



NOS MENUS

PLAT DU JOUR :	11€
Marché du chef et son accompagnement	
PLAT DU JOUR + DESSERT à 5€ ou 6€	16€
Marché du chef + dessert maison au choix + 2€ café gourmand	

NOS SALADES

LYONNAISE : salade, poitrine fumée, œuf poché, croûtons.	12€
<small>Information allergènes : œuf, gluten, moutarde, sulfite.</small>	
CAESAR : salade, émincé de poulet, parmesan, croûtons,	12€
Sauce aux anchois.	
<small>Information allergènes : gluten, poisson, moutarde, sulfite, lait.</small>	
ROYAN : salade, œuf dur, tomate, jambon cru d'auvergne,	14€
Ravioles frits, parmesan.	
<small>Information allergènes : œuf, gluten, lait, moutarde, sulfite.</small>	
FRAICHEUR : salade, saumon fumé, tartare de saumon,	17€
crevette, betterave, tomate.	
<small>Information allergènes : poisson, moutarde, sulfite, crustacé.</small>	





NOS PLATS

- QUENELLE DE POISSON, crème de carapace de crevettes** **12€**
Information allergènes : œuf, gluten, poisson, lait, crustacé.
- ONGLET DE BŒUF MARINE AUX HERBES FRAICHES (200gr)** **13€**
Frites maison, salade mélangée et sa sauce Chimichurri.
Information allergènes : moutarde
- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PREPARE (180gr)** **16€**
Salade mélangée, frites maison.
Information allergènes : œuf, moutarde
- TOURNEDOS DE RUMSTEACK (Montana/Italie),200g, grillé à la plancha.** **16€**
- ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE, linguine à la Napolitaine.** **17€**
Information allergènes : lait, œuf, gluten.
- BURGER ITALIEN: bœuf (180grs), Gorgonzola, poitrine fumée,** **15€**
pesto Sicilien, frites maison, salade mélangée.
Information allergènes : lait, sésame, gluten, œuf, moutarde.
- BURGER CARNIVORE: bœuf Limousin (180grs), Cheddar,** **15€**
jambon cru d'auvergne, galette pomme de terre, frites maison, salade mélangée.
Information allergènes : lait, sésame, gluten, œuf, moutarde.
- FISH BURGER : pavé de saumon, oignon confit, cheddar, galette de céréales bio.** **15€**
Information allergènes : poisson, lait, sésame, gluten, œuf, moutarde.
- TARTARE DE SAUMON FRAIS (180grs) Aneth, échalote,** **17€**
citron, wasabi, frites maison, salade mélangée.
Information allergènes : poisson : moutarde





NOS DESSERTS et FROMAGES

FROMAGE BLANC	5€
<small>Information allergènes : lait.</small>	
DEMI SAINT MARCELLIN FRIT SUR TOAST, salade mélangée	6€
<small>Information allergènes : lait. Gluten.</small>	
TIRAMISU MAISON	6€
<small>Information allergènes : lait, œuf, amande, fruit à coque.</small>	
MI CUIT AU CHOCOLAT MAISON	6€
<small>Information allergènes : lait, gluten, œuf.</small>	
SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON	6€
GLACE 2 BOULES : citron, fraise, vanille, chocolat.	5€
COUPE COLONEL : glace citron, Vodka.	8€
CAFE ou THE GOURMAND	8€

LES DIGESTIFS

GET 27 / 31 4 cl	6€
MANZANA 4 cl	6€
POIRE WILLIAM 4 cl	6€
CHARTREUSE 4 cl	6€
LIMONCELLO 4cl	6€
Rhum DIPLOMATICO 4 cl	8€
ARMAGNAC Hors d'Age 10 ans 4 cl	8€
CALVADOS Hors d'Age 10 ans 4 cl	6€
COGNAC VSOP 4cl	8€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





LES VINS

		Le verre 14cl	Le pot 25cl	Le pot 46cl
VIN ROUGE	COTE DU RHONE AOC	3€	6€	12€
	MORGON AOC	3.50€	7€	14€
	SAINT JOSEPH AOC	4€	8€	16€
VIN BLANC	VIOGNIER AOC	3.50€	7€	14€
	PETIT CHABLIS AOC	4€	8€	16€
	VIRE CLESSE AOC	4€	8€	16€
VIN ROSE	ROSE DES CANAILLES	3€	6€	12€

LES APERITIFS

Bière pression Stella 25 cl	3.50€
Bière pression Stella 50 cl	7.00€
Panaché ou Monaco 25 cl	3.50€
Bière bouteille Lefie 33 cl	3.50€
Ricard ou Pastis 51 2 cl	3.00€
Martini blanc ou rouge 4 cl	4.00€
Porto 4 cl	4.00€
Kir cassis, pêche, mûre 12cl	4.00€
Suze 4 cl	4.00€
Whisky Baby JB 2 cl	3.00€
Whisky JB 4 cl	6.50€
Whisky Jack Daniel's 4cl	8.00€
Whisky Lagavulin 16 ans 4cl	10.00€

LES BOISSONS

Coca 33 cl	3.50€
Orangina 33 cl	3.50€
Perrier 33 cl	3.50€
Jus de fruits (ananas, abricot, tomate, Frez tea.) 33cl	3.50€
Limonade 25 cl	2.50€
Sirop à l'eau	2.50€

LES EAUX

Evian ou Badoit ½ l	3.00€
Evian ou Badoit l	4.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Rejoignez-nous sur Instagram, Facebook, Site | le ferber

