

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

Mont-Blanc sundae	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	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€		
Vallée du Rhône	Morgon AOP Marcel Lapierre 2022	55.00€		
	Moulin à Vent AOP «La Rochelle» Domaine Chermette 2022	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€		
	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€		
WHITES		12cl Glass	46cl Jar	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 Jantbail 2022		88.00€		
ROSÉS		12cl Glass	46cl Jar	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€		

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