

# ESPACE BRASSERIE

## La Carte

### Les Entrées :

Salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché.....	12 €
Parfait de foies de volailles, chutney aux fruits secs.....	12 €
Mozzarella Bufala sur une ratatouille froide, tomates confites au pesto.....	14 €
Terrine de courgettes et son concassé de tomates au basilic.....	12 €
Salade italienne, melon et artichaut poivrade, méli-mélo de jambon cru et parmesan.....	16 €
Salade fraîcheur, avocat crevettes, sauce cocktail au Cognac et pamplemousse rose.....	16 €
Médaille de foie gras mi-cuit aux figues moelleuses.....	17 €
Risotto d'asperges aux morilles.....	18 €

### Les Plats :

Quenelle de brochet, sauce homardine.....	16 €
Dos de cabillaud sur une brandade parmentière, chorizo aux deux poivrons.....	20 €
Médaille de lotte à la poitrine fumée, purée à l'huile d'olive, senteur à la truffe.....	26 €
Tagliatelles fraîches, tomates poivrons aux légumes de saison (plat végétarien).....	15 €
Des ravioles du Royans dans un velouté de poireaux, une escalope de foie gras juste poêlée.....	19 €
Tartare de bœuf charolais (180 Gr), tranché au couteau, salade et frites maison.....	15 €
Travers de porc caramélisé au miel, aux poires et pommes fruits.....	16 €
Andouillette à la ficelle aux graines de moutarde «Bobosse» .....	18 €
Burger, compote d'oignons aux quatre épices, reblochon et poitrine fumée, frites maison.....	18 €
Foie de veau persillé.....	23 €
Entrecôte grillée 250 Gr, sauce béarnaise .....	23 €

### Les Fromages et Desserts :

Fromage blanc.....	5 €
Demi-Saint-Marcellin.....	5 €
Café gourmand.....	7 €
Panna cotta à la rhubarbe, chips de patate douce.....	8 €
Crème brûlée aux morilles confites, tuile à l'orange.....	8 €
Abricots rôtis aux amandes, anglaise au lait de coco.....	8 €
Ganache mousseuse au chocolat intense aux framboises.....	8 €
Déclinaison autour d'une assiette de fruits rouges.....	8 €
Tarte aux fruits de saison.....	8 €
Chocolat liégeois.....	8 €
Café liégeois.....	8 €
Coupe colonel.....	8 €
Fruits rouges melba.....	8 €
Coupe exotique (sorbets coco et passion, morceaux d'ananas, chantilly).....	8 €

Une carte des allergènes est à votre disposition - Prix nets en €ttc, service compris

*Vente à emporter, remise de 10 % sur nos tarifs à la carte*

## Menu Presqu'île à 28 €

Parfait de foies de volaille, chutney aux fruits secs

Ou salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché

Ou Terrine de courgettes  
et son concassé de tomates au basilic

---

Quenelle de brochet, sauce homardine

Ou Andouillette à la ficelle  
aux graines de moutarde «Bobosse»

Ou Travers de porc caramélisé au miel,  
aux poires et pommes fruits

---

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

Ou Dessert au choix

## FORMULES DU JOUR

(du lundi au vendredi midi,  
hors week-end et jours fériés)

---

ENTREE du jour + PLAT du jour  
+ DESSERT du jour : 23 €

---

ENTREE du jour + PLAT du jour : 18 €

---

ENTREE du jour ou PLAT du jour : 13 €

---

DESSERT du jour : 5 €

## Vins au verre

### VINS BLANCS

AOC Beaujolais 2018 (Domaine Cheysson)

Verre

6 €

Viognier 2018 « Vin de Pays de l'Ardèche »

6 €

AOC Rully 2018 « La Chaponnière » (Borgeot)

8 €

AOC Muscadet 2018 « Sèvre et Maine sur lie » (Bonnet-Huteau)

7 €

### VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2017 (Domaine Cheysson)

5 €

AOP Côtes de Provence 2018 (Château de Jasson)

7 €

AOC Vacqueyras 2018 (Dne Verquière)

