacoulot	9.00€
Rhum Diplomatico	9.00€
Glenfiddich 12 ans	9.00€
Génépi Pères Chartreux	9.50€
Chartreuse Pères Chartreux	9.50€
Bas Armagnac 8 ans V.Goudoulin ..	11.00€
Cognac VSOP Camus	11.00€
Fine Verveine Cave Marcon	12.50€
Cognac XO Bourgoin	15.00€

BOISSONS

Chaudes

Expresso Lavazza	2.20€
Double expresso Lavazza	3.50€
Thé & infusion Whittington	3.80€