

Le Val d'Isère

Entrées

Salade de lentilles du Puy ^{AOP} et cervelas	10.90€
Harengs pommes à l'huile	10.90€
Salade de museau de bœuf	10.90€
Œufs fermiers en meurette	10.90€
Terrine de campagne maison	10.90€
Truite d'Isère gravlax, crème d'aneth	12.00€
Assortiment de cochonnaille	12.00€
Salade Lyonnaise <i>Œufs fermiers (Entrée / Plat)</i>	10.90€/18.50€

Plats

Gratin de ravioles du Dauphiné au Comté	18.50€
Tartare de bœuf Charolais au couteau	19.90€
Onglet de bœuf poêlé	19.90€

Spécialités Lyonnaises

Tête de veau, sauce gribiche	21.50€
Cervelas pistaché à la beaujolaise	21.50€
Quenelle de Brochet, sauce homardine <i>≈ cuisson 20 min</i>	21.50€
Tablier de sapeur	21.90€
Andouillette Bobosse à la fraise de veau	21.90€
Foie de veau en persillade	26.50€
Suggestion du bouchon	voir ardoise

Fromages

Fromage blanc, crème ou confiture de myrtille	5.30€
Cervelle de Canut	5.30€
Saint-Marcellin IGP <i>La Mère Richard</i>	^{1/2} 5.00€ / ^{Entier} 8.00€
Planche de fromages	12.00€

Desserts maison

Coupe Mont-Blanc	7.50€
Crème au caramel	7.50€
Tarte aux pralines et glace vanille	7.50€
Île flottante aux pralines	7.50€
Mousse au chocolat Valrhona	7.50€
Crème brûlée	7.50€
Baba au rhum	7.90€
Coupe vigneronne (<i>Sorbet cassis + Marc de Bourgogne</i>)	7.90€
Soufflé glacé à la Chartreuse Verte	7.90€

    	<h3>MENU DU MIDI</h3>	    
Plat du jour 14.20€		
Plat du jour + dessert <i>de la formule</i> 18.70€		
<h3>Desserts formule</h3> <p>Tarte à la praline, mousse au chocolat, fromage blanc, crème au caramel</p>		

<h3>MENU LYONNAIS</h3>
Entrées au choix
Œufs fermiers en meurette Terrine de campagne maison Salade lyonnaise
Plats au choix
Cervelas pistaché à la beaujolaise Quenelle de Brochet, sauce homardine Andouillette Bobosse à la fraise de veau
Desserts au choix
Cervelle de Canut Tarte aux pralines et glace vanille Mousse au chocolat Valrhona
<div style="border: 2px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"><h2>33€</h2></div>

CAVE À VIN

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

ROUGES		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl	
Beaujolais	Beaujolais AOP «Les Griottes» Domaine Chermette	5.50€	16.00€	◇	
	Côtes-du-Rhône AOP Domaine Fond Croze	5.50€	16.00€	◇	
	VDF «Pinot Noir» Xavier Bénier			31.00€	
	Juliéna AOP «Escuisin» 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 «La Chapelle» Château Thivin 2023			47.00€	
	Morgon AOP «Côte du Py» Jean Foillard 2023			54.00€	
	Morgon AOP Marcel Lapierre 2022			55.00€	
	Moulin à Vent AOP «La Rochelle» Domaine Chermette 2022			59.00€	
	Vallée du Rhône	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€	
Crozes-Hermitage AOP «Clos des grives» «Domaine Combier 2023				85.00€	
Crozes-Hermitage AOP «La Guiraud» Alain Graillot 2022				86.00€	
Côte-Rôtie AOP «Château de Montlys» Christophe Semaska 2022			98.00€		
Côte-Rôtie AOP Domaine Jamet 2019			145.00€		
BLANCS		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl	
Viognier IGP Xavier Mourier		5.50€	16.00€	◇	
Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette		5.50€	16.00€	28.50€	
Saint-Pourcain AOP «Instan T» Les Terres d'Ocre				33.00€	
Beaujolais AOP Georges Descombes				35.00€	
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€	
Rully 1 ^{er} cru AOP «Le Meix Cadot» Domaine Dureuil Jantbial 2022				88.00€	
ROSÉS		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl	
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€	

BOISSONS

Fraîches

Coca, Zéro, Badoit 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)	6.80€

APÉRITIFS BIÈRES DIGESTIFS

ALCOOLS

Bière Blonde La Canute 33cl	6.80€
Bière Ambrée Georges BIO 33cl	6.80€
Bière 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€

BOISSONS

Chaudes

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