



Nos Boissons

Cocktails

| | |
|--|------|
| Mojito – Citron vert, menthe fraîche, Rhum, Perrier 33cl | 9.50 |
| Piña Colada – Jus d'ananas, Crème de coco, Rhum 33cl | 9.50 |
| Spritz – Apérol, Prosecco, Perrier 33cl | 9.50 |
| Sex on the Beach – Jus Cranberry & Ananas, Vodka, Crème de pêche 33cl | 9.50 |
| Gin Fizz – Gin, Citron, Sucre de canne, Perrier 25cl | 9.50 |
| Virgin Mojito – Citron vert, Menthe fraîche, Perrier 33cl | 7.50 |
| Virgin colada – Jus d'ananas, Crème de coco 33cl | 7.50 |

Alcools

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Kir Blanc 12cl | 4.50 |
| Kir Crémant de Bourgogne 12cl | 6.00 |
| Martini Bianco, Rosso 8cl | 5.00 |
| Ricard, Pastis 4cl | 4.50 |
| Whisky, Gin, Vodka, Rhum 4cl | 7.50 |
| Supplément Soda 15cl | 2.50 |
| Digestifs et Grande Réserve 4cl | 8.00 à 14.00 |

Bières

| <u>En pression</u> | <u>12.5cl</u> | <u>25cl</u> | <u>50cl</u> |
|--------------------|---------------|-------------|-------------|
| Peroni | 2.50 | 4.00 | 8.00 |
| Stephanus | 3.50 | 4.90 | 9.50 |
| Monaco / Panaché | 2.90 | 4.50 | 8.50 |
| 1664 Blanche | 2,50 | 4.00 | 8.00 |

Vins

| <u>Au pichet</u> (cubi) | <u>Verre*</u> | <u>25cl</u> | <u>50cl</u> |
|-------------------------|---------------|-------------|-------------|
| Côte du Rhône Rouge | 4.50 | 7.00 | 14.00 |
| Chardonnay Blanc | 4.50 | 7.00 | 14.00 |
| Viognier | 5.50 | 9.00 | 18.00 |
| Côte de Provence Rosé | 4.50 | 7.00 | 14.00 |

Rouge

| | <u>Verre*</u> | <u>Bout.</u> |
|-----------------------------------|---------------|--------------|
| Beaujolais Morgon Ou St Amour AOC | 6.00 | 32.00 |
| Côte du Rhône chapoutier AOP | 5.50 | 29.00 |
| Croze Hermitage Martinel AOP | 6.50 | 38.00 |
| Pinot Noir complice loire VDF | 5.50 | 29.00 |

Blanc

| | <u>Verre*</u> | <u>Bout.</u> |
|---------------------------|---------------|--------------|
| Moelleux Lune De Miel VDF | 5,50 | 29.00 |
| Maconnais AOP | 5,50 | 29.00 |
| Bourgogne Blanc AOP | 5.50 | 29.00 |

Rosé

| | <u>Verre*</u> | <u>Bout.</u> |
|--------------------------|---------------|--------------|
| Pays du Var Estandon IGP | 5.00 | 29.00 |

*Verre 12.5cl

Boissons fraîches

| | |
|---|------|
| Coca Cola / Cola Zéro 33cl | 4.20 |
| Ice Tea Pêche 33cl | 3.70 |
| Limonade 33cl | 2.80 |
| Diabolo 33cl | 3.20 |
| Orangina 25cl | 4.20 |
| Schweppes Indian Tonic 25cl | 4.20 |
| Schweppes Agrumes 25cl | 4.20 |
| Jus et nectars de fruits 25cl | 3.90 |
| <i>Ananas, Pomme, Abricot, Orange, Fraise, ACE, Poire, Tomato</i> | |

Eaux minérales

| | |
|------------------------------|-------|
| Perrier 33 cl | 4.20 |
| Vittel 25 cl | 2.20 |
| Supplément tranche de citron | +0.20 |
| Supplément sirop | +0.50 |
| San Pellegrino ½L | 3.90 |
| San Pellegrino 1L | 5.90 |
| Vittel ½L | 3.90 |
| Vittel 1L | 5.90 |

