

# FONDUE SAVOYARDE

## CHEESE FONDUE

Sauf VENDREDI SOIR et SAMEDI SOIR - Nightly, except FRIDAY and SATURDAY EVENINGS

De novembre à avril - From November to April

**Nature** (Plain)

**21,50 €**

**Lardons fumés** (With smoked lardons)

**23,50 €**

**Cèpes**

**24,50 €**

**Morilles**

**26,00 €**

Supplément salade verte (extra charge for green Salad)

**5,00 €**

Supplément charcuterie (extra charge for charcuterie)

**15,00 €**

-----

**Nos GRENOUILLES sont aussi à emporter**

*We also do takeaway frogs' legs!*

(à partir de 2 personnes - two people or more)

**Grenouilles persillées**

Frogs' legs in garlic and parsley sauce

**21,00 € la portion**

per portion

**Gratin dauphinois**

Gratin dauphinois

**6,00 € la portion**

per portion

Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons de passer commande au moins 24h à l'avance.

Nous restons à votre disposition pour vos repas professionnels, de famille ou de groupe.

To better serve you, we recommend placing your order at least 24 hours in advance.

Contact us for your business, family and group meals

-----

**TOUS LES VENDREDIS SOIR et SAMEDIS SOIR**

Every Friday and Saturday evening

**Grenouilles, Gratin Dauphinois et salade à volonté**

**29,50 €**

*All-You-Can-Eat Frogs' Legs, Gratin Dauphinois And Salad*

-----

**Le Chaudron – 6 rue du Port – 01600 TRÉVOUX**

**Horaires d'ouverture :**

- En saison (juin à septembre)  
midi et soir, 7/7
- Hors saison (octobre à mai)  
fermé le dimanche soir, mardi midi  
lundi toute la journée.

**Opening hours:**

- Peak season (
  - seven days a week for lunch and dinner
- Off season):
  - closed Sunday evenings, all day Monday,  
& Wednesday evenings.

**Pour toutes réservations :**  
**04 74 00 43 52**

**For reservations, call:**  
**04 74 00 43 52**



## Menu du jour

*Lunch of the day*

**21,00€**

Entrée du jour

*Starter of the day*

g g g

Plat du jour

*Dish of the day*

g g g

Fromage blanc ou dessert

*Cheese or dessert*

-----

## Formule

*Speedy lunch special*

**17,50€**

Entrée du jour

*Starter of the day*

g g g

Plat du jour

*Dish of the day*

ou

*or*

Plat du jour

*Dish of the day*

g g g

Fromage blanc ou dessert

*Cheese or dessert*

*uniquement servis en semaine à midi, sauf jours fériés. Only available during lunch from Monday to Friday, excluding bank holidays*

-----

## Une petite faim?

**For lighter appetites**

Plat du jour et café

*Dish of the day and coffee*

**15,50 €**

ou

*or*

Plat du jour

*Dish of the day alone*

**14,00 €**

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Nous sommes à votre disposition pour toute question

*All our menu items may contain allergens. For further information, please ask your server*

*Nous acceptons*

- les espèces
- la carte bancaire
- les chèques
- les chèques vacances
- les tickets restaurants, les chèques restaurant
- les chèques déjeuner, les chèques de table
- la carte Apetiz

