

# ENTRÉES

<b>Salade Lyonnaise</b> <i>Mesclun, roquette, tomate, croûtons, oeuf pôché et poitrine demi-sel grillée</i>	15,50€
<b>Salade Caesar</b> Cœur de Romaine, emincé de poulet rôti, copeaux de parmesan, tomate, sauce césar crêmeuse	14,50€
<b>Salade de Niçoise</b> Salade verte, haricots vert, anchois, olives noires, thon, tomates	14,50€
<b>Tomates mozzarella di Buffala</b> <i>Olives noires à la grecque, basilic frais, salade</i>	14,50€
<b>Assiette nordique</b> Saumon fûmé de Norvège, toasts, mousse d'aneth, frites maison	15,50€
<b>Foie gras maison</b> Toasts et chutney de saison	17,50€
<b>Croque monsieur jambon à la truffe</b> Mesclun, cantal	12,50€
<b>Burrata</b> Huile d'olive, basilic, tomates, poivrons confits, olives noires	14,50€
<b>Carpaccio de boeuf</b> Mesclun, copeaux de parmesan frites maison	16,50€
<b>Club sandwich</b> Salade, poulet, tomates, frites maison	12,50€

# PLATS

## VIANDES

<b>Magret de Canard grillé nature ou aux figues</b>	21,50€
<b>Entrecôte 300 gr</b> Mesclun, frites maison, sauce béarnaise	21,50€
<b>Foie de veau persillé</b>	19,50€
<b>Tartare de Bœuf classique ou César</b> (haché du boucher sélection Limousin) salade, frites maison	19,50€
<b>Souris d'agneau confite aux aromates</b>	19,50€
<b>Burger bacon</b> pain rustique, sauce premium, salade, tomate, oignons bacon, haché du boucher sélection Limousin, cheddar fondu frites maison	16,50€
<b>Burger au reblochon</b> pain rustique, sauce maison, salade, tomate, oignons rouges, haché du boucher sélection Limousin, tranches de reblochon fondu, frites maison	16,50€
<b>Burger au poulet</b> pain rustique, tomate, haché du boucher sélection Limousin, escalope de foie gras poêlé, frites maison	16,00€

## POISSONS

<b>Tartare de saumon frais</b> menthe, coriandre, mesclun et frites maison	19,50€
<b>Pavé de saumon rôti</b>	18,50€
<b>Assiette de la mer</b> Saumon, gambas, poisson du marché, légumes vapeur, émulsion légère	20,80€
<b>Pôelée de gambas au piment d'espelette</b>	20,50€
<b>Risotto de gambas et Saint jacques</b> à l'huile de truffe	21,00€

## PÂTES

<b>Ravioles de Royans «label rouge»</b> crème de cèpes	17,50€
<b>Linguine à l'arrabiata</b> Parmesan, Basilic	13,50€
<b>Lasagnes de boeuf maison</b> Salade	15,00€
<b>Linguines à la carbonara</b>	17,00€

## PÂTES

<b>Ravioles de Royans «label rouge»</b> crème de cèpes	17,50€
<b>Linguine à l'arrabiata</b> Parmesan, Basilic	13,50€
<b>Lasagnes de boeuf maison</b> Salade	15,00€
<b>Linguines à la carbonara</b>	17,00€

## FROMAGES

<b>Demi Saint Marcelin de la « Mère Richard »</b>	5,50€
<b>Saint Marcelin de la « Mère Richard »</b>	8,00€
<b>Fromage blanc</b> à la crème ou à la compotée de fruits rouges maison	6,00€
<b>Assiette de fromage</b>	8,50€
<b>Assiette de comté du Jura</b>	6,50€

