

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 .....	9.90€
Herring with steamed potatoes .....	9.90€
Poached organic eggs in red wine sauce .....	9.90€
Homemade chef's terrine .....	9.90€
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> .....	9.90€/16.50€

## Dishes

Gratinated ravioli of Dauphiné with Comté cheese .....	17.50€
Tartar steak prepared on the spot .....	18.50€
Pan-fried beef tab .....	18.50€

## Lyon specialty

Calf's head in Gribiche sauce .....	19.50€
Cervelas (mushroom/pistachio) in red wine sauce .....	19.50€
Browned pike quenelle in lobster sauce <i>≈ Cooking 20 min</i> .....	19.50€
Tablier de sapeur .....	19.80€
Andouillette Bobosse with veal strawberry .....	19.80€
Calf liver in parsley .....	20.50€
Sweetbreads with Morels <i>≈ Cooking 20 min</i> .....	35.50€

## Cheeses

Cottage cheese with cream or blueberry jam .....	4.80€
Cottage cheese with herbs and shallot ( <i>lyon specialty</i> ) .....	5.30€
Rigotte de Condrieu AOP <i>Maison Cellerier</i> .....	6.50€
Saint-Marcellin IGP <i>Cow's cheese Maison Cellerier</i> .....	<sup>1/2</sup> 4.50€ / 7.50€

## Home made desserts

French toast .....	6.90€
Caramel cream .....	6.90€
Praline pie and floating island ( <i>sugared almonds</i> ) .....	6.90€
Chocolate mousse Valrhona ( <i>Caraiibe 66%</i> ) .....	6.90€
Creme brulee .....	6.90€
Baba au rhum .....	7.90€
Winemaker cup ( <i>Cassis sorbet + Marc de Bourgogne</i> ) .....	7.90€
Frozen soufflé with green Chartreuse .....	7.90€

❁ ❁ ❁ ❁ ❁	<b>MENU OF LUNCH</b>	❁ ❁ ❁ ❁ ❁
Main course <sup>of the day</sup> .....		13.90€
Main course <sup>of the day</sup> + desserts <sup>formula</sup> ....		18.40€
<b>Desserts formula</b> Pie with sugared almonds, chocolate mousse, moist chestnut cake, caramel cream		

<b>THE LYON'S MENU</b>
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 <sup>with herbs and shallot</sup> Praline pie and floating island Chocolate mousse Valrhona
<b>30€</b>

# WINE CELLAR

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

OUR REDS		12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl	
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€			
	Juliénas AOP «Escurons» Manoir du Carra 2022 .....	31.00€			
	Brouilly AOP «Pierreux» Domaine Chermette 2022 .....	35.00€			
	Fleurie AOP «Les bauts du Py» Château de Poncié 2020 .....	34.00€			
	Saint-Amour AOP Domaine de la Pirolette 2021 .....	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€			
Vallée du Rhône	Morgon AOP «Côte du Py» Jean Foillard 2022 .....	54.00€			
	Côte-de-Brouilly AOP «La Chapelle» Château Thivin 2023 .....	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 2022 .....	36.00€			
	Saint-Joseph AOP «Les Caboles» Xavier Mourier 2022 .....	36.00€			
	Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott 2022 .....	37.00€			
OUR WHITES	Côtes-du-Rhône AOP «Clos Béatus Ille» Domaine Saint-Préfert 2022 .....	41.00€			
	Saint-Joseph AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin 2021 .....	56.00€			
	Châteauneuf-du-Pape AOP «Télégramme» Domaine du vieux Télégraphe 2021 ...	85.00€			
	Crozes-Hermitage AOP «La Guiraud» Alain Graillet 2022 .....	86.00€			
	Côte-Rôtie AOP «Château de Montlys» Christophe Semaska 2020 .....	98.00€			
	OUR WHITES		12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl
	Viognier IGP Xavier Mourier .....		5.00€	14.50€	◇
	Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette .....		5.00€	15.50€	28.50€
	OUR ROSÉS	Mâcon-Villages AOP «Les bouchons Lyonnais» Georges Duboeuf 2022 .....	35.00€		
		Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott 2022 .....	38.00€		
Beaujolais Villages AOP «Marguerite» Château Thivin 2022 .....		38.00€			
Saint-Joseph AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin 2023 .....		49.00€			
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€			
OUR ROSÉS		12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl	
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 artisanal Bissardon <sup>25cl</sup> .....	5.00€
Limonade artisanal Elixia <sup>33cl</sup> .....	5.00€
Evian, Badoit (1/2l) .....	4.50€
Evian, Badoit (1l) .....	5.50€
Saint-Géron (75cl) .....	6.50€

# APERITIFS BEERS DIGESTIFS

# ALCOOLS

Beer Bières Georges BIO <sup>33cl</sup> .....	6.50€
Beer Ambrée La Canute <sup>33cl</sup> .....	6.50€
Beer Blanche Hubster <sup>33cl</sup> .....	6.50€

\*

Pastis 51, Ricard .....	4.00€
Martini, Suze, Porto .....	5.00€
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 .....	2.50€
Double espresso Lavazza .....	3.50€
Tea & infusion Whittington .....	3.80€