*We accept*

- cash
- credit cards
- cheques drawn on French bank account

*Le Chaudron vous remercie de votre visite et vous souhaite un bon appétit !*

*Le Chaudron thanks you for your patronage. 'Bon appétit !'*



## Menu Terroir 28,50 €

### Salade italienne

*artichaut, tomates confites, oeuf dur, jambon cru, parmesan*

ou

### Salade de chèvre chaud

*tomates, champignons, noix, olives noirs*



Andouillette, sauce cidre et moutarde à l'ancienne

ou

Friture et gratin dauphinois



Fromage blanc, ou demi-Saint-Marcellin ou dessert<sup>(\*)</sup> au choix

### Italian salad

*artichoke, sun-dried tomatoes, hard-boiled egg, cured ham, parmesan*

or

### Warm goat cheese salad

*tomatoes, mushrooms, walnuts, black olives*

*Andouillette sausage with cider and whole-grain mustard sauce*

or

*Deep-fried tiny fish and gratin dauphinois*

*Half of a Saint-Marcellin cheese or fromage blanc or dessert\**

MMM

## Menu Chaudron 32,50 €

### Salade de ravioles poêlées

*Champignons, olive grecque, œuf dur, parmesan, ravioles, tomates*

ou

### Salade lyonnaise

*Salade verte, tomates, lardons, croûtons, œuf poché*



Médailon de dinde, sauce aux cèpes

ou

Filet de St Pierre au beurre blanc



Fromage blanc, ou demi-Saint-Marcellin ou dessert\* au choix

or

### Salade lyonnaise

*Green salad, tomatoes, lardons, croutons, poached egg*

*Turkey medallion with cep mushrooms sauce*

or

*Filet of john dory with white butter*

*Half of a Saint-Marcellin cheese or fromage blanc or dessert\**

(\*) : supplément de 1,50 € : pour le café gourmand et pour les coupes glacées alcoolisées

\*: extra charge of €1.50 : for café gourmand, and for ice cream sundae cocktails

## Menu du Port à 41 €

Foie gras maison, chutney de figues au  
poivre de Penja, toast

ou

Tartare de St-Jacques  
tomates confites, olives, tomates, salade



Entrecôte charolaise (300 g), sauce aux  
morilles

ou

Filet de St-Pierre, sauce champenoise



Saint-Marcellin entier ou fromage blanc ou  
dessert \* au choix

(\*) supplément de 1,50 € : pour le café gourmand,  
et pour les coupes glacée alcoolisées

Homemade foie gras, fig chutney with  
Penja pepper, toast

or

Lombard salad  
Ham, slow-roasted tomatoes, artichokes, olives,  
Parmesan, hard-boiled egg

Charolais rib steak (300 g), morel sauce

or

John Dory fillet, champagne sauce

Entire Saint-Marcellin cheese or  
fromage blanc or dessert\*

\*: extra charge of € 1.50: for café gourmand, and  
for Ice cream sundae cocktails



## Menu Marmiton 13,50 €

(moins de 10 ans children under 10)

Filet de Colin pané

ou

Steak haché, frites  
1 boule de glace au choix  
Sirop à l'eau

Creamed turkey fillet

or

Minced beef patty, chips  
One scoop of your choice of ice cream  
Syrup-flavoured water

# A La Carte

## Nos salades **Salads** moyenne - medium 14.00 € / grande - large 17,50 €

### **Salade végétane - Vegan salad**

Salade, artichaut, tomate confite, champignon, olive, crouton, noix

Green salad, artichokes, slow-roasted tomatoes, mushrooms, olives, croutons, walnuts

