

De Chaudron



Restaurant

Since 1988

Cuisine de saison & Produits du terroir

Spécialité de grenouilles
Linguines flambées à la meule

Cocktails

Boissons

Classiques

Apérol spritz	10,50€
Saint- Germain spritz	11,50€
Pina colada	10,00€
Mojito (classique ou fraise)	10,50€
<i>Classic or strawberry</i>	
Gin tonic	11,50€
Gin fizz	11,50€
Dark and stormy	11,50€
Moscow mule	11,50€
London mule	11,50€

Apéritif Chaudron	10,50€
Rosé griotte	4,50€
<i>rosé and Morello cherry</i>	
Ricard, pastis (2cl)	3,80€
Martini blanc/rouge (5cl)	4,50€
<i>Martini bianco or rosso</i>	
Porto rouge/blanc (6cl)	4,50€
<i>Ruby or white port</i>	
Suze (5cl)	4,50€
Kir cassis, pêche ou mûre (8cl)	3,90€
<i>Kir: blackcurrant, peach or blackberry liqueur topped with white wine</i>	
Communard (8cl)	3,90€
<i>Communard : liqueur topped with red wine</i>	
Jack Daniels (4cl)	8,00€
Glenfiddich (4cl)	8,50€
J&B (4cl)	5,50€
Clan Campbell (4cl)	7,00€

Bières

Chouffe - le demi (25cl)	5,90€
IPA pintagram - le demi (25cl)	5,90€
Burgerbrau - le demi (25cl)	3,60€
Comète rousse - le demi (25cl)	5,90€
Picon bière - le demi (25cl)	4,60€
Bière sans alcool - bouteille (25cl)	3,90€
<i>Alcohol-free beer</i>	
Supplément sirop - syrup	0,50€

Chouffe - la pinte (50cl)	8,10€
IPA pintagram - la pinte (50cl)	8,10€
Burgerbrau - la pinte (50cl)	6,60€
Comète rousse - la pinte (50cl)	8,10€
Picon bière - la pinte (50cl)	8,10€
Monaco (25cl)	3,90€
Desperados - bouteille (33cl)	5,90€
Bière mystère (25cl)	3,90€

Soda

Coca-Cola, Zero ou Cherry (33cl)	3,80€
Fanta orange (33cl)	3,80€
Sprite (33cl)	3,80€
Perrier (33cl)	3,80€
Fuzetea (25cl)	3,80€
Orangina (25cl)	3,80€
Schweppes Tonic ou Agrum' (25cl)	3,80€
Tropico (25cl)	3,80€
Diabolo (25cl)	3,80€
Sirop à l'eau	2,50€

Jus de fruits

Jus multifruits (25cl)	3,80€
Jus d'orange (25cl)	3,80€
<i>Orange juice</i>	
Jus d'ananas (25cl)	3,80€
<i>Pineapple juice</i>	
Jus de tomate (25cl)	3,80€
<i>Tomato juice</i>	
Jus de pomme (25cl)	3,80€
<i>Apple juice</i>	
Jus de fraise (25cl)	3,80€
<i>Strawberry juice</i>	

Eaux minérales

San Pellegrino (1L)	5,00€
Badoit (1L)	5,00€
Evian (1L)	5,00€

San Pellegrino (50cl)	3,00€
Badoit (50cl)	3,00€
Evian (50cl)	3,00€

Alcools et digestifs

Rhum arrangé maison - figue ou gingembre (4cl)	5,50€
<i>Infused rum - fig or ginger</i>	
Diplomatico (4cl)	7,00€
Don Papa (4cl)	8,00€
Rhum blanc (4cl)	6,50€
<i>Light rum</i>	
Grappa (4cl)	7,50€
Calvados (4cl)	7,00€
Armagnac (4cl)	8,00€
Alcool de poire (4cl)	8,00€
<i>Pear brandy</i>	
Marc de Bourgogne (4cl)	7,50€
Chartreuse (4cl)	9,50€
Cognac (4cl)	8,00€
Verveine (4cl)	8,00€
Get 27/31 (4cl)	6,00€
Malibu (4cl)	5,50€
Gin (4cl)	6,00€
Bailey's (4cl)	6,50€

Notre selection

L'abricot - Jean-Marc Roulot (4cl)	15,00€
Limoncello (4cl)	7,50€
Bumbu (4cl)	10,00€
Bumbu XO (4cl)	14,00€
Crème de Bumbu (4cl)	9,00€
Liqueur de menthe poivrée by Jacoulot (4cl)	8,50€

Cafés, thé, infusion

Café <i>expresso</i>	2,20€	Chocolat chaud <i>hot chocolate</i>	3,40€
Déca <i>décafeinated</i>	2,60€	Thé <i>tea</i>	3,70€
Cappuccino	3,90€	Infusion <i>herbal tea</i>	3,70€

