

# UPPER SIDE

eat, drink and share

## BURGERS

Tous nos burgers sont **servis avec des frites** fraîches maison découpées et cuites sur place.

<b>CHEESE BURGER</b>	11,50 €
Steak haché du boucher, cheddar, pickles, salade, tomate, oignons frits, sauce moutarde-miel	
<b>FRENCH BURGER</b>	12,50 €
Steak haché du boucher, Fourme d'Ambert AOP, pickles, salade, tomate, oignons frits, sauce baconnaise	
<b>NYPD BURGER</b>	12,50 €
Filet de poulet mariné au citron-curry, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, sauce curry-mangue	
<b>BACON BURGER</b>	12,50 €
Steak haché du boucher, cheddar, bacon fumé, pickles, salade, tomate, oignons frits, sauce BBQ	
<b>UPPER SIDE</b>	13,50 €
Steak haché du boucher, cheddar, cream-cheese, piment d'Espelette, salade, tomate, oignons rouges, sauce burger	
<b>L'OGRE</b>	14 €
Steak haché du boucher, bacon fumé, chorizo, cheddar, cream-cheese, salade, tomate, oignons frits, sauce poivre	
<b>VEGGIE BURGER</b> 	
Le burger de votre choix, on remplace la viande par une galette de légumes !	
<b>BURGER DU MOMENT</b>	
<b>STEAK OU GALETTE supplémentaire</b>	3 €

Viande bovine origine France.

 = végétarien

*Frites fraîches*

Petite 3,5 € - Grande 5 €

## BURGERS

## BIÈRES

Pressions	50cl Pichet		1 L	
	25cl	50cl		
<b>LICORNE AUTHENTIQUE</b> 4,8° - Blonde	3	5	5	10 €
<b>BLANCHE DE BRUXELLES</b> 4,5° - Blanche	3,5	6,5	5	12 €
<b>LICORNE SLASH IPA</b> 5,9° - IPA	3,8	7	6	13 €
<b>LICORNE SLASH RED</b> 8° - Rouge, cerise	3,8	7	6	13 €
<b>FLOREFFE TRIPLE</b> 7,5° - Blonde, Abbaye	3,8	7	6	13 €
<b>CHOUFFE</b> 8° - Blonde	3,8	7	6	13 €
<b>SURPRISE DU BARMAN</b> X° - A découvrir	3,8	7	6	13 €
<b>PICON BIÈRE</b> Amer incontournable dans le nord	3,8	7	6	-
<b>MONACO</b> Bière, grenadine, limonade	3,5	6,5	5	-
<b>PANACHE</b> Bière, limonade	3,5	6,5	5	-
<b>SUPPLEMENT SIROP</b>	0,5	1	-	-

Bouteilles	33cl
<b>CORONA</b> Pale Ale - 5,2°	4 €
<b>DESPERADOS</b> - 4,3°	4 €
<b>CIDRE</b> Magners Irish cider - 4,5°	4 €
<b>BIÈRE SANS ALCOOL</b> Special Effects Brooklyn	4 €

## BIÈRES

# PIZZAS

<b>MARGHERITA</b> ✓ Tomate, mozzarella, basilic, parmesan	10 €
<b>REGINA</b> Tomate, mozzarella, jambon rôti de porc, champignons frais	12 €
<b>CHORIZO</b> Tomate, mozzarella, chorizo, olives	12 €
<b>4 FROMAGES</b> ✓ Crème fraîche, mozzarella, Fourme d'Ambert AOP, reblochon de Savoie, parmesan	13 €
<b>CHEVRE MIEL</b> ✓ Crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel et noix	13 €
<b>GIULIETTA</b> Crème fraîche, jambon rôti de porc, artichauts marinés, parmesan, persil	13 €
<b>SICILIANA</b> ✓ Tomate, mozzarella, poivrons marinés aux herbes, oignons rouges, olives	13 €
<b>CAPRICCIOSA</b> Tomate, mozzarella, jambon rôti de porc, champignons frais, artichauts marinés	13 €
<b>TARTIFLETTE</b> Crème fraîche, mozzarella, reblochon de Savoie, lardons fumés, pommes de terre	14 €
<b>SAUMON</b> Crème fraîche, tomate, mozzarella, saumon fumé	14 €
<b>BUFALINA</b> ✓ Tomate, mozzarella, mozzarella di bufala Campana, tomates cerises, huile d'olive, roquette	14 €
<b>PARMA</b> Tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette, huile d'olive, copeaux de parmesan	14 €
<b>PIZZA DU MOMENT</b>	