### **Salade lyonnaise - Salade lyonnaise**

Salade verte, tomates, lardons, croûtons, œuf poché

Green salad, tomatoes, lardons, croutons, poached egg

### **Salade italienne - Italian salad**

tomate confite, artichaut, olive, parmesan, oeuf dur, jambon cru

slow-roasted tomatoes, artichokes, olives, Parmesan, hard-boiled egg, bresaola,

### **Salade chèvre chaud - Warm goat's cheese salad**

olive, champignon, tomate, noix

olive, mushroom, tomato, walnut

### **Salade de ravioles**

Champignons, olives grecque, oeufs dur, parmesan, ravioles, tomates

## Nos entrées **Starters**

**Foie gras maison, chutney de figues au poivre de Penja, toast** accompagné d'1 verre de côte de Gascogne 20,00 €

Homemade foie gras, fig chutney with Penja pepper, toast

## Nos plats chauds **Main courses**

### **Andouillette, sauce cidre et moutarde à l'ancienne**

18,50 €

Andouillette sausage with cider and whole-grain mustard sauce

### **Médailon de dinde, sauce aux cèpes**

18,00 €

Turkey medallion with cep mushroom sauce

### **Filet de saint Pierre, sauce champenoise**

24,50 €

Filet of john dory with champenoise sauce

### **Burger maison, frites, salade** House burger, chips, salad

19,00 €

### **Burger végétarien, frites, salade** Veggie burger, chips, salad

19,00 €

### **Entrecôte (300 gr)**

26,00€

### **Supplément sauce au choix -**

2,00 €

Choice of sauce (extra charge)

cidre et moutarde à l'ancienne, cèpes, morilles

cider and whole-grain mustard, cep mushrooms, morilles

## Nos spécialités **Specialities**

### **Tartare de St-Jacques, tomates confites, olives, tomates, salade**

19,50 €

Scallop tartare, tomato confit, olive, tomato, salad

### **Double carpaccio de bœuf, tomate, mesclun, parmesan, citron, olive, frites**

21,00 €

Double beef carpaccio, tomatoes, mesclun, Parmesan, lemon, olives, chips

### **Tartare de bœuf, 180 gr**

Beef tartare (180 g)

19,90 €

### **Grenouilles, gratin dauphinois** Frogs' Legs, Gratin Dauphinois

28,50 €

### **Friture, salade verte**

Deep-fried tiny fish with a green salad

18,90 €

### **Friture, gratin dauphinois**

Deep-fried tiny fish with gratin dauphinois

19,20 €

### **Camembert rôti, frites, charcuteries, salade**

21,00€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Nous sommes à votre disposition pour toute question.  
All our menu items may contain allergens. For further information, please ask your server.

## Carte des Desserts

Coupe 1 boule 3,50 €      Coupe 2 boules 6,50 €      Coupe 3 boules 9,00 €      Supplément chantilly 1,50 €  
One scoop in a glass      Two scoops in a glass      Three scoops in a glass      Whipped cream

### Nos parfums de glace      Our flavours of ice cream

café – caramel beurre salé – chocolat noir – marron – menthe chocolat – noix de coco – vanille  
chestnut, coconut, coffee, dark chocolate, mint chocolate chip, salted caramel, vanilla

### Nos parfums de sorbets      Our flavours of sorbet

ananas – cassis – citron – fraise – framboise – mandarine – pêche – mangue – verveine  
blackcurrant, Chartreuse, lemon, mandarin, peach, pineapple, raspberry, strawberry

### Nos coupes glacées      Ice cream sundaes      9,90 €

- Café liégeois :** 1 boule de glace vanille, 2 boules de glace café, chantilly, sauce café  
1 scoop vanilla ice cream, 2 scoops coffee ice cream, whipped cream
- Chocolat liégeois :** 2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, coulis chocolat, chantilly  
2 scoops chocolate ice cream, 1 scoop vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
- Caramel liégeois :** 2 boules de glace caramel beurre salé, 1 boule de glace vanille, sauce caramel, chantilly  
2 scoops salted caramel ice cream, 1 scoop vanilla ice cream, caramel sauce, whipped cream
- Framboisine :** 2 boules sorbet framboise, 1 boule sorbet mangue, meringues, coulis de fruits rouges, chantilly  
2 scoops raspberry sorbet, 1 scoop mango sorbet, meringue, berry coulis, whipped cream
- Bounty :** 2 boules glace noix de coco, 1 boule glace chocolat, coulis de chocolat, chantilly, coco râpée  
2 scoops coconut ice cream, 1 scoop chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream, grated coconut
- Ardéchoise :** 2 boules de glace marron, 1 boule de glace vanille, crème de marron, chantilly  
2 scoops chestnut ice cream, 1 scoop vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream
- Coupe d'été :** 1 boule sorbet fraise, 1 boule sorbet pêche, 1 boule sorbet mandarine, coulis de fruits rouges, chantilly  
1 scoop strawberry sorbet, 1 scoop peach sorbet, 1 scoop mandarin sorbet, berry coulis, whipped cream
- Tutti frutti :** 1 boule de sorbet citron, 1 boule de sorbet ananas, 1 boule de sorbet mandarine, chantilly  
1 scoop lemon sorbet, 1 scoop pineapple sorbet, 1 scoop mandarin sorbet, whipped cream

