

Les Boissons Fraîches

Coca cola	33cl	3,80€
Coca cola zero	33cl	3,80€
Perrier	33cl	3,80€
FuzeTea	25cl	3,80€
Orangina	25cl	3,80€
Schweppes indian tonic	25cl	3,80€
Schweppes agrumes agrum	25cl	3,80€
Jus multi fruits	25cl	3,80€
Jus d'orange orange juice	25cl	3,80€
Jus d'ananas pineapple juice	25cl	3,80€
Jus de tomate tomato juice	25cl	3,80€
Jus de pomme apple juice	25cl	3,80€
Jus de fraise strawberry juice	25cl	3,80€
Diabolo syrup+limonade	25cl	3,80€

Les Bières

Pression **draft beer**

Météor	25cl	3,60€
Météor	50cl	6,60€
Chouffe	33cl	5,90€
Chouffe	50cl	8,10€
Summer white	25cl	4,20€
Summer white	50cl	8,10€
Jupiler	25cl	3,60€
Jupiler	50cl	6,60€
Picon bière	25cl	4,60€
Picon bière	50cl	8,10€
Supplément sirop syrup		0,50€

Bouteille **bottle**

Bière sans alcool	25cl	3,90€
Alcohol-free beer		
Desperados 5,9%	33cl	5,90€

Nos Cocktails

Apérol spritz	10,50€
Saint Germain spritz	11,50€
Pinacolada	10,00€
Mojito	10,50€
Cosmopolitan	10,50€
Moscow mule	10,00€

Nos eaux minérales

Mineral water

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

Les Apéritifs

Apéritif chaudron (maison)		9,50€
Rosé griotte (maison)		4,50€
Rosé and Morello cherry		
Ricard, pastis	2cl	3,80€
Martini blanc/rouge	5cl	4,50€
Martini bianco or rosso		
Porto rouge/blanc	6cl	4,50€
Ruby or white port		
Suze	5cl	4,50€
Kir cassis, pêche ou mûre	8cl	3,90€
Kir (blackcurrant, peach or blackberry liqueur topped with white wine)		
Communard	8cl	3,90€
Communard (liqueur topped with red wine)		
Crémant de Bourgogne	8cl	7,90€
Blanc de blanc		
Les Whiskies		
Jack Daniels	4cl	7,00€
Glenfiddich	4cl	8,50€
J&B	4cl	5,50€
Clan Campbell	4cl	7,00€

Les Alcools et Digestifs

Les Rhums **Rum**

Rhum arrangé (maison)	4cl	4,50€
rose ou figue ou gingembre		
Infused rum (rose or fig or ginger)		
Diplomatico	4cl	7,00€
Don Papa	4cl	8,00€
Rhum blanc light rum	4cl	5,50€

Eau de vie

Alcool de poire pear brandy	4cl	8,00€
Marc de bourgogne	4cl	7,50€
Grappa	4cl	7,50€
Calvados	4cl	7,00€
Armagnac	4cl	8,00€
Chartreuse	4cl	9,50€
Cognac	4cl	8,00€
Verveine	4cl	8,00€
Get 27/Get 31	4cl	6,00€
Malibu	4cl	5,50€
Gin	4cl	6,00€
Bailey's	4cl	6,50€
Vodka	4cl	6,00€

Café, Thé et Infusions

Coffee
Tea & Herbal tea

Café expresso	2,40€
Déca decaffeinated	2,40€
Cappucino	4,20€
Thé tea	3,70€
Infusion herbal tea	3,70€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous pouvez demander le cahier des allergènes au serveur.
All our menu items may contain allergens. For further information, please ask our waiter.

Menu Terroir 28,50€

Salade italienne – Italian salad

Salade, tomates confites, artichauts, olives, parmesan, œuf dur, jambon cru
Salad, slow-roasted tomatoes, artichokes, olives, parmesan, hard-boiled eggs, smoked ham

ou – or

Salade de chèvre chaud – Salad with warm goat's cheese toast

Salade, toasts de chèvre, miel, olives, champignons, tomates, noix
Salad, warm goat cheese toasts topped with honey, olives, mushrooms, tomatoes, walnuts

Andouillette sauce cidre et moutarde à l'ancienne

Andouillette sausage with cider and whole-grain mustard sauce

ou – or

Friture et gratin dauphinois

Fried small fishes and gratin dauphinois

Île flottante ou fromage blanc ou demi saint-Marcellin

A half of saint-Marcellin cheese or faisselle (french cottage cheese) or île flottante
Dessert à la carte : supplément 3€* - other dessert of your choice : supplement 3€*