## DESSERTS

<b>Fondant au chocolat boule de glace</b>	7,90€
<b>Vacherin maison</b> vanille-framboise	7,90€
<b>Dessert du jour</b>	6,00€
<b>Salade de fruits frais</b>	7,00€
<b>baba au rhum</b>	7,90€
<b>Café gourmand</b> <i>mini crème brûlée, fondant chocolat, pannacotta vanille framboise, sorbet, macaron</i>	10,50€
<b>Thé gourmand</b> <i>Macaron, salade fruit, mini fondant au chocolat sorbet, panacotta vanille fruit rouge, mini crème brûlée</i>	11,50€
<b>Glace ou sorbet deux parfums</b> <i>parfums au choix</i>	5,00€
<b>Coupe Mont Blanc</b> <i>crème de marron, crème glace, vanille, chantilly</i>	7,50€
<b>Crème brûlée à la vanille</b>	7,90€
<b>Tarte au citron meringuée</b>	7,90€

# La Cave de la Joconde

## Les champagnes

Moët & Chandon	95€
Mumm brut Cordon rouge	90€

## Les Rouges La vallée du Rhône

<i>Côtes du Rhône</i> Chapoutier «Belleruche» 2017	35€
---	-----

<i>Crozes Hermitage</i> Chapoutier «Les Meysonniers» 2017	43€
Combiér «Cuvée L» 2016	49€

<i>Saint Joseph</i> Chapoutier «Deschants» 2016	61€
Les Vins de Vienne 2016	64€

<i>Côte Rotie</i> Cuilleron «Terres Sombres» 2016	73€
Chapoutier «Les Bécasses» 2016	72€

## Bourgogne

Mercurey «Domaine de la Framboisière» Faiveley 2017	62€
--	-----

## Les Blancs

<i>Crozes-Hermitage</i> Chapoutier «Les Meysonniers» 2016	44€
<i>Côtes de Gascogne</i> Domaine de Joy «Saint André»	36€
<i>Côtes du Rhône</i> Crozes Hermitage «La petite Ruche» 2015	44€

<i>Bourgogne</i> Saint-Veran «La Bâtie en Refort» 2017	43€
Meursault 1er cru «Château de Blagny» Louis Latour 2015	65€

## Les Rosés

<i>Côtes de provence 2015</i> Cuvée du Golfe de Saint Tropez	32€
Ultimate Up	37€
Minuty «M»	39€

## Vins au verre (12cl)

<i>Rosés</i> Côtes de provence «Perle»	5,50€
Piscine Côtes de provence «Perle»	7€
Côtes de provence «M» Minuty	8€
<i>Rouges</i> Côtes du Rhône (Chapoutier)	4,50€
Saint-Joseph	6,30€
<i>Blancs</i> Mâcon	4,60€
Viognier	4,40€
Domaine de Joy «Saint André»	6,40€

## Vins au pot (46 cl)

Mâcon	16€
Viognier	15€
Côtes du Rhône	15€
Saint Joseph	18€
Côtes de provence	15€

## Apéritifs (4cl)

<b>Coupe champagne</b>	13€
<b>Pastis</b> <i>Supplément sirop</i>	4,40€ 0,40€
<b>Martini</b> <i>Rouge ou Blanc</i>	6,50€
<b>Porto</b> <i>Rouge ou Blanc</i>	5,50€
<b>Suze</b>	7€
<b>Spritz</b>	8,50€
<b>Campari</b>	7€
<b>Kir</b> <i>Crème mûre cassis framboise, pêches, Chataigne</i>	4,50€
<b>Communard</b>	4,50€
<b>Kir royal</b>	14€

## Cocktails

<b>Margarita</b> <i>Le jus de 2 citrons verts, 4cl de Téquila, sucre de canne, 1cl de cointreau et glace pilée</i>	12€
<b>Tequila Sunrise</b> <i>4cl de Téquila, jus d'orange, trait de grenadine et glace pilée</i>	12€
<b>Sex on the beach</b> <i>2cl de de Vodka, 2cl de Malibu, trait de crème de pêche, jus d'ananas, sirop sirop de fraise et glace pilée</i>	12€
<b>Mojito</b> <i>Un demi citron coupé en dés, feuilles de menthe fraîche, sirop de canne, limonade 5cl de Rhum blanc, le tout pilé et glace pilée</i>	12€
<b>Cocktail sans alcool</b> <i>Lemon, jus de fruit du moment, sirop de fraise glace pilée</i>	10,50€

