

MIDI
12^h — 13^{h45}

~ MENU ~

SOIR
19^h — 21^{h45}

*

Le Val d'Isère

Entrées

Salade de lentilles du Puy ^{AOP} et cervelas	9.90€
Harengs pommes à l'huile	9.90€
Œufs Bio en meurette	9.90€
Terrine du chef maison	9.90€
Truite d'Isère gravlax, crème d'aneth	10.50€
Assortiment de cochonnaille	11.50€
Salade Lyonnaise <i>Œuf Bio (Entrée / Plat)</i>	9.90€/16.50€

Plats

Gratin de ravioles du Dauphiné au Comté	17.50€
Tartare de bœuf Charolais au couteau	18.50€
Onglet de bœuf poêlé	18.50€

Spécialités Lyonnaises

Tête de veau, sauce gribiche	19.50€
Cervelas forestier et pistaché à la beaujolaise	19.50€
Quenelle de Brochet, sauce homardine <i>≈ cuisson 20 min</i>	19.50€
Tablier de sapeur	19.80€
Andouillette Bobosse à la fraise de veau	19.80€
Foie de veau en persillade	20.50€
Ris de veau aux morilles <i>≈ cuisson 20 min</i>	35.50€

Fromages

Fromage blanc crème ou confiture de myrtille	4.80€
Cervelle de Canut	5.30€
Rigotte de Condrieu AOP <i>Maison Cellerier</i>	6.50€
Saint-Marcellin IGP <i>Maison Cellerier</i>	^{1/2} 4.50€ / 7.50€

Desserts maison

Brioche perdue	6.90€
Crème caramel	6.90€
Duo autour de la praline (<i>Tarte Praline + île flottante</i>)	6.90€
Mousse au chocolat Valrhona (<i>Caraiibe 66%</i>)	6.90€
Crème brûlée	6.90€
Baba au rhum	7.90€
Coupe vigneronne (<i>Sorbet cassis + Marc de Bourgogne</i>)	7.90€
Soufflé glacé à la Chartreuse Verte	7.90€

MENU DU MIDI

Plat du jour 13.90€

Plat du jour + dessert *de la formule* 18.40€

Desserts formule

Tarte à la praline, mousse au chocolat,
fromage blanc, crème caramel

MENU LYONNAIS

Entrées au choix

Œufs Bio en meurette
Terrine du chef maison
Salade lyonnaise

Plats au choix

Cervelas forestier et pistaché
à la beaujolaise
Quenelle de Brochet,
sauce homardine
Andouillette Bobosse
à la fraise de veau

Desserts au choix

Cervelle de Canut
Duo autour de la praline
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 «Escursions» Manoir du Carra 2022		31.00€	
	Brouilly AOP «Pierreux» Domaine Chermette 2022		35.00€	
	Fleurie AOP «Les baus 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€	
	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€		
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 2022		36.00€	
	Saint-Joseph AOP «Les Caboles» Xavier Mourier 2022		36.00€	
	Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott 2022		37.00€	
	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€		
NOS BLANCS		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Viognier IGP Xavier Mourier		5.00€	14.50€	◇
Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette		5.00€	15.50€	28.50€
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 ^{er} cru AOP «Le Meix Cadot» Domaine Dureuil Jantbial 2020			88.00€	
NOS ROSÉS		12cl Verre	46cl Pot	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€	
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

Bière Blonde Georges BIO ^{33cl}	6.50€
Bière Ambrée La Canute ^{33cl}	6.50€
Bière Blanche Hubster ^{33cl}	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€

BOISSONS

Chaudes

Expresso Lavazza	2.50€
Double expresso Lavazza	3.50€
Thé & infusion Whittington	3.80€