Menu Chaudron 32,50€

Salade de ravioles – Ravioli salad

Champignons, olives, œuf dur, parmesan, ravioles, tomates
Mushrooms, olives, hard-boiled eggs, parmesan cheese, ravioli, tomatoes

ou – or

Salade lyonnaise – Lyonnaise salad

Salade, lardons, tomates, croûtons, œuf poché
Green salad, bacon, tomatoes, croutons, poached egg

Médailillon de dinde, sauce aux cèpes – Turkey medaillon with cep mushrooms sauce

ou – or

Grenouilles persillées et gratin dauphinois – Frog legs fried with garlic and parsley and gratin dauphinois

Crème brûlée ou moelleux au chocolat ou demi saint-Marcellin

A half of a saint-Marcellin cheese or crème brûlée with brown sugar or Chocolate lava cake
Dessert à la carte : supplément 3€* - other dessert of your choice : supplement 3€*

Menu du port 41€

Foie gras maison, chutney de figues au poivre de Penja, toast
Homemade foie gras, fig chutney with Penja pepper, toast

ou – or

Tartare de saumon et Saint-Jacques, tomates confites, olives, tomates, salade
Scallop and salmon tartare, slow-roasted tomatoes, olives, tomatoes, salad

Entrecôte Charolaise (250g), sauce aux choix (cidre et moutarde à l'ancienne, cèpes ou morilles)
Charolais rib steak (250g), sauce of choice (cider and whole-grain mustard, cep mushrooms or morel sauce)

ou – or

Filet de saint-Pierre, sauce au beurre
John Dory fillet, butter sauce

Mousse au chocolat ou tarte aux pralines ou saint-Marcellin entier
Entire saint-Marcellin cheese or chocolate mousse or Pink praline tart
Dessert à la carte : supplément 3€* - other dessert of your choice : supplement 3€*

*coupe glacées alcoolisées non incluses – except sunday with alcohol



Menu marmiton – Kid's menu 13,50€

Filet de colin pané – Breaded hake fillet

ou – or

Steak haché, frites – Chopped steak, French fries

ou – or

Pâtes bolognaise – Bolognese pasta

ou – or

Pizza margherita 20cm (tomate, mozzarella, huile d'olive – supplément ingredient +1€)
Margherita pizza 20cm (tomato, mozzarella, olive oil – extra ingredient +1€)

Une boule de glace au choix – Your choice of flavour ice cream

Sirop à l'eau – Water syrup, your choice of flavour

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous pouvez demander le cahier des allergènes au serveur.
All our menu items may contain allergens. For further information, please ask our waiter.

Les planches et tapas – Boards and tapas

Planche de charcuterie – Charcuterie board	15,90€
Planche de fromages – Cheese board	15,90€
Rillettes de poulet – Chicken rillettes	13,50€
Assiette de fritures – Deep-fried tiny fish	12,90€

Les entrées – Starters

Foie gras maison , <i>chutney de figues au poivre de Penja, toast</i> <i>Accompagné d'un verre de côte de Gascogne</i> Homemade foie gras, <i>fig chutney with Penja pepper, toast</i> <i>With a glass of côte de Gascogne</i>	19,90€
Tartare de saumon et Saint-Jacques <i>Tomates confites, olives, tomates, salade</i> Scallop and salmon tartare, <i>slow-roasted tomatoes, olives, tomatoe, salad</i>	10,50€
Oeuf meurette Poached eggs in red wine sauce	11,90€
Os à moelle Marrow bones	9,50€

Les salades – Salads

Salade méditerranéenne – Mediterranean salad <i>Salade, artichauts, tomates confites, champignons, olives, croutons, noix</i> <i>Salad, artichokes, slow-roasted tomatoes, mushrooms, olives, croutons, walnuts</i>	14,50€
Salade lyonnaise – Lyonnaise salad <i>Salade, lardons, tomates, croûtons, œuf poché</i> <i>Salad, bacon, tomatoes, croutons, poached egg</i>	14,50€
Salade italienne – Italian salad <i>Salade, tomates confites, artichauts, olives, parmesan, œuf dur, jambon cru</i> <i>Salad, slow-roasted tomatoes, artichokes, olives, parmesan, hard-boiled eggs, smoked ham</i>	15,50€
Salade de chèvre chaud – salad with warm goat's cheese toast <i>Salade, toasts de chèvre, miel, olives, champignons, tomates, noix</i> <i>Salad, warm goat cheese toasts topped with honey, olives, mushrooms, tomatoes, walnuts</i>	15,50€
Salade de ravioles – Ravioli salad <i>Champignons, olives, œuf dur, parmesan, ravioles, tomates</i> <i>Mushrooms, olives, hard-boiled eggs, parmesan cheese, ravioli, tomatoes</i>	15,50€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous pouvez demander le cahier des allergènes au serveur.
All our menu items may contain allergens. For further information, please ask our waiter.