## PIZZAS

# Vins

	Verre 12cl	Pot 46 cl
<b>rouge</b>		
<b>Côtes du Rhône AOP</b> 13,5°- Arnoux et fils Généreux et équilibré Belle note finale ronde légèrement épicée	3,5 €	10 €
<b>Crozes Hermitage AOP</b> 13,5°- Cave de Tain Gourmand et souple, arômes fruits rouges et légères notes de réglisse et épices.	4 €	12 €
<b>rosé</b>		
<b>Côtes de Provence AOP</b> 12,5° Bel équilibre, des notes de fruits rouges et noirs	4 €	12 €
<b>blanc</b>		
<b>Mâcon</b> 12°- Cave de Mancey Très expressif, notes primaires d'agrumes puis de fleurs blanches	4 €	12 €
<b>Viognier</b> 14° Parfumé, touche de musc, pain d'épices et tabac	3,5 €	10 €

# SPIRITUEUX

<b>Ricard 2cl</b>	3 €
<b>Tomate, mauresque 2cl</b>	3,5 €
<b>Absinthe 2cl</b>	4 €
<b>Martini 6cl</b> Rosso, Bianco	4 €
<b>Kir 12cl</b> cassis, pêche...	3,5 €
<b>Communard 12cl</b>	3,5 €
<b>Alcools classiques 4cl</b> Whisky, vodka, gin, tequila, rhum (avec soft +0.5€)	6 €
<b>Alcools premium 4cl</b> Whisky, vodka, gin, tequila, rhum, Chartreuse (avec soft +0.5€)	8 €
<b>Jager Bomb</b>	7 €

## VINS & SPIRITUEUX

# Salades

<b>Assiette CAPRESE</b> ✓ Tomate, mozzarella di bufala Campana, salade verte, basilic, huile d'olive, réduction de balsamique	9,95 €
<b>VERAZANO</b> ✓ Salade, poivrons marinés aux herbes, tomates cerises, mozzarella di bufala Campana, roquette, réduction de balsamique	11,95 €
<b>LYONNAISE</b> Salade, œuf poché, lardons croustillants, croûtons, tomates cerises, sauce moutarde à l'ancienne	12,50 €
<b>CAESAR</b> Salade, aiguillettes de poulet mariné au citron-curry, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, persil, sauce César	12,50 €
<b>LAPSKAUS</b> Salade, saumon fumé de Norvège, pommes de terre nouvelles sautées, toasts de fromage frais, aneth, sauce moutarde à l'ancienne	12,50 €
<b>LITTLE SAIGON</b> Salade, aiguillettes de poulet mariné au citron-curry, chou chinois, carottes, cacahuètes, menthe, persil, sauce teriyaki	12,50 €
<b>CHEVRE/JAMBON</b> Salade, roulés fromage de chèvre-serrano, tomates cerises, croûtons, sauce moutarde à l'ancienne	12,50 €

# BOISSONS FRAICHES

<b>Coca cola 33cl</b>	3,5 €
<b>Coca cola zero 33cl</b>	3,5 €
<b>Schweppes 25cl</b>	3,5 €
<b>Schweppes agrumes 25cl</b>	3,5 €
<b>Orangina 25cl</b>	3,5 €
<b>Fuze Tea 25cl</b>	3,5 €
<b>Ginger beer 20cl</b>	3,5 €
<b>Limonade 25cl</b>	2,5 €
<b>Jus de fruits 25cl</b> Abricot, Banane, Fraise, Orange, Ananas Pamplemousse, Pêche, Poire, Pomme, tomate	3,5 €
<b>Sirop à l'eau</b>	2,5 €
<b>Diabolo</b>	2,7 €
<b>Evian 33cl</b>	3 €
<b>Badoit 33cl</b>	3 €
<b>Supplément sirop 2cl</b>	0,5 €
<b>Jus d'orange pressé</b>	3,5 €

## Frappés

<b>Café frappé</b>	4 €
<b>Thé glacé</b>	4 €
<b>Chocolat frappé</b>	4 €

SALADES

BOISSONS FRAICHES

# VIENNOISERIES

# BOISSONS CHAUDES

Croissant	1,5 €
Pain au chocolat	1,5 €
Cookie	3 €
Muffin	3 €
Brownie	4 €

Café ristretto	1,5 €
Café expresso	1,5 €
Double expresso	2,5 €
Café long	2 €
Décaféiné	2 €
Américain	2 €
Noisette	2 €
Latte	3,5 €
Capuccino	3,5 €
Chocolat chaud	3 €
Chocolat viennois	3,5 €
Café viennois	3 €
Thé / Infusion	3 €

# DESSERTS

Crème brûlée	5 €
Tiramisu maison	5 €
Tarte du moment	à partir de 4 €
Café / Thé gourmand	7 / 8 €

- La liste des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition. N'hésitez pas à demander à notre équipe.
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
- Prix mentionnés nets en euros, taxes et service compris.
- Conception graphique lise.poncet01@gmail.com

**UPPER SIDE**  
eat, drink and share

2 Rue Professeur Rollet, 69008 LYON  
Réservation : 09 82 26 92 36

Suivez-nous  

#uppersidelyon

DESSERTS

BOISSONS CHAUDES