Boissons chaudes

| | |
|-----------------|------|
| Café expresso | 2.00 |
| Double expresso | 3.50 |
| Grand crème | 3.80 |
| Cappuccino | 2.80 |
| Chocolat chaud | 3.50 |
| Thé, infusion | 3.00 |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération,
Prix Net en euro service compris*

Nos Entrées

| | |
|--|--------------|
| Carpaccio de Saumon en Gravlax – Assiette de Saumon Gravlax aux Agrumes Aneth Huile D'olive | 12.90 |
| Petit Carpaccio de bœuf – Viande de Bœuf d'ail Pesto Copeaux Grana Padano | 13.50 |
| Planche Charcutières – Charcuterie et Pâté Croustille selon Arrivage Beurre Cornichon (à Partager) | 15.50 |
| Stacchiarella Basilic – Cœur De Mozzarella Burrata Crémeux Sauce Pesto de Basilic maison | 13.90 |
| Duo De Terrine Et Pathé Croûte Richelieu – Terrine du Moment et paté Croustille Richelieu aux Pistaches | 10.90 |
| Œufs Mimosa Sur Poireau Vinaigrette – Terrine du Moment et paté Croustille Richelieu aux Pistaches | 9.90 |

Nos Assiettes Salades

| | |
|---|--------------|
| Salade César – Poulet croustillant, Croûtons, Œuf dur, Copeaux de fromage, Sauce Maison, Salade, Tomates, Concombres, Oignons | 16.90 |
| Salade Océane – Cabillaud pané, Grana Padano, Croûtons, Œuf dur, Sauce Maison, Salade, Tomates, Concombres, Oignons | 16.90 |
| Salade Lyonnaise – Salade Tomate Croustilles Lardons Œuf Poché | 17.90 |
| Grand Carpaccio De Saumon Straciatella – Grand Carpaccio de Saumon Avec Sa Mozzarella Straciatella Accompagné De Frites Salade | 20.90 |
| Grand Carpaccio de Bavette de Bœuf Pesto Vert – Grand Carpaccio D'ail Pesto Copeaux De Parmesan Accompagné De Frites Salade | 21.90 |

Nos Moules Frites

| | |
|--|--------------|
| Marinières – Moules, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc | 16.90 |
| Fourme D'Ambert – Moules à la Crème à la Fourme D'Ambert, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc | 17.90 |
| Poulette – Moules à la Crème, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc | 17.50 |
| Andalouse – Moules à la Crème de Chorizo, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc | 18.50 |

Nos viandes

| | |
|--|--------------|
| Bavette Grillée Sauce Tartare Maison – environ 250g de Viande de Bavette D'ail Sauce Tartare Frites Salade | 19.90 |
| Burger de la Ferme – Steak haché 150g, Lard, Cheddar, Tomate, Oignons, Frites Salade | 18.90 |
| Giant Burger de la Ferme – Tout est doublé Steak haché le Cheddar, le Lard, Tomate, Oignon, Frites Salade | 24.50 |
| La Pièce Du Boucher à La Fourme D'Ambert – Selon Arrivage et grillée à la plancha env. 300g, Frites Salade Sauce à la Fourme D'Ambert | 23.90 |
| Tartare de Bœuf Tradition – Hachée maison, Préparée Par Nos Soins, env. 200g, Frites Salade | 19.90 |

Nos Poissons

| | |
|--|--------------|
| Wok de Saumon Au Sésames – Pavé de Saumon, Asperges, sur Riz et Légumes sautés, Sauce Soja | 19.50 |
| La Criée Du Moment – Selon Arrivage, Sauce Aioli Maison Frites & Salade | 20.90 |
| Tagliatelles Chorizo Gambas – Tagliatelles Fraiches Gambas Sauce Crème de Chorizo Maison | 19.90 |
| Tartare de Saumon – Saumon Mariné Maison, Aneth, Echalote, Sauce Tartare, Frites Salade Verte | 20.50 |