Les plats – Entrees

Andouillette sauce cidre et moutarde à l'ancienne <i>Andouillette sausage with cider and whole-grain mustard sauce</i>	18,50€
Médailon de dinde, sauce aux cèpes <i>Turkey medaillon with cep mushrooms sauce</i>	17,90€
Filet de saint-Pierre, sauce au beurre – John Dory fillet, butter sauce	24,50€
Burger maison, frites et salad – <i>Homemade hamburger, french fries and salad</i>	18,90€
Burger végé, frites et salad – <i>Veggie hamburger, french fries and salad</i>	18,90€
Entrecôte Charolaise (300g) sauce au choix <i>Sauce : cidre et moutarde à l'ancienne, cèpes ou morilles</i> <i>Charolais rib steak (300g) sauce of choice</i> <i>Sauce : cider and whole-grain mustard, cep mushrooms or morel sauce</i>	28,00€
Tartare de saumon et Saint-Jacques <i>Tomates confites, olives, tomates, salad</i> <i>Scallop and salmon tartare, slow-roasted tomatoes, olives, tomatoes, salad</i>	19,50€
Carpaccio de bœuf <i>Tomates, mesclun, parmesan, citron, olives, frites</i> <i>Beef carpaccio, tomatoes, mesclun salad, parmesan cheese, lemon, olives, french fries</i>	20,90€
Tartare de boeuf (180g), frites – <i>Beef tartare (180g), french fries</i>	19,90€
Grenouilles, gratin dauphinois <i>Frog's legs with garlic and parsley, gratin dauphinois</i>	28,50€
Friture, gratin dauphinois, salad verte <i>Deep-fried tiny fish, gratin dauphinois and salad</i>	19,50€
Camembert rôti, charcuterie, salad <i>Roasted camembert, charcuterie, salad</i>	20,90€

TOUS LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR EVERY FRIDAY AND SATURDAY EVENING

Grenouilles, gratin Dauphinois et salad à volonté <i>All-you-can-eat frogs' legs, gratin Dauphinois and salad</i>	29,50€
---	---------------

Fondue savoyarde Cheese fondue

De novembre à avril – From november to april

Sauf vendredi soir et samedi soir
Except Friday and Saturday evening

Nature – Plain	21,50€
Lardons fumés – With smoked lardons	23,50€
Cèpes – Porcini mushrooms	24,50€
Morilles – Morels	25,90€
Supplément salad verte – Extra charge for salad	5,00€
Supplément charcuterie – Extra charge for charcuterie	15,00€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous pouvez demander le cahier des allergènes au serveur.
All our menu items may contain allergens. For further information, please ask our waiter.

Les pates & pizzas – pasta and pizza

Nos pâtes – Our pasta

Linguines fruits de mer <i>Fruits de mer, ail, huile d'olive</i> Seafood linguines pasta, seafood, garlic, olive oil	23,90€
Penne à l'arrabiata <i>Sauce tomate, ail, piment</i> Pepper penne, tomatoe sauce, garlic, chili	19,50€
Linguines à la truffe et parmesan (mini 2 personnes) <i>Flambées à la grappa dans sa meule de parmesan, crème de truffe, lamelles de truffe</i> Linguine flambéed with grappa, cooked in a parmesan wheel and served with a truffe and butter mushroom cream, slices of truffe	29€/pers

Nos pizzas – Our pizza

La Margherita <i>Base tomate, fior di latte, origan</i> Tomato base, fior di latte, oregano	12,90€
La Napolitaine <i>Base tomate, fior di latte, anchois</i> Tomato base, fior di latte, anchovies	14,90€
La Chèvre miel <i>Base crème, fior di latte, chèvre, miel après cuisson</i> Cream base, fior di latte, goat cheese, honey after cooking	15,90€
La Reine <i>Base tomate, fior di latte, champignons, jambon</i> Tomato base, fior di latte, mushrooms, ham	15,50€
La Truffe <i>Base tomate, fior di latte, jambon, truffe rapée, huile de truffes</i> Tomato base, fior di latte, ham, grated white truffe, truffe oil	18,90€
La Fruits de mer <i>Base tomate, fior di latte, cocktail de fruits de mer</i> Tomato base, fior di latte, seafood cocktail	17,90€
La sud <i>Base tomate, fior di latte, rondelles de tomate, basilic, huile d'olive</i> Tomato base, fior di latte, tomato slices, basil, olive oil	15,90€
La 4 fromages <i>Base tomate, fior di latte, roquefort, chèvre, parmesan</i> Tomato base, fior di latte, Roquefort, goat cheese, parmesan	16,90€
La calzone <i>Base tomate, fior di latte, champignons, jambon, œuf</i> Tomato base, fior di latte, mushrooms, ham, egg	15,90€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous pouvez demander le cahier des allergènes au serveur.
All our menu items may contain allergens. For further information, please ask our waiter.

