

LUNCH
12^h — 13^{h45}

~ MENU ~

DINNER
19^h — 21^{h45}

«

Le Val d'Isère

Starters

Lentils of Puy ^{AOP} and cervelas salad	9.90€
Herring with steamed potatoes	9.90€
Beef head meat salad	9.90€
Poached eggs in red wine sauce	9.90€
Homemade country-style pâté	9.90€
Gravlax trout with dill cream	11.00€
Plate of cold meats <i>Pork</i>	12.00€
Lyonnais style salad (<i>Starter / Main</i>)	9.90€/17.50€

Dishes

Gratinated ravioli of Dauphiné with Comté cheese	18.00€
Tartar steak prepared on the spot	19.50€
Pan-fried beef tab	19.50€

Lyon specialty

Calf's head in Gribiche sauce	19.90€
Cervelas (mushroom/pistachio) in red wine sauce	19.90€
Browned pike quenelle in lobster sauce ≈ <i>Cooking 20 min</i>	19.90€
Tablier de sapeur	19.90€
Andouillette Bobosse with veal strawberry	20.80€
Calf liver in parsley	24.50€
Bouchon's suggestion.....	See the board

Cheeses

Cottage cheese with cream or blueberry jam	5.30€
Cottage cheese with herbs and shallot (<i>lyon specialty</i>)	5.30€
Saint-Marcellin IGP ^{Cow's cheese} <i>La Mère Richard</i> ^{1/2} 4.50€ / ^{whole} 8.00€	
Assorted cheese platter	12.00€

Home made desserts

French toast ≈ <i>Cooking 10 min</i>	7.10€
Caramel cream	7.10€
Praline pie and floating island (<i>sugared almonds</i>)	7.10€
Chocolate mousse Valrhona	7.10€
Crème brûlée	7.10€
Baba au rhum	7.90€
Winemaker cup (<i>Cassis sorbet + Marc de Bourgogne</i>)	7.90€
Frozen soufflé with green Chartreuse	7.90€

MENU OF LUNCH

Main course ^{of the day} 14.20€

Main course ^{of the day} + desserts ^{formula} 18.70€

Desserts formula

Pie with sugared almonds, chocolate mousse,
moist chestnut cake, caramel cream

THE LYON'S MENU

Choice of starters

Poached eggs in red wine sauce
Homemade country-style pâté
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

32€

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€	15.50€	◇
Côtes-du-Rhône AOP Domaine Fond Croze		5.50€	16.50€	◇
Beaujolais	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» Chateau 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» Chateau 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€		
OUR WHITES		12cl Glass	46cl Jar	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 Jantbail 2022		88.00€		
OUR ROSÉS		12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl
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€		
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 ^{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

Beer Blonde La Canute ^{33cl}	6.50€
Beer Ambrée Georges BIO ^{33cl}	6.50€
Beer 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€

HOT

Drinks

Espresso	2.50€
Double espresso	3.80€
Tea & infusion	3.80€