## Digestifs (4cl)

<b>Whisky ballantines</b>	8,50€
<b>Jack Daniel's</b>	9,50€
<b>Single Jack Daniel's</b>	13€
<b>Aberlour</b>	13,50€
<b>Chivas 12 ans d'âge</b>	12€
<b>ABK6 cognac</b>	9€
<b>Cognac Hennessy</b>	9€
<b>Marc de bourgogne</b>	9€
<b>Calvados</b>	9€
<b>Armagnac</b>	9€
<b>Baileys</b>	9€
<b>Malibu</b>	9€
<b>Get 31</b>	8€
<b>Get 21</b>	8€
<b>Vodka Eristoff</b>	8,50€
<b>Limoncello</b>	8,50€

*Les accompagnements sont facturés d'un suppléments de 3,00€*

## Bières pression (25cl)

<b>Pelfort blonde demi</b>	3,70€
<b>Affligem blonde</b>	4,60€
<b>Bière blanche</b>	4,60€
<b>Bière Picon</b>	4,50€
<b>Monaco</b>	4,50€
<b>Panaché</b>	3,90€
<b>Desperado (33cl)</b>	7€

## Jus de fruits

Oranges pressées	5,50€
Citrons pressés	5,50€
Mixte fruits pressés	6,50€
<i>Orange, citron, Pamplemousse</i>	
Jus de fruit Pago (20cl)	4,60€

*au choix : Abricot, orange, ananas, fraise, mangue, poire, pomme, tomate, pamplemousse*

## Eaux Minérales

Evian 33 cl	4,00€
Badoit rouge 33 cl	4,00€
Evian, Vittel 100 cl	6,20€
Badoit, San Pellegrino 100 cl	6,20€

## Sodas

Orangina 25cl	4,60€
Maytea 30cl	4,60€
Schweppes 25cl :	4,60€
<i>Indian tonic, agrum, mojito</i>	
Oasis tropical 33cl	4,60€
Pulco citronnade	4,60€
Coca Cola 33cl (light, zéro) :	4,60€
Fanta 33cl :	4,60€
<i>orange, agrumes</i>	
Sprite	4,00€
Finley 25cl :	4,60€
<i>Mojito, tonic, Pamplemousse, orange sanguine</i>	
Fuzetea pêche 25cl	4,60€
<i>Pêche, menthe camomille</i>	
Limonade 25cl	4€
Bitter 10cl	5,20€
Sirop à l'eau	3,40€
Supp tranche de citron, sirop	0,40€

Carte bancaire à partir de 10€ - Chèques non-acceptés

Prix nets en euros service compris

## Boissons chaudes

Café expresso	1,70€
Décaféiné	1,80€
Petit Crème	2,50€
Noisette /décaféiné	2,20€
Café restaurant (midi et soir)	2,50€
Thé restaurant (midi et soir)	4,50€
Décaféiné restaurant (midi et soir)	2,50€
Double expresso	3,60€
Grand café crème	4,00€
Grand Chocolat	4,00€
Cappucino	5€
Chocolat ou café Viennois	5€
Lait chaud	3,00€
Thé menthe Fraîche	4,20€
Thés Dammann	4,00€
<i>au choix : Darjeeling, breakfast, vert à la menthe</i>	
<i>Ceylan, Earl grey, Fruits rouges, caramel, Jasmin, Bali, Oriental</i>	
Infusions Dammann	4,00€
<i>au choix : Verveine, Tisane du Berger, Verveine menthe,</i>	
Thé gourmand	11,50€
Café gourmand	10,50€
Irish coffee	8,80€
Grog au rhum	8,00€
Supp lait	0,50€

*Boissons chaudes : majoration de 0,50€ après 15h.  
Café à 2,50€ à partir de 17h et uniquement grand café à partir de 18h,  
Dimanche et jours fériés : à partir de 12h café à 2,50€*

## PETIT DEJEUNER CONTINENTAL

Service de 7h à 11h

Formule	9,80€
<i>Boissons chaudes, jus d'orange frais</i>	
<i>Pain beurre, confiture viennoiserie</i>	