Nos desserts et nos glaces

Our desserts and our ice cream

Nos desserts – Our desserts

Demi Saint-Marcellin A half saint-Marcelin cheese	4,50€
Crème brûlée à la cassonade Crème brûlée with brown sugar	7,50€
Ile flottante Ile flottante	7,50€
Mousse au chocolat chocolate mousse	8,50€
Pain Perdu Pain perdu	7,50€
Tarte aux pralines Pink praline tart	8,50€
Moelleux au chocolat Chocolate lava cake	7,50€
Fromage blanc à la crème fraîche ou coulis de fruits rouges White cheese with sour cream or red fruit coulis	4,90€
Café gourmand , café accompagné d'un assortiment de desserts Gourmet coffee, <i>expresso with mini desserts</i>	9,90€

Nos glaces – Our ice cream

1 boule – 1 scoop **3,50€** 2 boules – 2 scoops **6,50€** 3 boules – 3 scoops **9,00€**

Supplément chantilly – whipped cream 1,50€

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 chip, coconut, vanilla. **Our flavours of sorbet**: pineapple, blackcurrant, lemon, strawberry, raspberry, mandarin, peach, mango, verbena

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous pouvez demander le cahier des allergènes au serveur.
All our menu items may contain allergens. For further information, please ask our waiter.

Nos coupes glacées – Our ice cream sundaes

9,90€

Café liégeois : 1 boule vanille, 2 boules café, chantilly, sauce café
1 scoop vanilla ice cream, 2 scoops coffee ice cream, whipped cream, coffee sauce

Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, coulis de chocolat
2 scoops chocolate ice cream, 1 scoop vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce

Caramel liégeois : 2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, chantilly, sauce caramel
2 scoops salted caramel ice cream, 1 scoop vanilla ice cream, whipped cream, caramel sauce

Framboisine : 2 boules framboise, 1 boule mangue, meringues, coulis de fruits rouges, chantilly
2 scoops raspberry sorbet, 1 scoop mango sorbet, meringues, whipped cream, berry coulis

Bounty : 2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, chantilly, coulis de chocolat, coco rapée
2 scoops coconut ice cream, 1 scoop chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce, grated coconut

Ardéchoise : 2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly
2 scoops chestnuts ice cream, 1 scoop vanilla ice cream, chestnuts cream, whipped cream

Coupe d'été : 1 boule fraise, 1 boule pêche, 1 boule mandarine, coulis de fruits rouges, chantilly
1 scoop strawberry sorbet, 1 scoop peach sorbet, 1 scoop mandarin sorbet, red fruit coulis, whipped cream

Tutti frutti : 1 boule citron, 1 boule ananas, 1 boule mandarine, chantilly
1 scoop lemon sorbet, 1 scoop pineapple sorbet, 1 scoop mandarin sorbet, whipped cream

Nos coupes digestives alcoolisées – Our sundaes with alcohol

11,50€

Vigneronne : 2 boules de sorbet cassis, marc de Bourgogne
2 scoops blackcurrant sorbet, marc de Bourgogne

Chaudron : 1 boule sorbet mandarine, 1 boule glace chocolat, Grand Marnier
1 scoop mandarin sorbet, 1 scoop chocolate ice cream, Grand Marnier

Colonel : 2 boules de sorbet citron, vodka
2 scoops lemon sorbet, vodka

Verveine : 2 boules de sorbet verveine, alcool de verveine du Velay
2 scoops verbena sorbet, verveine du Velay liqueur

Pina colada : 1 boule de sorbet ananas, 1 boule de glace noix de coco, rhum
1 scoop pineapple sorbet, 1 scoop coconut ice cream, rum

Menthe Get : 2 boules de glace menthe chocolat, Get 27
2 scoops mint chocolate chips, Gets 27

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous pouvez demander le cahier des allergènes au serveur.
All our menu items may contain allergens. For further information, please ask our waiter.