Nos Ravioles

| | |
|--|--------------|
| Ravioles à La Fourme D'Ambert Speck – Ravioles iséroises, Sauce Fourme D'Ambert, Noix, Jambon Cru, Gratinées au four, Salade | 20.90 |
| Ravioles aux Chorizo Asperges Ecrevisses – Ravioles iséroises, Crème de Chorizo, Ecrevisses, Pointes D'asperges, Herbes fraîches, Gratinées au four, Salade | 21.90 |
| Ravioliflette – Ravioles iséroises, Crème ,Lard, Oignon, Vin Blanc, Reblochon Herbes fraîches, Gratinées au four, Salade | 20.50 |
| Ravioles Aux Champignons Des Bois – Ravioles iséroises, Crème De Champignons Des Bois (selon arrivages) | 19.90 |

Nos Fromages

| | |
|--|-------------|
| Faisselle à la crème – Nature, Sucre ou Coulis de fruits rouges | 6.00 |
| Assiette de Fromages – Trio de Fromages Selon Arrivage | 6.50 |
| Saint-Marcellin entier – Saint Marcellin selon arrivage servi sur lit de salade | 6.90 |

Nos Desserts

| | |
|---|-------------|
| Tarte Tatin – Tarte Tatin Maison Chantilly Caramel Beurre Salé | 8.50 |
| Crème brulée Vanillée – Crème Brulée Maison Vanillée | 7.00 |
| Crumble Aux Fruits Rouges – Servi avec chantilly Ou Boule de Glace | 7.50 |
| Profiteroles Amandes Chocolat – Servi avec chantilly chocolat chaud amandes grillées | 7.00 |
| Fondant au Chocolat – Coulis de Chocolat Chantilly | 7.00 |
| Café gourmand – Avec son trio de petits desserts (Supp Thé 1.00) | 8.90 |
| Dessert du Jour – Selon Arrivage | 6.50 |

Nos glaces

| | | | |
|--|-------------|--------------------------|---------------|
| Crèmes glacées – Chocolat, Vanille, Pistache, Rhum-Raisin, Café, Caramel, Coco, Menthe-Chocolat | | | |
| Sorbets – Citron, Cassis, Fraise, Mangue | | | |
| Coupe 2 boules | 7.00 | Supplément Alcool | + 5.00 |
| Suppléments – Chantilly, Caramel, Sauce chocolat, Coulis de fruits rouges, Sauce café | | | + 1.50 |

Menu de la Ferme

22.90

Du lundi au Vendredi Menu et Formules

Plat du jour 14.90

Formule Entrée / Plat Ou Plat Dessert 19.90

Plat Seul 17.90

Jusqu'à Epuisement
Sauf Week end et Jours Fériés

Entrées

Œufs Mimosa

Pâté Croûte Richelieu à La Pistache

Gravlax de Saumon Mariné aux Agrumes

Plats

Brochette De Bœuf Ou Poulet Selon Arrivage

environ 180g de Viande Sauce Tartare Maison Frites Salade

Fich and Chips Sauce Aïoli

Cabillaud en Beignet Sauce Aïoli Maison Frites Salade

Tagliatelles Fourme D'Ambert Parme Noix

Tagliatelles Fraiches, Crème Fourme D'Ambert, Chiffonnade de Parme Noix

Plat du Jour

Selon Arrivage Jusqu'à épuisement

Desserts

Fondant Au Chocolat – Servi avec chantilly Coulis de Chocolat

Dessert du Jour – Selon arrivage

Crème Brulée Vanillée

Fromage Blanc – Nature Crème Ou Coulis De Fruits Rouges

Assiette de Fromages – Trois Fromages Selon Arrivage

Menu Du Petit Fermier 12.50

Menu Enfant – Servi au choix nuggets frites ,hamburger frites, Fish and Chips frites

Avec 1 sirop à l'eau et 1 boule de glace au choix

Net en euro service compris