Nos spécialités

our specialities

Grenouilles persillées, gratin dauphinois et salade <i>Frog's legs with garlic and parsley, gratin dauphinois and salad</i>	31,50€
Fritures, gratin dauphinois et salade <i>Deep-fined tiny fish, gratin dauphinois and salad</i>	19,50€
Linguines flambées à la meule de parmesan, truffe râpée (min 2 pers) <i>Linguine flambéed with grappa, cooked in a parmesan wheel and served with slice of truffe (minimum 2 people)</i>	29€/pers

À partager to share

Planche de charcuteries - selon arrivages <i>Charcuterie board</i>	15,90€
Pizza trio estival - mozzarella, tomates, jambon cru ajoutés après cuisson <i>mozzarella, tomatoes, smoked ham added after cooking</i>	15,90€
Angelloti de pizza sauce maison <i>pizza's angelloti and homemade sauce</i>	14,50€
Assortiment de tapenades - selon arrivages <i>Assortment of tapenades</i>	16,50€
Mix tapas (mozzarella sticks, jalapanos, oignons rings) ou assiette calamar <i>Mix tapas (mozzarella sticks, jalapanos, oignons rings) or portion of fried calamari</i>	15,50€

Entrées starters

Tomates, mozzarella stracciatella et basilic <i>Tomatoes and mozzarella stracciatella and basil</i>	14,50€
Gaspacho maison <i>Homemade gazpacho</i>	10,50€
Tartare de saumon et Saint-Jacques <i>Scallop and salmon tartare</i>	11,00€
Foie gras maison et sa glace vin blanc <i>Homemade foie gras with white wine ice cream</i>	19,90€

Grenouilles, gratin dauphinois et salade à volonté

All-you-can-eat frogs' legs, gratin Dauphinois and salad

Vendredi soir, samedi soir & dimanche midi

Friday and Saturday evening, sunday noon

30,90€

Plats entrees

Andouillette sauce cidre et moutarde à l'ancienne	18,90€
<i>Andouillette sausage with cider and whole-grain mustard sauce</i>	
Entrecôte charolaise (300g) sauce au choix	32,00€
saucés : cidre et moutarde à l'ancienne, cèpes ou morilles <i>Charolais rib steak (300g) sauce of choice (cider and whole-grain mustard, cep mushroom or morel sauce)</i>	
Camembert roti, charcuterie et salade	21,20€
<i>Roasted camembert, charcuterie, salad</i>	
Filet de Saint Pierre, sauce beurre	24,50€
<i>John Dory fillet, butter cream</i>	
Tartare de saumon et Saint-Jacques	19,60€
<i>Scallop and salmon tartare</i>	
Tartare de boeuf (180g)	19,90€
<i>Beef tartare</i>	
Carpaccio de boeuf	20,90€
<i>Beef carpaccio</i>	
Burger steak façon bouchère et sauce maison	19,50€
<i>Homemade hamburger, homemade sauce</i>	
Burger végété, steak végétal et sauce maison	19,50€
<i>Veggie burger, homemade sauce</i>	
Médailon de dinde sauce au cèpes	18,50€
<i>Turkey medallion with cep mushroom sauce</i>	

Salades salads

Salade chaudron	15,90€
salade, tomates, chèvre, oignons crispy, jambon cru, pesto <i>Salad, tomatoes, goat cheese, crispy onion, smoked ham, pesto</i>	
Salade César	16,90€
salade, tomates, croutons, poulet, parmesan <i>salad, tomatoes, croutons, chicken, parmesan</i>	
Salade lyonnaise	14,90€
salade, lardons, tomates, croutons, oeufs pochés <i>Salad, bacon, tomatoes, croutons, poached egg</i>	
Salade chèvre chaud	16,50€
salade, toasts de chèvre, miel, olives, champignons, tomates, noix <i>Salad, warm goat cheese toasts topped with honey, olives, mushrooms, tomatoes, walnuts</i>	
Salade noix roquefort	15,90€
salade, tomates, poires fraîches, roquefort, noix <i>Salad, tomatoes, fresh pears, Roquefort, nut</i>	
Salade de Gabin	15,50€
salade, tomates, graines de courge, oignons crispy, pignons, champignons, sésames <i>salad, tomatoes, pumpkin seeds, crispy onions, pine nuts, mushrooms, sesame seeds</i>	
Salade italienne	15,90€
salade, tomates confites, artichauts, olives, parmesan, oeuf dur, jambon cru <i>salad, slow-roasted tomatoes, artichokes, olives, parmesan, hard-boiled eggs, smoked ham</i>	

Menu Terroir

32€

Salade italienne - Italian salad / Salade de chèvre chaud - salad with warm goat's cheese toasts



Andouillette sauce cidre et moutarde à l'ancienne / fritures, gratin dauphinois
Andouillette sausage with cider and whole-grain mustard sauce / fried small fishes and gratin dauphinois