### Nos coupes digestives      Ice cream sundae cocktails      11,50 €

- Vigneronne** 2 boules de glace cassis, marc de bourgogne  
Two scoops blackcurrant ice cream, Marc de Bourgogne
- Chaudron** 1 boule de sorbet mandarine, 1 boule de glace chocolat, Grand Marnier  
One scoop mandarin sorbet, one scoop chocolate ice cream, Grand Marnier
- Colonel** 2 boules de sorbet citron, vodka  
Two scoops lemon sorbet, vodka
- Verveine** 2 boules de glace verveine, alcool de verveine du Velay  
Two scoops lemon verbena ice cream, Verveine du Velay liqueur
- Pina colada** 1 boule de sorbet ananas, 1 boule de glace noix de coco, rhum  
One scoop pineapple sorbet, one scoop coconut ice cream, rum
- Menthe Get** 2 boules de glace Menthe-Chocolat, Get 27  
Two scoops mint chocolate chip, Get 27

### Nos desserts

|                                                             |                                              |        |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------|
| Crème brûlée à la cassonade                                 | Crème brûlée with demerara sugar             | 7,50 € |
| Île flottante                                               | Floating island                              | 7,50 € |
| Mousse au chocolat                                          | Chocolate mousse                             | 7,50 € |
| Tarte aux praline                                           | Pink praline tart                            | 7,50 € |
| Café gourmand                                               | Café gourmand (espresso with mini desserts)  | 9,90 € |
| Moelleux au chocolat, glace vanille                         | Molten chocolate cake with vanilla ice cream | 7,50 € |
| Fromage blanc à la crème fraîche ou coulis de fruits rouges |                                              | 4,90 € |
| Fromage blanc with crème fraîche or berry coulis            |                                              |        |
| Demi-Saint-Marcellin                                        | Saint-Marcellin cheese                       | 4,50 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Nous sommes à votre disposition pour toute question.  
All our menu items may contain allergens. For further information, please ask your server.

# Boissons / Beverages

## Apéritifs maison

Rosé griotte  
Rhum arrangé  
(Banane, figue ou gingembre)

## Cocktail

## Nos apéritifs

Ricard, Pastis  
Martini/Porto blanc ou rouge, Suze  
Kir cassis, pêche, mûre  
  
Communard  
Crémant de Bourgogne, Blanc de blanc

## House apéritifs

Rosé and Morello cherry  
Infused rum  
(banana, fig, or ginger)

Blue dream/nuage noir/spritz

8 cl 4,50 €  
4 cl 4,50 €  
10.50€

## Apéritifs

Ricard, Pastis  
Martini Bianco or Rosso, Ruby/White Port, Suze  
Kir (blackcurrant, peach, or blackberry liqueur topped with white wine)  
Communard (liqueur topped with red wine)

2 cl 3,80 €  
4 cl 4,50 €  
8 cl 3,90 €  
8 cl 3,90 €  
8 cl 7,90 €

## Nos bières pression

Meteor 25 cl 3,60 € Summer white  
50 cl 6,60 €

## Draught beers

25 cl 4,20 €  
50 cl 8,10 €

Picon bière 25 cl 4,60 €  
50 cl 8,10 €  
Supplément Sirop Syrup 0,50 €

## Nos bières en bouteille

Bière sans alcool  
Despérados (5,9 %)

