

LUNCH
12^h — 13^{h45}
*

~ MENU ~

DINNER
19^h — 21^{h45}
«

Le Val d'Isère

Starters

Lentils of Puy ^{AOP} 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	18.50€
Pan-fried beef tab	18.50€

Lyon specialty

Calf's head in Gribiche sauce	19.00€
Cervelas (mushroom/pistachio) in red wine sauce	19.00€
Browned pike quenelle in lobster sauce <i>~ Cooking 20 min</i>	19.00€
Tablier de sapeur	19.80€
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>)	4.90€
Saint-Marcellin I.G.P ^{Cow's cheese} <i>Maison Cellierier</i>	^{1/2} 4.50€ / 7.50€
Rigotte de Condrieu <i>Maison Cellierier</i>	^{1/2} 4.50€ / 7.50€

Home made desserts

French toast	6.80€
Caramel cream	6.80€
Cup of strawberries (<i>Chantilly cream</i>)	6.80€
Praline pie and floating island (<i>sugared almonds</i>)	6.80€
Chocolate mousse Valrhona (<i>Caraïbe 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€

❁ ❁ ❁ ❁ ❁	<h3>MENU OF LUNCH</h3>	❁ ❁ ❁ ❁ ❁
Main course ^{of the day} 13.90€		
Main course ^{of the day} + desserts ^{formula} 18.40€		
<h3>Desserts formula</h3> <p>Pie with sugared almonds, chocolate mousse, moist chestnut cake, caramel cream</p>		

<h2>THE LYON'S MENU</h2>
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 Bobosse with veal strawberry
Choice of desserts
Cottage cheese ^{with herbs and shallot} Praline pie and floating island Chocolate mousse Valrhona
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 20px; display: inline-block;"><h1>30€</h1></div>

WINE CELLAR

«For even more choice,
ask for our wine list»

	12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl
Our reds			
Beaujolais AOP «Les Griottes» Domaine Chermette	5.00€	14.50€	◇
Côtes-du-Rhône AOP Domaine Fond Croze	5.50€	16.50€	◇
Beaujolais			
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 baus 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€
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€
Vallée du Rhône			
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€
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€
Our whites			
Viognier IGP Xavier Mourier	5.00€	14.50€	◇
Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette	5.00€	14.50€	28.50€
Our rosés			
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€
Our Champagnes			75cl Btl
Grande Réserve Brut AOP Gosset			80.00€
Cuvée «7 crus» AOP Pascal Agrapart			95.00€

COLD

Drinks

Soft drinks	4.50€
Fruit juice Bissardon ^{25cl}	5.00€
Limonade artisanal Elixia ^{33cl}	5.00€
Evian, Badoit (1/2l)	4.50€
Evian, Badoit (1l)	5.50€
Saint-Géron (75cl)	6.50€

APERITIFS BEERS DIGESTIFS

ALCOOLS

Draft beer 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€

HOT

Drinks

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