MIDI
12h — 13h45

MENU

SOIR
19h — 21h45

Le Val d'Isère

Entrées

- Salade de lentilles du Puy *AOP* et cervelas ..... 10.90€
- Salade de museau de bœuf ..... 10.90€
- Œufs fermiers en meurette ..... 10.90€
- Pâté de campagne maison ..... 10.90€
- Saucisson brioché maison ..... 11.50€
- Truite d'Isère gravlax, crème d'aneth ..... 12.00€
- Assortiment de cochonnaille ..... 12.00€
- Salade Lyonnaise *Œufs fermiers (Entrée / Plat)* ..... 10.90€ / 18.50€

Plats

- Gratin de ravioles du Dauphiné au Comté ..... 19.00€
- Tartare de bœuf Charolais au couteau ..... 19.90€
- Onglet de bœuf poêlé ..... 19.90€

Spécialités Lyonnaises

- Tête de veau, sauce gribiche ..... 21.90€
- Cervelas pistaché à la beaujolaise ..... 21.90€
- Quenelle de Brochet, sauce homardine *≈ cuisson 20 min* ..... 21.90€
- Tablier de sapeur ..... 22.50€
- Andouillette Bobosse à la fraise de veau ..... 22.50€
- 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 *La Mère Richard* ..... *1/2* 5.00€ / *Entier* 8.00€
- Planche de fromages ..... 12.00€

Desserts maison

- 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 *(Sorbet cassis + Marc de Bourgogne)* ..... 7.90€
- Nougat glacé au Grand Marnier ..... 7.90€
- Soufflé glacé à la Chartreuse Verte ..... 7.90€

MENU DU MIDI

Plat du jour ..... 14.20€

Plat du jour + dessert *de la formule* ..... 18.70€

Desserts formule

Tarte à la praline, mousse au chocolat,
fromage blanc, crème au caramel

MENU LYONNAIS

Entrées au choix

Œufs fermiers en meurette
Pâté 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

33€

Prix net, service compris

levaldisere.fr

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 *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€

	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€
	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 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€

Prix net, service compris

BOISSONS

Fraîches

Coca, Zéro, Badoit *33cl* ..... 4.50€
Jus de fruits artisanal *Bissardon 25cl* .... 5.00€
Limonade artisanale *Elixia 33cl* ..... 5.00€
Evian, Badoit ..... *1/2L* 4.50€ / *1L* 5.50€
Saint-Géron *(75cl)* ..... 6.80€

APÉRITIFS BIÈRES DIGÉSTIFS & 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€

BOISSONS

Chaudes

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