8 €

AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2016 (Borgeot)

9 €

### VINS OUVERTS en pot

AOC Macon (12°) blanc

Verre  
12cl

4 €

¼  
25cl

6 €

Pot  
46cl

11 €

AOC Côtes de Provence (12.5°) rosé

4 €

6 €

11 €

AOC Côtes du Rhône (12.5°) rouge

4 €

6 €

11 €

# La carte des vins

	Bouteille	½ Bouteille
<b>VINS BLANCS</b>		
AOC Beaujolais 2018 (Domaine Cheysson)	24 €	
Viognier 2018 « Vin de Pays de l'Ardèche »	26 €	
IGP Côtes de Gascogne 2018 – Domaine Tariquet Premières Grives	26 €	
AOC Muscadet 2018 « Sèvre et Maine sur lie » (Bonnet-Huteau)	27 €	
AOC Saint-Véran 2018 (Martin)	39 €	21 €
AOC Rully 2018 « La Chaponnière » (Borgeot)	39 €	
AOC Pouilly-Fuissé 2017 (Domaine Béranger)	55 €	35 €
<b>VINS ROSES</b>		
IGP OC – Puech-Haut – Argali rosé - 2019	36 €	
AOP Côtes de Provence 2018 (Château de Jasson)	35 €	
<b>VINS ROUGES</b>		
AOC Chiroubles 2017 (Domaine Cheysson)	24 €	14 €
AOC Brouilly « Château Thivin » 2017	35 €	20 €
AOC Côtes du Rhône 2018 (Domaine Duboeuf)	24 €	
AOC Vacqueyras 2018 (Domaine Verquière)	37 €	
AOC St Joseph 2017 (Michel Gerin)	45 €	
AOC Minervois - La Livinière 2015 « Les Garouilhas »	28 €	
AOP Languedoc – Les complices de Puech-Haut - 2017	26 €	
AOP Côtes de Provence 2018 (Château de Jasson)	35 €	
Rioja 2014 « Marquès de Riscal » Espagne	45 €	
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2016 (Borgeot)	42 €	
AOC Côte Rôtie « La Madinière » 2017	115 €	

## APERITIFS & DIGESTIFS

	Verre
Pastis, Ricard, Pernod (2cl)	4,50 €
Martini rouge ou Martini blanc (4 cl)	4,50 €
Campari (4 cl) Suze (5 cl)	5,00 €
Porto rouge ou Porto blanc (5 cl)	7,00 €
Kir - Communard	4,50 €
Americano (6 cl)	10,00 €
Coupe de Champagne brut	12,00 €
Kir royal, apéritif maison	12,00 €
Chivas, Glenfiddich, Four Rose, Jack Daniel's (4 cl)	10,00 €
Whisky (Clan Campbell 4cl), Vodka (4 cl)	7,00 €
Marc, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00 €
Cognac, Armagnac VSOP, Calvados VSOP (4 cl)	7,00 €

## BIERES

Bière Pression Heineken, le demi 25 cl	3,90 €
Bière Pression Blanche Edelweiss, le demi 25cl	4,20 €
Bière Pression Affligem, le demi 25cl	4,40 €
Bière Bouteille : Pelforth brune (33 cl)	5,00 €
Bière Bouteille : Bière Tradition Ambrée des Monts du Lyonnais « La Soyeuse » (33 cl)	5,50 €

## EAUX MINERALES

	Bouteille 100cl	Bouteille 50cl
San Pellegrino / Eau de Perrier	5,50 €	4,50 €
Vittel	5,50 €	4,50 €

## BOISSONS CHAUDES

	Tasse
Café ou Café allongé	2,30 €
Thé, infusion	4,00 €

## JUS DE FRUITS - SODA

	Flacon
Jus de fruits (25cl), sodas divers (de 20 à 33 cl)	3,90 €

## VINS PETILLANTS

	Bouteille 75cl
Crémant de Bourgogne	35,00 €
Champagne Mandois Brut	55,00 €
Champagne Mandois Brut Rosé	60,00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut	95,00 €