

LUNCH  
12<sup>h</sup> — 13<sup>h45</sup>  
\*

~ MENU ~

DINNER  
19<sup>h</sup> — 21<sup>h45</sup>  
C

# Le Val d'Isère

## Starters

Lentils of Puy <sup>AOP</sup> 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 <sup>Cow's cheese</sup> <i>La Mère Richard</i> ..... <sup>1/2</sup> 4.50€ / <sup>whole</sup> 8.00€	
Assorted cheese platter .....	12.00€

## Home made desserts

Mont-Blanc sundae .....	7.50€
Caramel cream .....	7.50€
Praline pie with vanilla ice cream .....	7.50€
Chocolate mousse Valrhona .....	7.50€
Creme brulee .....	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€

    	<h3>MENU OF LUNCH</h3>	    
Main course <sup>of the day</sup> ..... 14.20€		
Main course <sup>of the day</sup> + desserts <sup>formula</sup> .... 18.70€		
<h3>Desserts formula</h3> <p>Pie with sugared almonds, chocolate mousse, moist chestnut cake, caramel cream</p>		

<h2>THE LYON'S MENU</h2>
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 <sup>with herbs and shallot</sup> Praline pie with vanilla ice cream Chocolate mousse Valrhona
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"><h1>33€</h1></div>

# WINE CELLAR

«For even more choice,  
ask for our wine list»

	12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl
<b>REDS</b>			
Beaujolais AOP «Les Griottes» Domaine Chermette .....	5.50€	16.00€	◇
Côtes-du-Rhône AOP Domaine Fond Croze .....	5.50€	16.00€	◇
<b>Beaujolais</b>			
VDF «Pinot Noir» Xavier Bénier .....			31.00€
Juliéna 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 «La Chapelle» Château Thivin 2023 .....			47.00€
Morgon AOP «Côte du Py» Jean Foillard 2023 .....			54.00€
Morgon AOP Marcel Lapière 2022 .....			55.00€
Moulin à Vent AOP «La Rochelle» Domaine Chermette 2022 .....			59.00€
<b>Vallée du Rhône</b>			
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€
<b>WHITES</b>			
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 <sup>er</sup> cru AOP «Le Meix Cadot» Domaine Dureuil Jantbial 2022 .....			88.00€
<b>ROSÉS</b>			
Côtes-de-provence AOP Domaine Gavoty .....	5.50€	16.00€	28.50€
<b>CHAMPAGNES</b>			
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 <sup>25cl</sup> .....	5.00€
Limonade artisanal Elixia <sup>33cl</sup> .....	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 <sup>33cl</sup> .....	6.80€
Beer Ambrée Georges BIO <sup>33cl</sup> .....	6.80€
Beer Blanche Georges BIO <sup>33cl</sup> .....	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€