île flottante* - île flottante* / Demi Saint-Marcellin* - a half of saint-Marcellin cheese*

*dessert à la carte (hors glaces) : supplément 3€
*other dessert of your choice (out ice cream) : supplement 3€

Menu Signature

34€

Salade Chaudron - Chaudron salad / Salade lyonnaise - lyonnaise salad



Grenouilles, gratin dauphinois / Entrecôte, frites
Frog legs fried with garlic and parsley and gratin dauphinois / charolais rib steak with french fries



Pain perdu* - pain perdu* / Crème brûlée* - crème brûlée with brown sugar*

*dessert à la carte (hors glaces) : supplément 3€
*other dessert of your choice (out ice cream) : supplement 3€

Menu Marmiton



Kid's menu

14€

Filet de colin pané - frites / steak - frites /
pâtes bolognaise / pizza margherita 20cm*

Breaded hake fillet and French fries / chopped steak and french fries /
bolognese pasta / margherita pizza 20cm*



Une boule de glace
au choix

Ice cream (one scoop, flavour of your choice)

+ un sirop au choix

+ water syrup, your choice of flavor

*ingrédients supplémentaires sur la pizza +1€
*pizza's extra ingredient +1€

Pizzas

La quatre fromages 16,90€

Base tomate, fior di latte, roquefort, chèvre, parmesan
Tomato base, fior di latte, Roquefort, goat cheese, parmesan

La reine 15,90€

Base tomate, fior di latte, champignons, jambon
Tomato base, fior di latte, mushrooms, ham

La margherita 14,90€

Base tomate, fior di latte, origan
Tomato base, fior di latte, oregano

La calzone 15,30€

Base tomate, fior di latte, champignons, jambon, oeuf
Tomato base, fior di latte, mushrooms, ham, egg

La chèvre miel 15,90€

Base crème, fior di latte, chèvre, miel après cuisson
Cream base, fior di latte, goat cheese, honey added after cooking

La truffe 18,90€

Base tomate, fior di latte, jambon, truffe blanche râpée, huile de truffes
Tomato base, fior di latte, ham, grated white truffe, truffe oil

Desserts

Tarte aux pralines <i>Pink pralin tart</i>	8,50€
Pain perdu <i>Pain perdu</i>	7,50€
Mousse au chocolat <i>chocolate mousse</i>	8,50€
Ile flottante <i>ile flottante</i>	7,50€
Crème brûlée <i>crème brûlée</i>	7,50€
Moelleux au chocolat <i>chocolate lava cake</i>	7,50€
Assiette de fromages <i>assortment of cheeses</i>	8,50€
Fromage blanc à la crème fraîche ou coulis de fruits rouges <i>faisselle (French cottage cheese) with sour cream or red fruit coulis</i>	5,50€

Café gourmand - selon arrivages

Gourmet coffee, espresso with mini desserts

10,90€

Glaces ice cream

1 boule <i>1 scoop</i>	3,50€	2 boules <i>2 scoops</i>	6,50€	3 boules <i>3 scoops</i>	9,00€
Café / Chocolat / Caramel liégeois <i>coffee / chocolate / caramel liégeois</i>					9,50€
Framboisine 2 boules framboise, 1 boule mangue, meringues, coulis de fruits rouges, chantilly <i>2 scoops raspberry sorbet, 1 scoop mango, meringues, whipped cream, red berries coulis</i>					9,50€
Ardéchoise 2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly <i>2 scoops chestnuts ice cream, 1 scoop vanilla ice cream, chestnuts cream, whipped cream</i>					9,50€
Verveine 2 boules de sorbet verveine, verveine du valley liqueur <i>2 scoops verbena sorbet, verveine du Valley liqueur</i>					11,50€
Menthe get 2 boules menthe chocolat, get 27 <i>2 scoops mint chocolate chips, get 27</i>					11,50€
Colonel 2 boules de sorbet citron, vodka <i>2 scoops lemon sorbet, vodka</i>					11,50€

Nos parfums de glace : café, caramel au beurre salé, chocolat noir, marron, menthe chocolat, noix de coco, vanille.

Nos parfums de sorbet : ananas, cassis, citron, fraise, framboise, mandarine, pêche, mangue, verveine.

Our flavours of ice cream : coffee, salted caramel, dark chocolate, chestnut, mint chocolate chips, coconuts, vanilla.

Our flavours of sorbet : pineapple, blackcurrant, lemon, strawberry, raspberry, mandarin, peach, mango, verdena.

Plat du jour

16,90€

Plat - Selon arrivage et disponibilités

Entree - Subject to availability and stock level

Hors soirs et week-end - out evening and week-end

Menu du jour

21,00€

Entrée - Starter & Plat - Entree

ou - or

Plat - Entree & Dessert - Dessert

Selon arrivage et disponibilités - Subject to availability and stock levels

Hors soirs et week-end - out evening and week-end