



**MORGAN LAMBERT ET SON ÉQUIPE  
VOUS ACCUEILLEN T DU  
LUNDI AU VENDREDI  
NON STOP DE 4H À 14H**



**Le 5 à Sieste prenant à sa charge le coût de votre entrée, ne demandez qu'un seul badge par véhicule.  
Ne pas oublier de l'insérer dans les valeurs signalés sur les bornes de sortie.**

**Brasserie Le 5h à Sieste | 69 Rue Marcel Mérieux, 69960 Corbas | 04 72 28 03 08**

## LES FORMULES CLASSIQUES

Plat du jour	11 €
Entrée + Plat du Jour	15.5 €
Plat du jour + Dessert	15.5 €
Plat Typique du Jeudi	14.5 €
Plat Typique du Jeudi + Dessert	17.5 €

## LES MÂCHONS AU SAUT DU LIT DE 5H À 11H

**Mâchon complète** 18 €  
*(à partir de 4 personnes, prix par personne)*

**Au choix :**

Fricassée d'andouillette à la graine de moutarde	12 €
Assiette de saucisson chaud	10 €
Tablier de sapeur sauce tartare	10 €
Tête de veau	12 €
Tripes à la lyonnaise	12 €
Omelette lard et gruyère	10 €
Omelette nature	8.5 €
Oeuf au plat lard et gruyère	10 €
Oeuf au plat nature	8.5 €
Assiette de frites	3 €

## LE MENU DU JOUR

17.5 €

Entrée du jour  
ou  
Salade 5 à Sieste  
ou  
Salade Lyonnaise  
·  
Plat du jour  
ou  
Pièce du boucher  
·  
Dessert Maison

## LES SUGGESTIONS DU CHEF

Chaque jour, notre Chef vous propose sa suggestion de plats et de desserts, nos serveurs sont à votre disposition pour vous renseigner !

## LES ENTRÉES

<b>Duo de Paleta Ibérica &amp; Mortadelle truffée</b>	<b>20 €</b>
<b>Assiette de jambon de boeuf de Galice</b>	<b>20 €</b>
<b>Salade Lyonnaise</b> <i>(lardons, croûtons, oeuf poché)</i>	<b>14 €</b>
<b>Salade 5 à Sieste</b> <i>(oeuf, anchois, tomates, parmigiano)</i>	<b>13.5 €</b>
<b>Assiette d'os à moelle au gros sel de Guérande</b>	<b>12 €</b>
<b>Assiette de Charcuterie</b>	<b>13 €</b>
<b>Assiette de Paleta Ibérica</b>	<b>20 €</b>
<b>Chiffonnade de Mortadelle truffée</b>	<b>20 €</b>
<b>Salade Chèvre Chaud</b>	<b>13.5 €</b>
<b>Salade César</b>	<b>14 €</b>

## LES PLATS

<b>Pièce du boucher</b>	<b>14 €</b>
<b>Entrecôte de boeuf et son os à moelle</b> <i>(env. 400 gr)</i>	<b>26 €</b>
<b>Coeur de rumsteak d'Angus &amp; son os à moelle</b> <i>(env. 400 gr, cuit à l'unilatérale, beurre noisette)</i>	<b>26 €</b>
<b>Escalope Milanaise &amp; linguine à la tomate</b>	<b>18.5 €</b>
<b>Magret de Canard sauce au poivre</b>	<b>21 €</b>
<b>Tartare de boeuf haché au couteau</b>	<b>17 €</b>
<b>Tartare de boeuf César haché au couteau</b> <i>(poêlé)</i>	<b>17 €</b>
<b>Maxi Tartare de boeuf haché au couteau</b>	<b>21.5 €</b>
<b>Linguine aux truffes</b>	<b>20 €</b>
<i>Les accompagnements au choix : légumes du jour, gratin dauphinois ou frites</i>	
<i>En supplément : assiette de frites, assiette de légumes du jour</i>	<b>3 €</b>

