

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

~ MENU ~

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

«

# Le Val d'Isère

## Entrées

|   |              |
|---|--------------|
| Salade de lentilles du Puy <sup>AOP</sup> et cervelas ..... | 9.80€        |
| Harengs pommes à l'huile .....                              | 9.80€        |
| 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> .....       | 9.80€/16.50€ |

## Plats

|   |        |
|---|--------|
| Gratin de ravioles du Dauphiné au Comté ..... | 17.00€ |
| Tartare de bœuf Charolais au couteau .....    | 18.50€ |
| Onglet de bœuf poêlé .....                    | 18.50€ |

## Spécialités Lyonnaises

|  |              |
|--|--------------|
| Tête de veau, sauce gribiche .....                                 | 19.00€       |
| Cervelas forestier et pistaché à la beaujolaise .....              | 19.00€       |
| Quenelle de Brochet, sauce homardine <i>≈ cuisson 20 min</i> ..... | 19.00€       |
| Tablier de sapeur .....  | 19.80€       |
| 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 .....                              | 4.90€                        |
| Saint-Marcellin I.G.P <i>Maison Cellierier</i> ..... | <sup>1/2</sup> 4.50€ / 7.50€ |
| Rigotte de Condrieu <i>Maison Cellierier</i> .....   | <sup>1/2</sup> 4.50€ / 7.50€ |

## Desserts maison

|   |       |
|---|-------|
| Brioche perdue .....  | 6.80€ |
| Crème caramel .....   | 6.80€ |
| Duo autour de la praline ( <i>Tarte Praline + île flottante</i> ) ..... | 6.80€ |
| Mousse au chocolat Valrhona ( <i>Caraiibe 66%</i> ) .....               | 6.80€ |
| Crème brûlée .....  | 6.80€ |
| Coupe de fraises .....  | 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€ |

|  |                    |   |
|--|--------------------|---|
| ❁  | MENU<br>DU<br>MIDI | ❁ |
| ❁  |                    | ❁ |
| ❁  |                    | ❁ |
| ❁  |                    | ❁ |
| ❁  |                    | ❁ |
| ❁  |                    | ❁ |
| Plat du jour ..... 13.90€  |                    |   |
| Plat du jour + dessert <i>de la formule</i> ..... 18.40€   |                    |   |
| <b>Desserts formule</b><br>Tarte à la praline, mousse au chocolat,<br>fromage blanc, crème caramel |                    |   |

|  |  |
|--|--|
| <b>MENU<br/>LYONNAIS</b>   |  |
| Entrées au choix   |  |
| Œufs Bio en meurette<br>Terrine du chef maison<br>Salade lyonnaise   |  |
| Plats au choix   |  |
| Cervelas forestier et pistaché<br>à la beaujolaise<br>Quenelle de Brochet,<br>sauce homardine<br>Andouillette Bobosse<br>à la fraise de veau |  |
| Desserts au choix  |  |
| Cervelle de Canut<br>Duo autour de la praline<br>Mousse au chocolat Valrhona   |  |
| 30€  |  |

# 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 «Ecursons» Manoir du Carra 2022 .....                         |   | 31.00€   |          |
|   | Brouilly AOP «Pierreux» Domaine Chermette 2022 .....                      |   | 34.00€   |          |
|   | Fleurie AOP «Les bauts 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€   |          |
| 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 Lapierre 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 <sup>er</sup> 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 <sup>33cl</sup> .....              | 4.50€ |
| Jus de fruits artisanal Bissardon <sup>25cl</sup> .... | 5.00€ |
| Limonade artisanale Elixia <sup>33cl</sup> .....       | 5.00€ |
| Evian, Badoit <sup>(12l)</sup> .....                   | 4.50€ |
| Evian, Badoit <sup>(1l)</sup> .....                    | 5.50€ |
| Saint-Géron (75cl) .....                               | 6.50€ |

## APÉRITIFS BIÈRES DIGESTIFS

## ALCOOLS

|   |       |
|---|-------|
| Pression Bières Georges BIO <sup>25cl</sup> ..... | 4.50€ |
| Bière Ambrée La Canute <sup>33cl</sup> .....      | 6.50€ |
| Bière Blanche 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 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€ |