



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

En pression	12.5cl	25cl	50cl
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

Au pichet (cubi)	Verre*	25cl	50cl
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

	Verre*	Bout.
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

	Verre*	Bout.
Moelleux Lune De Miel VDF	5,50	29.00
Maconnais AOP	5,50	29.00
Bourgogne Blanc AOP	5.50	29.00

Rosé

	Verre*	Bout.
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 aux asperges – Assiette de Saumon Mariné aux agrumes aneth et Asperges	12.90
Tataki de bœuf – Viande de Bœuf Marinée et Snacker sauce Teriyaki Herbes Fraiches Oignons Frais Gingembre Menthe Coriandre Piment Doux Sésames	13.50
Planche Charcutières – Charcuterie et Pâté Croute selon Arrivage Beurre Cornichon (à Partager)	15.50
Tomate Mozzarella Burrata Basilic – Carpaccio de Tomates Burrata Crèmeuse sauce pesto de Basilic maison tomate Fraiches	13.90

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 Croutons Lardons Œuf Poché	17.90
Grand Carpaccio De Saumon Stracciatella Asperges – Grand Carpaccio de Saumon Avec Sa Mozzarella Stracciatella Asperges Accompagné De Frites Salade	20.90
Grand Carpaccio de Bavette de Bœuf Pesto Vert – Grand Carpaccio D’aloyau 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’aloyau 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	21.90
Tartare de Bœuf Tradition – Hachée maison, Préparée Par Nos Soins, env. 200g, Frites Salade	19.90

Nos Poissons

Wok de Saumon aux Asperges – Pavé de Saumon, Asperges, sur Riz et Légumes sautés, Sauce Soja	19.50
La Criée Du Moment – Selon Arrivage, Sauce Aioli Maison Frites & Salade	19.90
Tagliatelles Chorizo Gambas – Tagliatelles Fraiches Gambas Sauce Crème de Chorizo Maison	20.50
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 aux Beurres Blanc, Champignons Des Bois (selon arrivages)	19.90

Nos Fromages

Faiselle 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

Week end et Jours Fériés Pas De Plat Du Jour Uniquement Menu Complet à

25,90

Entrées

Œufs Mimosa sur Asperges Rôties

Pâté Croûte Richelieu à La Pistache

Gravlax de Saumon Mariné aux Agrumes

Plats

Rumsteck au Poivre Vert

environ 180g de Viande de Rumsteck Nappé de Sauce Poivre Vert 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