

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 de campagne maison | 9.90€ |
| Truite d'Isère gravlax, crème d'aneth | 11.00€ |
| Assortiment de cochonnaille | 12.00€ |
| Salade Lyonnaise <i>Œuf Bio (Entrée / Plat)</i> | 9.90€ / 17.50€ |

Plats

| | |
|---|--------|
| Gratin de ravioles du Dauphiné au Comté | 17.50€ |
| Tartare de bœuf Charolais au couteau | 19.00€ |
| Onglet de bœuf poêlé | 19.00€ |

Spécialités Lyonnaises

| | |
|--|--------------|
| Tête de veau, sauce gribiche | 19.80€ |
| Cervelas forestier et pistaché à la beaujolaise | 19.80€ |
| Quenelle de Brochet, sauce homardine <i>≈ cuisson 20 min</i> | 19.80€ |
| Tablier de sapeur | 19.80€ |
| Andouillette Bobosse à la fraise de veau | 20.50€ |
| Foie de veau en persillade | 23.50€ |
| Suggestion du bouchon | voir ardoise |

Fromages

| | |
|--|--|
| Fromage blanc crème ou confiture de myrtille | 5.30€ |
| Cervelle de Canut | 5.30€ |
| Rigotte de Condrieu AOP <i>La Mère Richard</i> | 6.50€ |
| Saint-Marcellin IGP <i>La Mère Richard</i> | ^{1/2} 5.00€ / ^{Entier} 8.00€ |

Desserts maison

| | |
|---|-------|
| Brioche perdue <i>≈ cuisson 10 min</i> | 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 <i>de la formule</i> 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 à nous demander notre livre de cave »

| NOS ROUGES | | 12cl Verre | 46cl Pot | 75cl Btl |
|---|---|---|----------|----------|
| Beaujolais | Beaujolais AOP «Les Griottes» Domaine Chermette | 5.00€ | 15.50€ | ◇ |
| | Côtes-du-Rhône AOP Domaine Fond Croze | 5.50€ | 16.50€ | ◇ |
| | Beaujolais AOP «Cœur de vendanges» Domaine Chermette 2023 | | 26.00€ | |
| | Juliéna AOP «Escursions» Manoir du Carra 2023 | | 31.00€ | |
| | Fleurie AOP «Les baults du Py» Château de Poncié 2021 | | 34.00€ | |
| | Brouilly AOP «Pierreux» Domaine Chermette 2023 | | 35.00€ | |
| | 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€ | |
| Vallée du Rhône | Chiroubles AOP «Aux côtes» Domaine des Marrans 2022 | | 45.00€ | |
| | Fleurie AOP «Clos de Grand'Cour» Domaine de la Grand'Cour 2020 | | 46.00€ | |
| | Côte-de-Brouilly AOP «Les 7 vignes» Château Thivin 2018 | | 47.00€ | |
| | 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 2023 | | 34.00€ | |
| | Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott 2022 | | 37.00€ | |
| NOS BLANCS | Crôzes-Hermitage AOP «Les Meysonniers» M. Chapoutier 2022 | | 38.00€ | |
| | Saint-Joseph AOP «Les Caboles» Xavier Mourier 2022 | | 39.00€ | |
| | Côtes-du-Rhône AOP «Clos Béatus Ille» Domaine Saint-Préfert 2022 | | 41.00€ | |
| | Saint-Joseph AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin 2022 | | 59.00€ | |
| | 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€ | |
| | Viognier IGP Xavier Mourier | 5.00€ | 15.50€ | ◇ |
| | Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette | 5.00€ | 15.50€ | 28.50€ |
| | NOS ROSÉS | Mâcon-Villages AOP «Les bouchons Lyonnais» Georges Duboeuf 2022 | | 35.00€ |
| Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott 2023 | | | 38.00€ | |
| Beaujolais Villages AOP «Marguerite» Château Thivin 2022 | | | 38.00€ | |
| Bouzeron AOP Domaine de Villaine 2022 | | | 54.00€ | |
| Saint-Véran AOP Domaine Thibert 2018 | | | 54.00€ | |
| Saint-Joseph AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin 2023 | | | 57.00€ | |
| 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€ | 15.50€ | ◇ |
| 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€ / ^{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€ |

*

| | |
|--|--------|
| 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€ |
| Liqueur d'abricot Roulot | 11.00€ |
| Bas Armagnac 8 ans V.Goudoulin .. | 11.00€ |
| Cognac VSOP Camus | 11.00€ |
| Fine Verveine Cave Marcon | 12.50€ |
| Chartreuse VEP Pères Chartreux .. | 18.00€ |

BOISSONS

Chaudes

| | |
|----------------------------------|-------|
| Expresso Lavazza | 2.50€ |
| Double expresso Lavazza | 3.80€ |
| Thé & infusion Whittington | 3.80€ |