## LES FROMAGES & DESSERTS MAISON

<b>Fromage Blanc « Faisselle »</b>	<b>4 €</b>
<b>Assortiment de fromages</b>	<b>6 €</b>
<b>Saint-Marcellin affiné</b>	<b>5 €</b>
<b>Mousse au Chocolat</b>	<b>6 €</b>
<b>Tiramisù</b>	<b>6 €</b>
<b>Baba au Rhum</b>	<b>6 €</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>6 €</b>
<b>Nougat Glacé</b>	<b>6 €</b>
<b>Dessert du jour</b>	<b>6 €</b>
<b>Moelleux au Chocolat</b>	<b>6 €</b>

## LES BOISSONS

Anisé	3 €
Suze, martini, porto	5 €
Kir (Cassis, Châtaigne, Pêche)	4.5 €
Whisky	6.5 €
Whisky Supérieur	8 €
Cocktail Spritz	7 €
Get 27, Get 31, Limoncello, Eau de vie	6 €
Chartreuse, Cognac, Armagnac, Verveine	7 €
Rhum superieur	8 €

## LES BIÈRES

Bière du moment	5 €
Bière pression 1664	2.8 €
Bière Grimbergen blonde	4 €
Bière kwak	5 €
Leffe ambrée	5 €

## LES CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte	60 €
Coupe de Champagne Nicolas Feuillatte	7 €

## LES SOFTDRINKS

Jus de fruits	3.5 €
<i>Abricot, ACE, Pomme, Ananas, Tomate</i>	
Coca-Cola	3.5 €
Orangina	3.5 €
Thé Glacé	3.5 €

## LES EAUX

Eau plate	4 €
Eau Gazeuse	4.5 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café	1.7 €
Grand Café	2.8 €
Thé & infusion	2.6 €

## LES VINS ROUGE

Côte Rôtie « Les Grandes Places », Stéphane Montez <i>Stéphane Montez, 2016</i>	140 €
Saint-Joseph « Anges », Louis Chèze <i>AOP, 2018</i>	65 €
Saint-Joseph « Les Serrines », Yves Cuilleron <i>AOP, 2019</i>	58 €
Saint-Joseph « Cuvée du Papy », Stéphane Montez <i>AOP, 2019</i>	46 €
Saint-Joseph « Les Larmes du Père », Anthony Paret <i>AOC, 2020</i>	38 €
Crozes Hermitage « Papillon », Gilles Robin <i>AOP, 2020</i>	38 €
Beaujolais, « Moulin à vent », Domaine Bertrand <i>AOP, 2018</i>	31 €
Beaujolais, « Fleurie », Domaine Bertrand <i>AOP, 2018</i>	28 €
Côte du Rhône, « Terre de Bussière », Domaine Janasse <i>IGP, 2017</i>	25 €
Syrahvissante, Louis Chèze <i>IGP, 2020</i>	21.5 €

## LES VINS BLANC

Saint-Jospeh « Ro-Rée », Louis Chèze <i>AOP, 2020</i>	49 €
Saint-Joseph, Stéphane Montez <i>AOC, 2020</i>	48 €
Chablis « L de Laroche », Domaine Laroche <i>AOP, 2020</i>	36 €
Viognier, Julien Pilon <i>AOP, 2019</i>	34 €
Viognier, Louis Chèze <i>IGP</i>	28 €
Marsanne, Louis Chèze <i>IGP, 2020</i>	26 €
Côte du Rhône, « Les enfants terribles » <i>AOP, 2018</i>	18.5 €

## LES VINS ROSÉ

Côtes de Provence « Saint-Sidoine »	20 €
Puech haut Argali <i>IGP, 2021</i>	26 €

## LES VERRES & POTS

	verres	pots
Saint-Joseph	6 €	22 €
Crozes-Hermitage	6 €	22 €
Côtes du Rhône Guigal	5 €	19 €
Chablis	5 €	-
Viognier	5 €	18 €
Mâcon	5 €	16 €
Côtes de Provence	4.5 €	15 €