

LUNCH
12^h — 13^{h45}

~ MENU ~

DINNER
19^h — 21^{h45}

*

«

Le Val d'Isère

Starters

Lentils of Puy ^{AOP} and cervelas salad	10.90€
Herring with steamed potatoes	10.90€
Beef head meat salad	10.90€
Poached eggs in red wine sauce	10.90€
Homemade country-style pâté	10.90€
Gravlax trout with dill cream	12.00€
Plate of cold meats <i>Pork</i>	12.00€
Lyonnais style salad (<i>Starter / Main</i>)	10.90€/18.50€

Dishes

Gratinated ravioli of Dauphiné with Comté cheese	18.50€
Tartar steak prepared on the spot	19.90€
Pan-fried beef tab	19.90€

Lyon specialty

Calf's head in Gribiche sauce	21.50€
Cervelas with pistachio in red wine sauce	21.50€
Browned pike quenelle in lobster sauce ≈ <i>Cooking 20 min</i>	21.50€
Tablier de sapeur	21.90€
Andouillette Bobosse with veal strawberry	21.90€
Calf liver in parsley	26.50€
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>	7.50€
Caramel cream	7.50€
Praline pie with vanilla ice cream	7.50€
Chocolate mousse Valrhona	7.50€
Crème brûlée	7.50€
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

Cervelas with pistachio
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 with vanilla ice cream
Chocolate mousse Valrhona

33€

WINE CELLAR				«For even more choice, ask for our wine list»			
REDS				12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl	
Beaujolais AOP «Les Griottes» Domaine Chermette				5.50€	16.00€		◇
Côtes-du-Rhône AOP Domaine Fond Croze				5.50€	16.00€		◇
Beaujolais	Beaujolais AOP «L'ancien» Jean-Paul Brun			31.00€			
	Juliénas AOP «Escuissin» Manoir du Carra			31.00€			
	Brouilly AOP «Pierreux» Domaine Chermette			35.00€			
	Saint-Amour AOP Domaine de la Pirolette			35.00€			
	Fleurie AOP «Les Garants» Domaine Chermette			36.00€			
	Brouilly AOP «Vieilles vignes» Jean-Claude Lapalu			38.00€			
	Régnié AOP «Grain et Granit» Charly Thévenet			42.00€			
	Chénas AOP «Chassignols» Domaine Thillardon			43.00€			
	Chiroubles AOP «Vieilles vignes» Georges Descombes			45.00€			
	Fleurie AOP «Vieilles vignes» Georges Descombes			45.00€			
	Côte-de-Brouilly AOP «Les 7 vignes» Château Thivin			47.00€			
	Morgon AOP «Côte du Py» Jean Foillard			54.00€			
Vallée du Rhône	Morgon AOP Marcel Lapierre 2022			55.00€			
	Moulin à Vent AOP «La Rochelle» Domaine Chermette 2021			59.00€			
	Côtes-du-Rhône AOP «Villages» Christophe Semaska			26.00€			
	Côtes-du-Rhône AOP «Petit Ours» Mathieu Barret			34.00€			
	Collines Rhodaniennes IGP Domaine Jamet			35.00€			
	Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott			37.00€			
	Crôzes-Hermitage AOP «Les Meysonniers» M. Chapoutier			38.00€			
	Saint-Joseph AOP «Les Caboles» Xavier Mourier			39.00€			
	Côtes-du-Rhône AOP «Clos Béatus Ille» Domaine Saint-Préfert			41.00€			
	Saint-Joseph AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin			59.00€			
	Châteauneuf-du-Pape AOP «Télégramme» Domaine du vieux Télégraphe 2021 ...			85.00€			
	Crozes-Hermitage AOP «La Guiraud» Alain Graillot 2022			86.00€			
WHITES	Côte-Rôtie AOP «Château de Montlys» Christophe Semaska 2022			98.00€			
	Côte-Rôtie AOP Domaine Jamet 2019			145.00€			
	Viognier IGP Xavier Mourier			5.50€	16.00€		◇
	Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette			5.50€	16.00€	28.50€	
	Beaujolais AOP Jean-Paul Brun			33.00€			
	Saint-Pourcain AOP «Instant T» Les Terres d'Ocre			33.00€			
	Mâcon-Villages AOP «Les bouchons Lyonnais» Georges Duboeuf			35.00€			
	Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott			38.00€			
	Côtes-du-Rhône AOP Domaine Jamet			45.00€			
	Saint-Véran AOP Domaine Thibert			54.00€			
	Saint-Joseph AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin			57.00€			
	Pouilly-Fuissé AOP «Héritage» Domaine Thibert 2020			65.00€			
ROSÉS	Rully 1 ^{er} cru AOP «Le Meix Cadot» Domaine Dureuil Jantbail 2022			88.00€			
	Côtes-de-provence AOP Domaine Gavoty			5.50€	16.00€	28.50€	
	CHAMPAGNES					75cl Btl	
	Grande Réserve Brut AOP Gosset			80.00€			
	Cuvée «7 crus» AOP Pascal Agrapart			95.00€			

Net price, service included

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}	6.80€
Beer Ambrée Georges BIO ^{33cl}	6.80€
Beer Blanche Georges BIO ^{33cl}	6.80€

*

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	9.80€
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

Expresso	2.50€
Double expresso	3.80€
Tea & infusion	3.80€