

APERITIFS

Ricard, Pastis	3cl	3,00 €
Martini (blanc/rosé/rouge)	5cl	5,00 €
Kir au vin blanc ou cardinal	10cl	3,00 €
Americano, Campari	5cl	5,00 €
Porto rouge ou blanc	5cl	4,50 €
Whisky J&B	4cl	4,00 €
Whisky Jack Daniels,	4cl	5,50 €
Baileys	5cl	5,50 €
Suze	4cl	3,50 €
Amaretto, Cointreau	4cl	4,00 €
Vodka, Gin, Rhum	4cl	4,00 €
Mojito classic OU Fraise	7,00 €	8,00 €
Alcool+soda (vodka, whisky, gin, rhum)		7,00 €
Flute de champagne		7,00 €
Cocktail maison		8,00 €

BIERES

Heineken bouteille/pression	25cl	3,00 €
Leffe	25cl	3,50 €
Hoegaarden (blanche)	25cl	3,00 €
Monaco	25cl	3,50 €
Panaché	25cl	3,50 €

EAUX

Evian	50cl	3,00 €
Evian	1L	5,00 €
San Péligrino	50cl	3,00 €
San Péligrino	1L	5,00 €

VINS BLANCS

Macon Village	75cl	19 €
<i>Domaine du Fer à Cheval</i>		
Chablis	75cl	35 €
<i>Domaine du Chardonnay</i>		
St Veran	75cl	22 €
<i>Vin de Bourgogne</i>		

VINS ROSES

Côte de Provence	75cl	21 €
<i>Cuvée du Golfe de St Tropez</i>		
Puesch-Haut Prestige	75cl	28 €

VINS AU VERRE

	12cl	25cl	46cl
Côte du Rhône (rouge)	3,00 €	5,50 €	10,00 €
Croze Hermitage (rouge)	4,00 €	7,50 €	14,00 €
Cote de Provence (rosé)	3,00 €	5,50 €	10,00 €
Chardonnay (blanc)	3,00 €	5,50 €	10,00 €
Viognier (blanc)	3,00 €	5,50 €	10,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,50 €
Noisette	1,80 €
Grand crème	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
Chocolat viennois	3,50 €
Thé au choix	2,00 €

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-cola, Coca-Zero, orangina	33cl	3,00 €
Oasis, Ice tea	33cl	3,00 €
Schweppes tonic, agrumes	33cl	3,00 €
Jus de fruit PAGO		3,50 €
(orange, ananas, abricot, ACE, pamplemousse, fraise, tomate)		
Diabolo, limonade		3,00 €

DIGESTIFS

Cognac, armagnac	2cl 4cl	4,50 €
Calvados	4cl	5,00 €
Grappa	4cl	3,50 €
Eau de Vie Poire Williams	4cl	5,00 €
Chartreuse Verte, Jaune	4cl	4,50 €
Jet 27, Jet 31	5cl	4,50 €

VINS ROUGES

Côte du Rhône "LES PIOUS"	75cl	19 €
<i>Vin biologique</i>		
Côte du Rhône "E. Guigal"	75cl	22 €
Château d'Ampuis		
St Joseph "Rochins"	75cl	29 €
<i>Cave St Désirat</i>		
Crozes - Hermitage	75cl	28 €
<i>Domaine Les CHENÊTS</i>		
St Emilion Grand Cru	75cl	35 €
<i>Domaines Bouyer</i>		

CHAMPAGNES

Veuve Pelletier BRUT	75cl	35 €
Esterlin, Blanc des Blancs Eclat	75cl	48 €

MENU DU JOUR

17,5 €

(uniquement le midi en semaine)

FORMULE: Entrée + Plat

Plat + Dessert

15,5 €

PLAT :

11,5 €

MENU LYONNAIS

27 €

ENTREE

Salade Lyonnaise

PLAT

**Andouillette rôtie
sauce moutarde à l'ancinne**

DESSERT

Tarte Praline

MENU ENFANT

11 €

Steak Haché Ou Jambon blanc

GARNITURE

Frites maison

DESSERT

2 boules de glace au choix

MENU GOURMAND

34 €

ENTREE

Marbré de foie gras

PLAT

Entrecôte grillée

OU

**Risotto aux noix de St Jacques
et gambas**

DESSERT

Fondant au chocolat

NOS PIZZAS

MARGARITTA	10 €
<i>Tomate, emmental, mozzarella, olives</i>	
REINE	12 €
<i>Tomate, emmental, mozzarella, jambon, champignons</i>	
CHEVRE MIEL	14 €
<i>Tomate OU Crème, emmental, mozzarella, fromage de chèvre , miel, noix</i>	
QUATRE FROMAGES	13 €
<i>Tomate OU crème, emmental, mozzarella, chèvre, roquefort</i>	
VEGETARIENNE	13 €
<i>Tomate, emmental, poivrons, oignons, champignons, olives, œuf</i>	
SAUMON	14 €
<i>Tomate OU crème, emmental, mozzarella, saumon fumé</i>	
CAMPAGNARDE	14 €
<i>Tomate OU crème, lardons, reblochon, oignons, emmental</i>	
CHICKEN	13 €
<i>Tomate OU crème, poulet, emmental, mozzarella, champignons, olives, poivrons, oignons</i>	
NAPOLITAINE	13 €
<i>Tomate, emmental, mozzarella, anchois, câpre</i>	
THON	14 €
<i>Tomate, emmental, mozzarella, thon, oignons, poivrons</i>	

SUR PLACE OU A EMPORTER

ENTREES

Marbré de foie gras maison	12 €
<i>"Pain grillé et sa confiture du moment"</i>	
Ravioles d'aubergine au parmesan	9 €
<i>"Chiffonnade de jambon à l'huile de truffe"</i>	
Carpaccio de bœuf petit/double	9€ /15€
Ardoise de charcuterie	14 €

NOS SALADES

PETITE / GRANDE

Salade CESAR

"Poulet grillé, tomates, olives vertes, parmesan, croutons, oignons"

Salade LYONNAISE

9€ / 14€

"Lardons, tomates, croutons, œuf poché, oignons"

Salade SAVOYARDE

9€ / 14€

"Jambon de pays, samoussas au reblochon, tomates, croutons, champignons, beaufort"

Salade NORVEGIENNE

9€ / 14€

"Saumon fumé, avocat, tomates, croutons, citron"

Salade CHEVRE CHAUD

9€/14€

"Tomates, maïs, champignons, noix, toast de chèvre frais"

PLATS

Entrecôte de bœuf (250g-300g)	18 €
Bavette d'ailou	15 €
Lasagne Végétarienne	15,5 €
Tartare de bœuf et ses condiments	15 €
Andouillette rôtie, sauce moutarde à l'ancienne	15,5 €
Burger Maison	15,5 €
<i>Pain artisanal, steak de bœuf, lard fumé, oignons caramélisés aux 4 épices, reblochon</i>	
Risotto crémeux aux noix de st jacques et gambas	19 €
Poisson selon arrivage	17 €

NOS GARNITURES : Salade, frites maison ou poelée de légumes frais

NOS SAUCES : Roquefort ou Jus de Bœuf

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable de nos produits, certains plats sont préparés en quantité limitée et peuvent manquer à la carte ou au menu du jour.

NOS FROMAGES

Fromage blanc (faisselle) 5,5 €

Nature, coulis ou crème

Assiette de 3 fromages 6,5 €

Beaufort, St Marcelin, Tome de Savoie

NOS DESSERTS

Fondant au chocolat 6,5 €

Boule de glace vanille, chantilly

Crème brûlée à la vanille 6 €

Boule de glace vanille

Sablé breton, crème citronnée et meringue italienne 6,5 €

Boule de glace citron

Tiramissu aux fruits rouges 6 €

Tartellette aux pralines 6 €

Café gourmand /