LUNCH
12h — 13h45

MENU

DINNER
19h — 21h45

Le Val d'Isère

Starters

- Lentils of Puy AOP and cervelas salad ..... 10.90€
- Beef head meat salad ..... 10.90€
- Poached eggs in red wine sauce ..... 10.90€
- Homemade country-style pâté ..... 10.90€
- Lyonnaise sausage bread ..... 11.50€
- Gravlax trout with dill cream ..... 12.00€
- Plate of cold meats *Pork* ..... 12.00€
- Lyonnaise style salad *(Starter / Main)* ..... 10.90€/18.50€

Dishes

- Gratinated ravioli of Dauphiné with Comté cheese ..... 19.00€
- Tartar steak prepared on the spot ..... 19.90€
- Pan-fried beef tab ..... 19.90€

Lyon specialty

- Calf's head in Gribiche sauce ..... 21.90€
- Cervelas with pistachio in red wine sauce ..... 21.90€
- Browned pike quenelle in lobster sauce ≈ *Cooking 20 min* ..... 21.90€
- Tablier de sapeur ..... 22.50€
- Andouillette Bobosse with veal strawberry ..... 22.50€
- 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 *(lyon specialty)* ..... 5.30€
- Saint-Marcellin IGP Cow's cheese *La Mère Richard* ..... 1/2 4.50€ / whole 8.00€
- Assorted cheese platter ..... 12.00€

Home made desserts

- 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 *(Cassis sorbet + Marc de Bourgogne)* ..... 7.90€
- Iced nougat with Grand Marnier ..... 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
Lyonnaise 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€

Net price, service included

levaldisere.fr

WINE CELLAR

«For enven 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€
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 « La Chapelle » Château Thivin 2023*			47.00€
Morgon *AOP « Côte du Py » Jean Foillard 2023*			54.00€
Morgon *AOP Marcel Lapierre 2023*			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 bouchons Lyonnais » 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 Guiraude » Alain Graillot 2023*			86.00€
Côte-Rôtie *AOP « Château de Montlys » Christophe Semaska 2022*			98.00€
Côte-Rôtie *AOP Domaine Jamet 2020*			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€
VDF *« Chardonnay » Xavier Bénier*			31.00€
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 1er cru *AOP « Le Meix Cadot » Domaine Dureuil Janthial 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 *33cl*	4.50€
Fruit juice artisanal *Bissardon 25cl*	5.00€
Limonade artisanal *Elixia 33cl*	5.00€
Evian, Badoit *1/2L*	4.50€ / *1L* 5.50€
Saint-Géron *(75cl)*	6.80€

APERITIFS BEERS DIGESTIFS ALCOOLS

Bière *Blonde La Canute 33cl*	6.80€
Bière *Ambrée Georges 33cl*	6.80€
Bière *Blanche Georges 33cl*	6.80€
Pastis 51, Ricard	4.00€
Martini, Suze, Porto	5.00€
Kir, Communard	5.50€
Poire Williams, Mirabelle *«Massenez»*	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

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