

MIDI
12^h — 13^{h45}
✱

— MENU —

SOIR
19^h — 21^{h45}
«

Le Val d'Isère

MENU GROUPE ✂ GROUP MEAL

Entrée + plat + dessert au choix • *Sarter + dish + dessert*

32€

ENTRÉES

Entrées au choix • *Choice of starters*

Salade de lentilles et cervelas • *Lentils and cervelas salad*

Gravlax de truite • *Trout gravlax*

Terrine de campagne maison • *Homemade country-style pâté*

Salade de museau de bœuf • *Beef head meat salad*

PLATS

Plats au choix • *Choice of dishes*

Cervelas forestier et pistaché à la beaujolaise • *Cervelas (Mushroom/pistachio) in red wine sauce*

Quenelle de Brochet, sauce homardine ≈ cuisson 20 min • *Browned pike quenelle in lobster sauce*

Andouillette Bobosse à la fraise de veau • *Andouillette with veal strawberry*

Gratin de ravioles au Comté ^{Végé} • *Gratinated ravioli with Comté cheese*

DESSERTS

Desserts au choix • *Choice of desserts*

Crème caramel • *Caramel cream*

Cervelle de Canut • *Cottage cheese with herbs and shallot (lyon specialty)*

Duo autour de la praline • *Praline pie and floating island*

Mousse au chocolat Valrhona • *Chocolate mousse*

CAVE À VIN

« Pour encore plus de choix, n'hésitez pas à nous demander notre livre de cave »

NOS ROUGES OUR REDS		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 «L'ancien» Jean-Paul Brun 2023		31.00€	
	Juliéna AOP «Escuissin» 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 2023		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€	
	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€	
Vallée du Rhône	Côtes-du-Rhône AOP «Villages» Christophe Semaska 2022		26.00€	
	Côtes-du-Rhône AOP «Petit Ours» Mathieu Barret 2023		34.00€	
	Collines Rhodaniennes IGP Domaine Jamet 2023		35.00€	
	Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott 2022		37.00€	
	Crôzes-Hermitage AOP «Les Meysonniers» M. Chapoutier 2023		38.00€	
	Saint-Joseph AOP «Les Caboles» Xavier Mourier 2023		39.00€	
	Côtes-du-Rhône AOP «Clos Béatus Ille» Domaine Saint-Préfert 2023		41.00€	
	Saint-Joseph AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin 2023		59.00€	
	Châteauneuf-du-Pape AOP «Télégramme» Domaine du vieux Télégraphe 2021 ...		85.00€	
	Crozes-Hermitage AOP «La Guiraud» Alain Graillot 2022		86.00€	
	Côte-Rôtie AOP «Château de Montlys» Christophe Semaska 2020		98.00€	
NOS BLANCS OUR WHITES		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Viognier IGP Xavier Mourier		5.00€	15.50€	◇
Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette		5.00€	15.50€	28.50€
Beaujolais AOP Jean-Paul Brun 2023			33.00€	
Mâcon-Villages AOP «Les bouchons Lyonnais» Georges Duboeuf 2022			35.00€	
Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott 2023			38.00€	
Côtes-du-Rhône AOP Domaine Jamet 2023			45.00€	
Saint-Véran AOP Domaine Thibert 2019			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 Jantial 2022			88.00€	
NOS ROSÉS OUR ROSÉS		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Coteaux Varois IGP Domaine Gavoty 2023		5.00€	15.50€	◇
Côte-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, Badoit ^{33cl}	4.50€
Jus de fruits artisanal Bissardon ^{25cl}	5.00€
Limonade artisanale Elixia ^{33cl}	5.00€
Evian, Badoit	^{1/2L} 4.50€ / ^{1L} 5.50€
Saint-Géron (75cl)	6.50€

APÉRITIFS BIÈRES DIGESTIFS

ALCOOLS

Bière Blonde La Canute ^{33cl}	6.50€
Bière Ambrée Georges BIO ^{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	2.50€
Double expresso	3.80€
Thé & infusion	3.80€