## Bottled beers

Non-alcoholic beer  
Despérados (5.9%)

25 cl 3,90 €  
33 cl 5,90 €

## Nos jus de fruits et sodas

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Perrier  
Fuze Tea, Orangina, Schweppes (Indian tonic, agrumes [citrus])  
Jus de fruits, multifruit  
orange, ananas,  
tomate, pomme,  
Diabolo

## Fruit juice and soda

33 cl 3,80 €  
25 cl 3,80 €  
25 cl 3,80 €  
25 cl 3,90 €

## Nos eaux minérales

San Pellegrino 1 l 5,00 €  
50 cl 3,00 €

## Mineral water

Badoit 1 l 5,00 € Évian 1 l 5,00 €  
50 cl 3,00 € 50 cl 3,00 €

## Nos cafés et infusions

Café / Déca Costadoro  
Thé, infusions

## Coffee, tea and herbal tea

Coffee, Decaf 8 cl 2,40 €  
Tea 12 cl 3,70 €

## Nos digestifs

Alcool de poire, Marc de Bourgogne, Calvados, Armagnac, Chartreuse, Cognac, Verveine, Get 27, Get 31, Malibu, Jack Daniels, Glenfiddich, J&B, Clan Campbell, Gin, Bailey's, vodka, Rhum Diplomatico, Rhum Don Papa, rhum blanc

## Digestifs

Pear brandy, Marc de Bourgogne, Calvados, Armagnac, Chartreuse, Cognac, Verveine, Get 27, Get 31, Malibu, Jack Daniel's, Glenfiddich, J&B, Clan Campbell, Gin, Bailey's, vodka, Diplomatico rum, Don Papa rum, light rum 4 cl 7.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly.

# Nos vins / Wine list

PRIX TTC  
PRICE INC.  
VAT

## Maconnais (blanc) / Mâconnais région (white)

AOP Viré-Clessé « Cave de Viré »

AOP Macon village « Château Nancelle »

AOP St Vérand

Loire / (blanc) Loire Valley

IGP Sauvignon Le Petit Mont

75 cl

33,00 €

26,00 €

30,00 €

27,00 €

## Vallée du Rhône / Rhône Valley

ROUGE / RED

AOP Côtes du Rhône « Garrigues Bio »

AOP Rasteau « La Pinède »

AOP Saint Joseph « Domaine de la Favière »

29,00 €

30,50 €

37,00 €

BLANC / WHITE

IGP Viognier « Les caprices d'Ignières »

IGP Côtes de Gascogne « Villa-Dria » moelleux

AOP Riesling « Gustave Lorentz »

28,00 €

29,00 €

30,00 €

6 € le verre

## Beaujolais – Bourgogne / Beaujolais - Burgundy

AOP Morgon « Côtes de Py »

IGP Ardèche Syrah « château les Amoureuses »

AOP Mercurey « Château Philippe Le Hardi »

30,00 €

27,00 €

39,00 €

## Bordelais / Bordeaux

AOP Haut Médoc « Château Tours St Joseph »

29,00 €

## Les Rosés / Rosés

IGP D'Oc « Moment de Plaisir »

AOP côte de Provence « Bailli de Provence »

25,00 €

16,00 €

29,00 €

## Champagne et mousseux / Champagne and sparkling wine

Champagne Paul Romain

Champagne Tsarine

Vin mousseux Prosecco d'Italie brut

56,00 €

75,00 €

29,00 €

## Vins au pichet / Wines by the pitcher

AOP Rouge (Côtes du Rhône)

IGP Blanc (Chardonnay)

IGP Rosé (Cinsault)

Verre 12cl/  
glass

1/4 l

50 cl

1 l

5,50 €

10,50 €

13,50 €

22,50 €

5,50 €

10,50 €

13,50 €

22,50 €

5,50 €

10,50 €

13,50 €

22,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly