

Carte des Vins



Depuis 1921



Pour vous,

Depuis 1921

Rouges

Rhône

Côtes du Rhône	27.95
Les Essaims AOC	
Côtes du Rhône	36.95
Chapoutier Belleruche AOP	
Crozes-Hermitage	39.95
Le Millepertuis AOC	
Vacqueyras	39.75
A.Dartois AOP	
Saint Joseph	49.95
Domaine de Rochevine AOP	
Chateaufeuf du Pape	69.55
A.Dartois AOP	
La Sarrasine	89.65
Côte rôtie Domaine Brasserie	

Beaujolais

Moulin à vent	35.95
A.Vonnier AOP	
Brouilly	37.85
A.Vonnier AOP	

Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune	45.95
Nuiton Beaunoy AOC	
Mercurey-Picard AOP	61.95
Bourgogne	35.95
Pinot noir AOC	

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOC	32.95
Saumur Campigny	34.95
Les Truffes Bio	

Bordeaux

Côtes de Blaye	34.95
Château de la Tonnelle du Grillet AOP	
Lussac Saint Emilion	39.95
Château de Robin la Fleur	
Saint Estephe	42.95
Fort Mirail AOP	

Languedoc

Pic Saint Loup	39.95
Le long Chemin AOC	

Ventoux

Black Bud IGP	25.95
---------------	-------

Au verre et en Pot de 46cl

	Au verre	En pot
Côtes du Rhône AOC	7.40	18.95
Crozes-Hermitage VDP	8.60	25.95
Saint Joseph AOC	9.20	31.95
Côtes de Blayes AOC	8.60	25.95
Bourgogne Côtes Chalonnaise AOC	8.50	25.95
Merlot	7.50	18.95



Pour vous,

Depuis 1921

Blancs

Rhône

Côtes du Rhône	36.95
Chapoutier Belleruche AOP	
Saint Joseph	45.95
Cuvée Amandine AOC	
Condrieu	69.95
Domaine de Rochevine AOP	

Bourgogne

Mâcon Village	28.95
Terres Secrète AOC	
Saint Véran	35.95
Grande Réserve AOC	
Chablis	35.95
Emile Durand	
Montagny 1er cru	45.95
Mont Buxy AOC	

Loire

Côteaux du Layon	39.95
Château la Tomaze AOC	

Alsace

Gewurztraminer	39.95
AOC	

Languedoc

Pure Viogner	29.95
100% Viognier VOP	

Gascogne

Côtes de Gascogne	34.95
Tortue UBY IGP	

Rosés

Le Petit Pont	19.95
Pays d'Oc, IGP	
Domaine de la Frégate	36.95
Bandol, AOP	
Puech-Haut Argali	39.95
Pays d'Oc	
Minuty	42.95
Côtes de Provence, AOP	

Vins blancs au verre et en Pot de 46cl

	Au verre	En pot
Mâcon Village AOC	7.20	18.95
Viogner VDP	8.10	25.95
Côteaux du Layon AOC	9.10	25.95
Saint Véran AOC	8.95	27.95
Chablis AOC	9.10	29.95
Montagny 1er cru AOC	9.10	30.95
Chardonnay	7.50	18.95

Rosé au verre et en Pot de 46cl

	Au verre	En pot
Le Petit Pont	6.50	17.90
Pays d'Oc, IGP		

Champagnes

	Au verre	Bouteille
Veuve Pelletier	12.00	75.00
Brut, 100% Chardonnay (rosé et blanc de blanc selon stock)		
Champagne Premium		110.00
Selon stock		
Vin Mousseux	9.50	
Selon stock (prosecco)		

Carte des Boissons



Depuis 1921



Pour vous, Depuis 1921

Cocktails

Daiquiri	12.00
rhum blanc, jus de citron vert et sucre de canne, 13cl	
Daiquiri mangue passion	12.00
rhum blanc, jus de mangue, purée de fruit de la passion, jus de citron vert et sucre de canne, 33cl	
Raspberry Kiss	12.00
vodka framboise, vodka vanille, purée de framboise et jus d'ananas, 33cl	
Porn Star Martini	14.00
vodka vanille, purée de fruit de la passion, liqueur de fruit de la passion, sucre liquide et un shot de champagne, 13cl	
Americano	12.00
campari, martini rouge, eau pétillante, tranche d'orange, 13cl	
Mojito classique ou aromatisé	12.00
rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse ou limonade au choix, purée de framboise ou pas, purée de fruit de la passion ou pas, 33cl	
Mojito Royal	14.00
recette identique au mojito mais avec du champagne à la place de l'eau gazeuse, possibilité de l'aromatiser	
Expresso Martini	12.00
vodka vanille, kalhwa, expresso et sucre liquide, 13cl	
Spicy Margarita ou Margarita	12.00
tequila infusé au piment fait maison ou tequila, cointreau, jus de citron vert et nectar d'agave, 13cl	
Pisco sour	12.00
pisco, jus de citron vert, blanc d'œuf et sucre de canne, 13cl	
Old Fashioned	12.00
bourbon, sucre liquide et angostura bitter, 8cl	
Negroni	12.00
gin, Campari, martini rouge, 8cl	
Spritz	12.00
aperol ou campari ou liqueur St Germain, eau gazeuse et champagne, 15cl	
Gin Fizz	12.00
gin, citron tranché, eau gazeuse et sucre liquide, 15cl	
Le Cintra	14.00
rhum blanc, jus de citron vert, purée de framboise et champagne, 13cl	
Caipirinha	12.00
cachaca, jus de citron vert et sucre, 6cl	
Possibilité de demander un cocktail sur mesure à nos barman (en fonction des stocks)	
	15.00

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	10.00
menthe, citron vert, eau gazeuse ou limonade au choix, sucre de canne	
Virgin Mojito aromatisé Framboise ou Passion	10.00
menthe, citron vert, eau gazeuse ou limonade au choix, sucre de canne, purée de framboise ou purée de fruit de la passion	
Summertime	10.00
jus d'ananas, jus de mangue, purée de fruit de la passion et grenadine	
Citronnade violette	10.00
sirop de violette, jus de citron pressé, miel, eau pétillante ou eau minéral au choix	

Boissons Fraîches et Soda

Orangina, Coca Cola, Coca Cola	4.95
zero, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Lipton ice tea pêche, Perrier, limonade	
Jus de fruit (pomme, fraise, tomate, mangue, ananas, abricot, pomme kiwi, orange)	4.95
Jus de fruit pressé (orange, pomme, citron, citron vert)	6.50
Diabolo	4.95
Sirop à l'eau	4.00
Vals (pétillante 75cl)	6.50
Thonon (eau minérale 75cl)	6.50
Chateldon (eau finement pétillante 75cl)	7.50

Boissons Chaudes

Café, décaféiné, noisette, petit crème avant midi 2 euros et après-midi 2.80 euros	
Double expresso, Grand crème	4.50
Cappuccino	5.00
Thé	4.50
Chocolat	6.00



Pour vous, Depuis 1921

Bières

Bières pressions 25cl	4.50
Blanche Grimbergen ou Blonde Tuborg	
Bières pressions 50cl	8.00
Blanche Grimbergen ou Blonde Tuborg	
La Chouffe 33cl	6.00
La licorne 33cl	6.00
Brooklyn special effect 0.04% 35.5cl	6.00
1664 0% 25cl	4.00

Apéritifs

Kir ou Communard	6.50
cassis, mure, fraise, pamplemousse, framboise, 10cl	
Porto	9.00
sélections de porto rouge ou blanc, 5cl	
Martini	6.50
rouge ou blanc, 5cl	
Suze	6.50
5cl	
Anis	6.50
Pastis ou Ricard, 5cl	
Cherry	6.50
liqueur de cerise, 5cl	
Pineau des Charentes	6.50
liqueur moût de raisin et cognac, 5cl	

Alcool Nature 4cl

Vodka, vodka vanille, vodka framboise	9.00
Gin Gordon's	9.00
Gin Bombay Sapphire	12.00
Tequila blanco, tequila au piment fait maison	9.00
Rhum Havana blanc ou brun	9.00
Rhum Diplomatico	12.00

Digestifs 4cl

Cognac	10.00
Calvados	10.00
Get 27, Get 31	10.00
Grappa	10.00
Lemoncello	10.00
Mandarine Napoléon	10.00
Eau de vie : poire williams, vieille prune, chartreuse	12.00

Whiskies et Bourbon 4cl

Jameson	9.00
Chivas Regal	12.00
Jack Daniel's	10.00
Oban	14.00
Aberlour	10.00
Nikka coffee grain	14.00
Lavaguline	16.00



Carte Sardive

Pour vous,



Depuis 1921

Les Entrées

Foie gras de canard Domaine de Limagne	28.95
toasts grillés et sa compotée de figues	
Le Saucisson brioché lyonnais	20.55
servi avec sa petite salade	
Gâteau de noix de St Jaques maison	25.39
avec sa bisque de homard	

Les Plats

Le Saucisson brioché lyonnais XL	29.95
servi avec sa petite salade	
Tartare de boeuf Charolais	23.95
au couteau, servi avec ses pommes de terre grenaille et salade verte	
Coq au vin "ivre de Beaujolais"	28.95
Risotto au homard	31.95
servi avec un demi homard (environ 200g)	

Les Desserts

Cake à la praline et sa crème anglaise	8.55
Baba au vieux rhum	9.95
Soupe de Fraise	8.95



Pour vous,

Depuis 1921

Menu Découverte 59.75€

- Gâteau de noix de Saint-Jacques
fait maison accompagné de sa crème de homard
OU
Gaspacho et fromage frais
OU
Saucisson brioché lyonnais
servi chaud accompagné de sa petite salade
Magret de canard roti au miel
accompagné de ses légumes racines glacés et sorbet
betterave
Belle quenelle de brochet
sauce écrevisse, gratinée au four (20min),
accompagnée de son riz parfumé
Risotto de homard
servi avec un demi homard +5€ -homard entier +10€
Filet de boeuf extra tendre +7.50€
Cake aux pralines lyonnaises fait
maison et sa crème anglaise
revisitée OU
Liégeois (fraise, café ou chocolat)
OU
Meringue chantilly et coulis fraise
OU
Moelleux au chocolat

Menu Enfant (6ans et moins) 15.95 €

- Petite salade verte
Steak haché ou aiguillette de poulet
frit accompagné de frites, pâtes ou
riz, au choix
1 boule de glace

Menu petite faim 26.95€

- Salade lyonnaise
salade verte, oeuf poché, lardons et croûtons grillés
OU
Coq au vin "ivre de Beaujolais"
OU
Tartare Végétal à la betterave
Préparé comme un tartare classique accompagné de
pommes de terres Grenailles et sa petite salade verte
Liégeois (fraise, café ou chocolat)

Menu Guignol 46.95€

- Petite salade lyonnaise
salade verte, oeuf poché, lardons et croûtons grillés
OU
Assiette de rosette de Lyon
Gratin d'andouillette "BOBOSSE"
accompagné de pommes de terres Grenailles et sa
petite salade verte
OU
Traditionnel saucisson chaud
pistaché lyonnais
servi avec sa sauce marchand de vin à la mode
beaujolaise et ses pommes vapeurs
Cake aux pralines lyonnaises fait
maison et sa crème anglaise pralinée
OU
Liégeois (Fraise, café ou chocolat)

Suggestion du Chef

- Le fameux pâté en croûte Jurassien 14.85
OU
Gaspacho et fromage frais 16.90
OU
Soupe de poisson et sa rouille 18.50
OU
Saucisson brioché lyonnais 20.50
servi chaud accompagné de sa petite salade
Gratin d'andouillette "BOBOSSE" 27.90
accompagné de pommes de terres Grenailles et sa
petite salade verte
OU
Couscous de légumes 23.90
raisins secs, amandes et ses légumes mijotés
Tete de veau OU 27.90
mijoté avec ses légumes racine, pommes vapeur et
sauce gribiche
OU
Brandade de morue 29.95
accompagné de sa petite salade à l'huile d'olive
Cake aux pralines lyonnaises maison 8.50
et sa crème anglaise revisitée
OU
Meringue chantilly 9.90
OU
Liégeois (fraise, café ou chocolat) 8.90



Pour vous,

Depuis 1921

Seul ou à Partager

Planche charcuterie 29.90

jambon serrano, rillettes de canard, rosette de Lyon et paté en croûte jurassien au vin jaune

Planche poissons 29.90

saumon gravlax, truite fumée, crevettes roses, rillettes, citron vert et toasts grillés

Entrées

Foie gras de canard 28.90

"Domaine de Limagne"

toasts grillés et sa compotée de figues

Escargots au beurre persillé servis dans leurs coquilles

par 6 13.90

par 12 23.60

Gâteau de noix de Saint-Jaques 25.39

fait maison, accompagné de sa crème de homard

Assiette de crevettes roses 19.46

toasts grillés, mayonnaise et citron vert

Saucisson brioché lyonnais 20.50

servi chaud accompagné de sa petite salade

Terrine de campagne au Beaujolais 18.50

Gaspacho et fromage frais 16.90

Soupe de poisson 18.50

croûtons et rouille

Oeuf mayonnaise 8.50

Salades

Salade lyonnaise 20.95

salade verte, oeuf poché, lardons et croûtons grillés

Salade Italienne 20.95

Burrata crémeuse, tomate coeur de boeuf et salade verte

Salade Orientale 20.95

Pois chiche, concombre, quinoa rouge et poivron rouge

Salade du jardin 20.95

Poulet roti, crudités, petit légumes et sauce César

Spécialement Végé

Gaspacho et fromage frais 16.90

Tartare Végétal à la betterave 22.90

Préparé à la manière classique accompagné de pomme de terre Grenaille et sa petite salade verte

Couscous de légumes 23.90

raisins secs, amandes et ses légumes mijotés

Risotto aux champignons 26.90

Morilles et champignons selon arrivage

Vianes

Traditionnel saucisson chaud 29.90

pistaché lyonnais

servi avec une sauce marchand de vin à la mode Beaujolaise et ses pommes vapeur

Magret de canard roti au miel 34.90

accompagné de ses légumes racines glacés et sorbet betterave

Le fameux poulet jaune à la crème de 43.90

Bresse et ses belles morilles

servi avec son écrasé de pommes de terre

Gratin d'andouillette "BOBOSSE" 27.90

accompagné de pommes de terre Grenaille et sa petite salade verte

Tête de veau 27.90

mijoté avec ses légumes racine, pommes vapeurs et sauce gribiche

Tartare de boeuf Charolais 23.90

tartare au couteau, accompagné de ses pommes de terre Grenaille et sa petite salade

Filet de boeuf poelé extra tendre 38.90

sauce au poivre de Madagascar, accompagné de ses pommes de terre Grenaille et légumes racine

Coq au vin "ivre de Beaujolais" 28.90

Poissons

Brandade de morue 29.95

accompagné de sa petite salade à l'huile d'olive

Belle quenelle de brochet 29.90

sauce écrevisse, gratinée au four (20min), accompagnée de son riz parfumé

Risotto de homard

servi avec un demi homard 31.90

servi avec un homard entier (environ 400g) 44.90

Filet de daurade royal 25.90

sauce au champagne, risotto crémeux au parmesan (levé et désarreté)



Carte des Desserts



Pour vous,

Depuis 1921

Desserts

Cake aux pralines lyonnaise et sa crème anglaise 8.50

Sorbet poire William's 8.90

Soupe de fraises 8.90

Liégeois (café, fraise ou chocolat) 10.80

Moelleux au chocolat et son petit liégeois de saison 9.90

Meringue glacée, sorbet à la fraise et aux myrtilles 9.90

Café/déca/thé/infusion gourmande 8.50
pana cotta, brownie, gaufre liégeoise, pain perdu, cake et une grappe de raisin

Champagne gourmand 15.00
pana cotta, brownie, gaufre liégeoise, pain perdu, cake et une grappe de raisin

Fromages

Fromage blanc 5.00
crème fraîche, coulis de framboise ou nature

Saint-Marcellin entier 7.50

Pour accompagner votre dessert

Cocktail madelaine 8.00

Coteaux du Layon 9.10

Selection de Porto 9.00

Coupe de champagne 12.00

La carte des digestifs

Desserts Alcoolisés

Baba au vieux Rhum 9.90

Soufflé glacé au Grand Marnier 12.00

Colonel 12.00

Sorbet citron de Sicile et Vodka

Cintra 14.00

Sorbet poire william's et eau de vie à la poire william's

Crèmes Glacées

1 boule 3.50

2 boules 6.00

3 boules 8.50

Les saveurs disponibles :

- Café pur Arabica
- Vanille Bourbon de Madagascar
- Chocolat noir Suisse

Sorbets

1 boule 3.50

2 boules 6.00

3 boules 8.50

Les saveurs disponibles :

- Poire William's
- Citron de Sicile
- Fraise Senga Sengana
- Myrtille sauvage